

# SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

## POTSDAM UND DER WEIN

VON LUTZ H. PRÜFER



Nr. 152  
Wiesbaden 2006  
ISSN 0302 0967



SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 152

# POTSDAM UND DER WEIN

VON LUTZ H. PRÜFER



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E.V.  
WIESBADEN 2006

*Meiner Frau Christine gewidmet*

Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

Kein Teil dieser Schrift darf ohne schriftliche Genehmigung der Gesellschaft in irgendeiner Form reproduziert oder eingespeichert werden. Wiedergabe *einer* Textstelle bis zu höchstens 20 Zeilen nur mit genauer Zitierung (Verfasser, Titel, Jahr, Schriften zur Weingeschichte Nr. 152) gestattet.

Nicht im Buchhandel

## Inhalt

Einleitung .....	5
1. Weinbau in der Mark Brandenburg und in Potsdam – vom Messwein zum Fürstenwein .....	6
2. Eine durch den Dreißigjährigen Krieg unterbrochene Erfolgsgeschichte .....	8
3. Qualität und nochmals Qualität! .....	9
4. Die Weinmeisterordnung von 1578 .....	10
5. Colerus, „Das vierdte Buch/VINICULTURA genand“ .....	13
6. Auf die richtige Auswahl kommt es an – die Rebsorten .....	16
7. Das Jahr 1740 – der Anfang vom Ende .....	18
8. „Potsdamer“ – der beste Wein in der Mark Brandenburg .....	19
9. Vom märkischen Wein zum internationalen „Who is who“ des Weines in Friedrichs Kellern .....	21
10. Jede Zeit hat ihre Moden .....	26
11. Wein und Champagner vom Feinsten bis zum Ende .....	27
12. Der in Vergessenheit geratene Weinkeller .....	29
13. Und zum Schluss: Wein oder nicht Wein, das ist die Frage .....	30
Personenverzeichnis .....	32
Anmerkungen .....	33
Maßstabelle .....	35
Archivalienverzeichnis .....	36
Literaturverzeichnis .....	37
Abbildungsnachweis .....	39
Dank .....	40



## Einleitung

Im Dezember 1989, 203 Jahre nach dem Tod von Friedrich dem Großen (Friedrich II.), 200 Jahre nach der Geburt von Peter Josef Lenné (1789-1866) und unmittelbar nach dem Fall der Mauer am 9. November 1989 besuchte ich Potsdam und natürlich einen der attraktivsten Anziehungspunkte der Stadt, den Park Sanssouci mit dem Weinbergschloss von Friedrich dem Großen.<sup>1</sup>

Ich wählte den Parkzugang an der Friedenskirche. Von dort folgte ich einem verschlungenen Pfad durch den Marly-Garten und eine von dem berühmten Landschaftsgärtner Lenné gestaltete Parklandschaft. (Abb.11) Dieser Garten wird noch heute auf der nordöstlichen Seite von einer alten Mauer begrenzt, die aus der Zeit von Friedrich Wilhelm I.<sup>2</sup> stammt. Wie ich von befreundeten Potsdamer Stadthistorikern erfuhr, hatte Friedrich Wilhelm I. in diesem Garten sein Gemüse anbauen lassen. Von dieser Stelle war es nicht mehr weit bis zum Heiligtum Potsdams, und ich stand im Parterre des von Friedrich dem Großen, dem Sohn von Friedrich Wilhelm I., angelegten Weinberges mit Blick auf das sich prächtig darüber erhebende Schloss Sanssouci. (Abb. 1)

Vom „Gemüsegarten“ von Friedrich Wilhelm I. kommend, die Treppen der Höhenterrassen hinauf zum Schloss wandernd, stellte sich mir sogleich die Frage, ob die Sparsamkeit der Preußenkönige so weit ging, dass der Sohn von Friedrich Wilhelm I. direkt an seinem Schloss Wein anbaute, um seinen eigenen Wein zu erzeugen. Die Tatsache, dass Friedrich der Große noch zwei weitere zum Park gehörige Weinberge, nämlich den sogenannten Klausberg und den Weinberg am Obelisk angelegt hatte, machte mich neugierig genug, mich mit dem Thema „Potsdam und der Wein“ näher zu beschäftigen.

## 1. Weinbau in der Mark Brandenburg und in Potsdam – vom Messwein zum Fürstenwein

- Potsdam selbst war seit Jahrhunderten die Residenzstadt zunächst der Kurfürsten der Mark Brandenburg und dann der Könige von Preußen.
- Potsdam ist die Stadt an den Havelbergen, auf denen noch im 19. Jahrhundert Wein angebaut wurde.
- Potsdam ist Nachbar zum „Werderaner Wachtelberg“, einem bei der benachbarten Havelstadt Werder liegenden Hügel, auf dem heute wieder auf einer Fläche von ca. 6 ha Wein angebaut wird, aus dem der als Rarität geschätzte „Werderaner Wachtelberg“ stammt.

Tatsächlich gab es in der Geschichte nicht nur Weinberge in und um Potsdam. Vielmehr wurde einmal in der ganzen Mark Brandenburg in erheblichem Umfange Wein angebaut. Die Weinerzeugung hatte eine große Bedeutung für die Wirtschaft dieser Region und den Wohlstand ihrer Bürger.

Es ist ungewiss, ob die Wenden in der Mark Brandenburg möglicherweise schon im ersten Jahrtausend Wein kultivierten. Im 12. Jahrhundert jedenfalls gründeten Mönche sowohl aus dem Orden der Zisterzienser als auch aus dem Orden der Prämonstratenser im Rahmen der nach Osten hin fortschreitenden Christianisierung die ersten Klöster in der Mark Brandenburg.<sup>3</sup> Die Zisterzienser, deren Orden 1098 im Weinland Burgund gegründet worden war, und die Prämonstratenser, deren Orden seit 1120 in der Champagne beheimatet ist, waren durch ihre „Weinheimat“ erfahrene Weinbauern und Weinküfer.

Ein Grund für die zügige Anlage von Weinbergen bei den Klöstern durch die Orden war die Notwendigkeit der Versorgung mit Messwein, und zwar nicht nur für die jeweilige Klostergemeinschaft selbst, sondern auch für die zugehörigen Kirchen im Umland. Ein Transport von Wein aus den Heimatgebieten der Orden zu den gegründeten Klöstern war damals beinahe unmöglich. Außerdem war es Tradition und schlichte Notwendigkeit der Klöster, sich mit allem selbst zu versorgen. So wurde der Weinanbau vor Ort für die Messweinerzeugung unabdingbar. Die Weinberge wurden jeweils unmittelbar in der Nachbarschaft der gegründeten Klöster angelegt. Die älteste bezeugte Nachricht vom Weinbau in der Mark Brandenburg ist die urkundliche Erwähnung des Weinberges am Harlunger Berg neben dem

Kloster Brandenburg aus dem Jahre 1173.<sup>4</sup> (Im Weiteren werden sowohl Weingärten in der Ebene als auch solche in Hanglagen als „Weinberge“ bezeichnet.)

Ein anderes Bedürfnis nach Wein lag in der Tatsache begründet, dass Wein damals das einzige haltbare Getränk war und somit auch als Lebensmittel für die Klostersgemeinschaft und zur Bewirtung von deren Gästen diente. Eine solche Bewirtung konnte einen großen Umfang annehmen, denn die Fürsten und andere Adlige hatten damals das Recht, sich während ihrer Jagden mit ihrem ganzen Gefolge in den Klöstern als Gäste einzuquartieren. So besuchte Kaiser Karl IV.<sup>5</sup> das Kloster Lehnin während seiner Regierungszeit mehrfach.<sup>6</sup> Dafür wurden beachtliche Mengen Wein benötigt.

Schließlich gewann Wein die Bedeutung eines Tausch- und Zahlungsmittels, etwa zur Leistung des Zehnten an den Landesherren und zum Tauschen und zur Bezahlung von Erwerbungen aller Art. So konnte sich das im Jahr 1180 gegründete Kloster Lehnin, welches ca. 40 km westlich von Potsdam liegt, bereits 1206 durch Zahlung von jährlich einem Fuder<sup>7</sup> Wein an den Burggrafen von Brandenburg die Überlassung des Dorfes Welsenrode sichern.<sup>8</sup>

Im 12. Jahrhundert warb Markgraf Albrecht der Bär<sup>9</sup> Weinbauern aus Franken und der Rheingegend an und ließ durch diese zusätzlich zu den klösterlichen Weinbergen die ersten fürstlichen Weinberge in der Mark Brandenburg anlegen. Auch die Untertanen erkannten bald die hohen Gewinnchancen durch den Weinbau. Wo es die landschaftlichen Verhältnisse gestatteten, entstanden überall Weinberge.<sup>10</sup>

Im 13. Jahrhundert erstreckte sich der Weinbau bereits über weite Teile der Mark Brandenburg. Im Jahre 1415 wird Kurfürst Friedrich I.<sup>11</sup> mit der Mark Brandenburg belehnt und damit die Herrschaft der Hohenzollern begründet. Um diese Zeit begann eine bis zum Dreißigjährigen Krieg anhaltende Periode eines beachtlichen Aufschwunges des Weinbaues in der ganzen Mark Brandenburg.

Die sonnenreichen, günstig gelegenen Abhänge der Hügelketten bei Potsdam mit ihrer geeigneten Bodenbeschaffenheit forderten auch dort zum Weinbau auf.<sup>12</sup> Hier wurden Ende des 15. Jahrhunderts unter Joachim I.<sup>13</sup> die ersten fürstlichen Weinberge angelegt.<sup>14</sup> Das „Herz“ des Potsdamer Weinbaus waren besonders die Weinberge am heutigen Pfingstberg und die daran anschließenden Weinberge am westlichen Ufer des Heiligen Sees, wo sich heute der Neue Garten mit dem Marmorpalais und Schloss Cecilienhof erstreckt. Die dortigen Straßennamen „Große Weinmeisterstraße“ und „Kleine Weinmeisterstraße“ erinnern noch heute an diese Zeit.

## 2. Eine durch den Dreißigjährigen Krieg unterbrochene Erfolgsgeschichte

Der zunehmende Weinbau brachte einen Aufschwung für die Landwirtschaft. Der Handel mit dem Wein führte zu Wohlstand bei den Kaufleuten. Die Steuern von beiden vergrößerten den Reichtum der Fürsten. So waren die Fürsten sehr auf die Förderung des Weinbaues bedacht.

Die Markgrafen Johann I.<sup>15</sup> und Otto III.<sup>16</sup> schenkten 1249 den Bürgern der ca. 100 km westlich von Potsdam gelegenen Stadt Stendal/Altmark 60 Morgen Land zur Anlage von Weinbergen.<sup>17</sup> (Abb. 2) Damit begann auch dort ein ausgedehnter Weinbau. Die Stadt Stendal, die im Mittelalter eine der bedeutendsten Städte der Mark war und von 1359 bis 1518 sogar zum Hansebund gehörte, bildete sich auch als ein Umschlags- und Handelsplatz für märkische Weine heraus. Die Markgrafen unterstützten diesen Handel dadurch, dass sie den Bürgern für den Weinhandel in weitestem Umfang Zollfreiheit einräumten.

Kurfürst Joachim I. förderte den Export des Brandenburger Weins als Einnahmequelle, indem er den Geistlichen und der Ritterschaft Zollfreiheit für den Weinexport einräumte.<sup>18</sup> Der Verkauf und „Export“ ging insbesondere nach Polen, Russland und das benachbarte Preußen, welches damals territorial noch nicht mit der Mark Brandenburg verbunden war.<sup>19</sup>

Der Nachfolger Joachim II.<sup>20</sup> ordnete zur weiteren Förderung 1551 in einer Polizeiverordnung an, dass bei Hochzeiten und Kindtaufen nur märkische Weine getrunken werden durften.<sup>21</sup> Ferner führte er die Vorschrift über den sogenannten Weinkauf ein: Statt der heute üblichen Grunderwerbssteuer in Geld hatten Käufer und Verkäufer jeweils ein Quantum Wein an den Rat abzuliefern, und dieser wurde dann zur Besiegelung des Geschäftes von den Beamten getrunken.<sup>22</sup>

Zu Beginn des Dreißigjährigen Krieges (1618 bis 1648) blühte der Weinbau in der Mark Brandenburg, und die Hügel in der Mark waren fast überall als Weinberge bepflanzt.<sup>23</sup> Eine Unterbrechung der positiven Entwicklung, ja ein Niedergang, erfolgte während des Dreißigjährigen Krieges. Als Folge dieses Krieges hatte sich die Bevölkerungszahl von 600.000 auf 210.000 verringert.<sup>24</sup> Dollinger zitiert den damaligen schwedischen Kanzler Oxenstierna, Brandenburg-Preußen sei damals „so leer gegessen, daß wenn irgendeine Heeresmacht sich dort sammeln sollte, sie keines anderen Feindes bedurfte, als des Hungers“. Die Folge waren überall offengelassene und völlig verwilderte Weinberge.

Als der Große Kurfürst Friedrich Wilhelm<sup>25</sup> 1640 die Regentschaft übernahm, begann er sofort, die Wiederanlage der Weinberge zu fördern. Zu diesem Zweck führte er zum einen eine Steuerbegünstigung für wieder eingerichtete Weinberge ein. Er importierte für die Mark besonders geeignete Reben aus den traditionellen Weinbaugebieten, insbesondere Rheinland,

Franken, Frankreich, Elsass, Italien und Ungarn.<sup>26</sup> In einem Dekret zur Einführung von Steuervergünstigungen zur weiteren Unterstützung heißt es dazu „... gerne sehen, daß die cultur des Weinstocks in dero Landen je mehr und mehr ausgebreitet werde.“<sup>27</sup> (Abb. 3) Eine Karte von Suchodoletz von 1680 lässt den Umfang des Weinbaus um Potsdam erkennen. (Abb. 4)

Sein Sohn Kurfürst Friedrich III<sup>28</sup>, der spätere König Friedrich I, setzte die Förder-Politik seines Vaters fort und unterstützte den Weinbau als einen der wichtigen Wirtschaftszweige. Dessen Nachfolger Friedrich Wilhelm I. (später der Soldatenkönig genannt) schließlich förderte die beispielhafte Pflege der fürstlichen Weinberge in und um Potsdam.

### 3. Qualität und nochmals Qualität!

Schon sehr früh stellte sich heraus, dass es für den wirtschaftlichen Erfolg nicht nur auf die Größe der Rebflächen und die Erntemenge, sondern vor allem auch auf die Qualität entscheidend ankam. So führten die Markgrafen Otto IV.<sup>29</sup> und Konrad I.<sup>30</sup> bereits 1285 eine verbindliche Qualitätsprüfung ein.<sup>31</sup> In der bereits erwähnten „Hauptniederlage inländischen Weines“, der Stadt Stendal, durften die Einwohner und Fremden die märkischen Weine an jedem Ort verkaufen, mussten diese aber vorher vom Magistrat untersuchen und abschätzen lassen.

1571 trat Kurfürst Johann Georg<sup>32</sup> seine Regentschaft an. Er hatte sich zum Ziel gesetzt, den wirtschaftlichen Erfolg seiner Güter durch eine Anhebung der Qualität der erzeugten Weine weiter zu verbessern. Die von ihm eingeleiteten Maßnahmen mündeten 1578 in dem Erlass des ersten Weingesetzes, der „Weinmeisterordnung“, die für die Pflege der kurfürstlichen Weinberge und die Weinerzeugung im Keller verbindlich wurde. Die Weinmeisterordnung wurde von seinem Nachfolger Joachim Friedrich<sup>33</sup> 1604 und wiederum von dessen Nachfolger Johann Sigismund<sup>34</sup> 1617 bestätigt.

1781 erließ Friedrich II. erneut eine „Wein-Meister-Ordnung“, die für die „in der Königlichen Residenz-Stadt Potsdam befindlichen Weinbergs-Besitzer und deren Wein-Meistere“ verbindlich war<sup>35</sup>. Wie es in der Einleitung derselben heißt, war der Erlass notwendig geworden, weil sich mehrere Potsdamer Weinbergsbesitzer darüber beschwert hatten, dass ihre Weinberge mehr und mehr verfielen, weil es sich eingeschlichen hatte, dass die Weinmeister die Vorschriften der zuletzt 1617 veröffentlichten Weinmeisterordnung mehr und mehr außer Acht gelassen hatten und bei ihrer Arbeit vor allem auf ihren eigenen Nutzen und weniger auf den des Eigentümers achteten.

Ein anderes Problem für die Qualität und für den guten Ruf stellte die latente Gefahr des Weinanschens dar. Um die Zeit, als Friedrich Wilhelm I.

seine Regentschaft antrat, waren französische Weine en vogue. Das ist insofern verständlich, da die französischen Weinbaugebiete sehr viel südlicher als die Mark Brandenburg liegen, was aus folgendem Vergleich der Lage einiger traditioneller Weinbauregionen offensichtlich wird:

- das Bordeaux liegt auf 45° nördlicher Breite,
- der Rheingau auf 50°
- und Potsdam auf 52° 23′.

Wegen der nach Norden abnehmenden Sonnenscheindauer waren die Weine aus Frankreich gerade auch in durchschnittlichen Jahren noch immer reif und gut trinkbar, während die auf dem 52. Breitengrad wachsenden märkischen Weine oft recht sauer waren. Fröhlich schreibt dazu, dass der Weinbau in der Mark „eigentlich schon jenseits der Polargrenze des Weinbaues“ liege.<sup>36</sup> Als Folge hatte sich eingebürgert, dass märkischer Wein insbesondere nach Hamburg exportiert, dort behandelt und mit ausländischen Weinen verschnitten und dann als teurer französischer Wein oder auch Rheinwein wieder in die Mark Brandenburg eingeführt wurde.

Der König sah im Handwerk dieser Weinfälscher eine Gefahr für den Ruf des märkischen Weines und erließ deshalb 1722 ein Edikt gegen das Weinpanschen, in dem rigorose Strafen festgelegt waren.<sup>37</sup> Diese waren so einfach wie wirksam:

- Der Weinfälscher hatte beim erstmaligen Vergehen eine bedeutende Geldstrafe zu erbringen. Sein Name wurde jedoch nicht veröffentlicht.
- Bei Wiederholung wurde der gesamte im Keller befindliche Wein und im Falle einer Gastwirtschaft die Schankerlaubnis auf Lebenszeit eingezogen. Vor allem aber wurde jetzt auch der Name des Panschers bekannt gemacht. War der Fälscher Hausbesitzer, wurde an seinem Haus eine schwarze Tafel mit der Angabe von Name und Vergehen angebracht. War der Fälscher Kellerei-Pächter, wurde er des Landes verwiesen.

#### 4. Die Weinmeisterordnung von 1578<sup>38</sup>

Der Eigentümer eines Weinberges wurde damals „Weinherr“ genannt. Der Weinherr engagierte für jeden Weinberg einen Weinmeister und diesem unterstellte Arbeiter und Gesellen.<sup>39</sup> (Der Titel „Weinmeister“ wurde übrigens nicht erst mit der Weinmeisterordnung eingeführt, sondern fand bereits viel früher Anwendung. So wurde z.B. 1525 Heinz Krafft zum Weinmeister von Altruppin bestellt.<sup>40</sup> In Lübeck wurden die Ratsherren, die die städtischen Weinberge verwalteten und sich um den Ratskeller kümmerten, bereits seit 1298 „Winnméstere“ genannt.<sup>41</sup>)

Kurfürst Johann Georg I., der mit seinen Weinbergen in diesem Sinne auch Weinherr war, hatte festgestellt, dass die Weinberge oft nicht mit dem notwendigen Aufwand und der umsichtigen Fürsorge gepflegt wurden, so

dass sowohl Quantität als auch Qualität des zu erzeugenden Weines darunter litten. Es hatte sich eingeschlichen, dass die Weinmeister „auf eigene Rechnung“ Getreide zwischen den Rebstöcken anbauten, das Gras an den Rändern sowie Fehser und Senker an Dritte verkauften, erfrorene Rebstöcke nicht rechtzeitig ersetzten und die Pfähle, mit denen die Reben gehalten werden sollten, zu Hause verfeuerten. Dieser Umstand sollte durch die 1578 erlassene Weinmeisterordnung geändert werden.<sup>42</sup>

Die Weinmeisterordnung umfasst 28 Artikel, die insbesondere die Rechte und Pflichten zwischen dem Weinherrn und dem Weinmeister und die im Jahresverlauf zu erledigenden Arbeiten regelten.

- Nach dem ersten Artikel soll der Weinmeister sein Arbeitsverhältnis jeweils zu Michaelis beginnen und beenden, jedoch nicht, bevor die Weinerte geendet hat und der Wein im Fass ist.
- Die Artikel zwei bis vier enthalten Anweisungen für die Winterarbeiten im Weinberg, die nach dem Motto „eine gute Vorbereitung ist der halbe Erfolg“ als sehr wichtig angesehen wurden.
- Die Maßnahme „Ertragsbeschränkung“, die auch heute zum Erzielen besserer Qualitäten empfohlen wird, ordnete der Kurfürst schon damals im fünften Artikel verbindlich an:  
„Sollen unsere Weinmeister kurz nach Lichtmeß, wenn es wintershalber gut ist und geschehen kann, anfangen zu schneiden und nach Gelegenheit eines jeden Stocks, so er in gutem Acker steht und stark ist, zwei Bögen mit drei oder vier Knott (Augen), bei nicht starkem Stock oder in sandigem Acker nur einen Bogen und zwei oder drei Knott ... aufschneiden“.
- Der sechste Artikel enthält Anweisungen über die Nachzucht von Reben, die damals jeweils im eigenen Weinberg erfolgte. Als bevorzugte Rebsorten sind Großfränkisch/Traminer/Elbling/Klebroth (Gutedel/Traminer/Elbling/Spätburgunder) mit dem Hinweis, dass diese in der Mark Brandenburg am besten reifen, genannt.
- Die Artikel sieben bis siebzehn befassen sich mit dem Hacken, Düngen (Misten), Beseitigen von Unkraut und Ausbrechen von unnützem Holz und Laub in den einzelnen Wachstumsphasen und dem Ersetzen von unfruchtbaren Rebstöcken.
- Nach den Artikeln 18 und 19 hat der Weinmeister die Weinberge durch Vertreiben von Vögeln, durch Instandhaltung der Umzäunungen gegen unerwünschte Gäste zu schützen. In Anlehnung an die „Mundraubvorschrift“ im fünften Buch Moses C.23/V.24 („Wenn du in deines Nächsten Weinberg gehst, so magst du Trauben essen nach deinem Willen, bis du satt hast, aber du sollst nichts in ein Gefäß tun“) war ihm aber erlaubt, an Kranke und Schwangere Trauben abzugeben. Diese Mundraubvorschrift enthielt unser Recht noch bis vor wenigen Jahren im Strafgesetzbuch und wurde bedauerlicherweise 1975 ersatzlos abgeschafft.

- Im Artikel 20 ist vorgeschrieben, welche Gerätschaften für Weinlese und Weinbereitung wann im Jahr gepflegt und für den Einsatz vorzubereiten sind.
- Artikel 21 legt die Besoldung der Weinmeister fest, die insbesondere in Form von Naturalien erfolgen sollte. Zur Entlohnung gehörte das Recht, Weinlaub und Gras als Futter für eine begrenzte eigene Tierhaltung zu verwenden. Der dabei anfallende Dung war allerdings in den Weinberg zu verbringen. – Als Zulage für besondere Verdienste konnte auch die Nutzung eines Wiesenstückes in einer Größe, von dem eine Fuhre Heu erzeugt werden konnte, zugestanden werden.

Vor allem aber wurde eine freie Wohn-Unterkunft zugesprochen, die in der Regel ein am Weinberg errichtetes Weinmeisterhaus war.<sup>43</sup>

Ein solches Weinmeisterhaus, welches schon im 18. Jahrhundert in einem Weinberg am Westufer des Heiligen Sees in Potsdam stand, nämlich das sogenannte „Rote Haus“ (Abb. 10), ist noch heute im später angelegten Neuen Garten zu sehen. Ein wahrhaft königliches ehemaliges Weinmeisterhaus ist das „Drachenhaus“ am Klausberg im Park Sanssouci. (Abb. 5) Es wurde von keinem geringeren als Gontard, dem Hauptbaumeister Friedrich des Großen, in Anlehnung an die damalige Chinamode errichtet.<sup>44</sup> Bei einem solchen Weinmeisterhaus befanden sich in der Regel ein damals „Preßhaus“ genanntes Kelterhaus und sonstige landwirtschaftliche Gebäude.

- Die Artikel 22 bis 24 regeln die Rechte und Pflichten bei den Weinbergsarbeiten.
- Ein besonderes Problem war die Beschaffung von ausreichend Dung für die Weinberge (künstlicher Dünger war ja völlig unbekannt). Im Artikel 25 ist deshalb eine strenge Kontrolle von Größe und Anzahl der auf den Weinberg gefahrenen Mistfuhren durch niemand geringeren als die Amtsleute, Befehlshaber und die Vögte vorgeschrieben.
- Der 26. Artikel behandelt die Beschaffung der notwendigen Arbeitsgerätschaften und weist an, dass „unsere Amtsleute sonderlich darauff gute Achtung geben, daß keine Weibsperson mit der Hawen und Kersten arbeite, denn sie nichts guts machen“, und der 27. die Entlohnung der Weinbergshüter.
- Der 28. und letzte Artikel legt den Instanzenweg bei auftretenden Mängeln fest.

Diese Weinmeisterordnung war vom Kurfürsten für alle die mit dem Weinbau und der Weinerzeugung befassten Weinmeister, die in der Mark Brandenburg seine churfürstlichen Weinberge betreuten, verbindlich erlassen. Die churfürstlichen Betriebe hatten jedoch im Hinblick auf die Qualität eine Vorbildfunktion, so dass auch andere Weinherren ihre Weinmeister zum Einhalten derselben anhielten und damit die Qualität der in der Mark Brandenburg erzeugten Weine insgesamt erfolgreich gefördert wurde.

## 5. Colerus, „Das vierdte Buch/VINICULTURA genand“

Die vorgenannte Weinmeisterordnung ist als IV. Kapitel in dem 1598 veröffentlichten „Vierdten Buch/VINICULTURA genand“ eines Hausbuches vom M. Johannes Colerus veröffentlicht. (Abb. 8) In 72 weiteren Kapiteln schreibt Colerus über seine und seines Vaters Beobachtungen zum Thema Weinbau/Weinerzeugung der damaligen Zeit in Berlin und der Mark Brandenburg und gibt eine umfassende Darstellung der durch das Klima in diesen Breiten bedingten Probleme, über die damalige Behandlung der Weinberge, die seinerzeit gängigen Rebsorten und die Behandlung der Moste und Weine.

Die klimatischen Bedingungen in der Mark Brandenburg waren für den Weinbau hart an der Grenze. In guten Jahren ließ sich ein guter Wein gewinnen. In den weniger guten Jahren, die sicherlich mit den noch gut bekannten Jahrgängen 1965 und 1968 vergleichbar gewesen sein dürften, war es im wahrsten Sinn des Wortes „alles Essig“. Mit dem Wein aus dem guten Jahrgang wurde deshalb sparsam umgegangen. Er wurde zum Verschnitt der nächsten schwachen Jahrgänge aufbewahrt, so dass sich auch diese verkaufen ließen.<sup>45</sup>

Und wie Colerus schreibt, waren die wenig guten Jahrgänge in großer Überzahl, denn durch Winter- und Maienfröste und dem damals nicht besiegbaren Mehltau (der nicht mit dem heutigen erst 1850 aus den USA nach Europa gekommenen Mehltau identisch ist) blieb die Ernte oft drei, aber auch neun oder zehn Jahre hintereinander aus. Der Weinherr musste deshalb erheblich vorfinanzieren und konnte kein armer Mann sein. Die eine gelungene Ernte brachte dann aber einen hohen Gewinn, der alles lohnend machte. Es galt der Spruch „wenn der Wein in sieben Jahren einmal gedeiht, kann er seinen Weinherrn noch schadlos halten!“<sup>46</sup> Gerade auch deshalb war die richtige Auswahl der für das Klima in der Mark Brandenburg am besten geeigneten Rebsorten wichtig.

Damit diese geschätzten Qualitäten geerntet werden konnten, gab Colerus schon damals ganz spezielle Anweisungen für Art und Zeitpunkt der Lese:

- „So ein Hauswirt einen sonderlich guten trunk haben will, sol er die beschedigten/ verbranten/ durren/ welken und andere anbrüchtige trauben/ von den guten absondern/ und ihm von den auserlesenen einen guten trunk lassen zurichten.“ Bei dieser „Auslese“ sollten die reifsten und besten Trauben von den anderen getrennt gelesen und gepresst werden.<sup>47</sup>
- Zum Erntezeitpunkt in der Mark Brandenburg heißt es: „Wenn der Wein reiff ist/ so lassen ihn die Weinmeister gern wenn er dickhäutig ist/ an den Stöcken/ bis Fröste kommen ... . .../ und als denn vereyle man sich nur mit dem lesen nicht/wenn das lesen nur immer verzug leiden will. Denn

in der lesezeit nimbt der Wein in einem tag mehr zu/ denn sonst in zehen/ wie erfahrene Weinherren wissen.“<sup>48</sup> Damit war die „Spätlese“ in der Mark Brandenburg schon bekannt. Wie fortschrittlich die märkischen Weinbauern damit waren, wird besonders deutlich, wenn man bedenkt, dass eine solche späte Lese im Rheingau im 18. Jahrhundert vereinzelt versucht wurde, aber erst 1788 eine amtliche Empfehlung zum „Spätlesen“ erging.<sup>49</sup>

Colerus erwähnt sogar schon eine Qualitätseinteilung,<sup>50</sup> die durch ihre Einfachheit bestechend ist, nämlich

- FISCHWEIN
- TISCHWEIN
- EHRWEIN.

Dazu heißt es: „Etliche machen, wenn sie lesen und pressen lassen, einen Ehrwein, den man nur zu Ehren aufsetzt, als den besten,

danach einen Tischwein als einem mittelmäßigen Wein, mit dem man nicht karg ist, sondern hat ihn gemeiniglich bei der Mahlzeit auf dem Tisch, zum dritten einen Fischwein, den man „mit den wermen zugleich presset, als den geringsten und braucht ihn zu Weinessig/Fische Sieden und anderen Sachen“.

Es ging aber auch noch eine Stufe tiefer: Bauern kauften den Trester, gossen diesen mit Wasser auf und machten „Lurke“ daraus, einen Trunk, „nicht viel besser als das liebe Wasser“.<sup>51</sup>

Damit der Weinherr in schlechten Weinjahren doch noch einen Gewinn machen sollte, war es üblich, Obstbäume zwischen die Reben zu pflanzen. Dafür wurde in Kauf genommen, dass die Bäume den Reben Wasser und Nahrung entzogen und Schatten brachten. Colerus fand diese Form eines „gemischten Satzes“ nicht als die beste Lösung und empfahl stattdessen, die Obstbäume auf Obstplantagen getrennt von den Weinreben anzupflanzen.<sup>52</sup>

Nach der Weinlese kommt die Kunst des Kellermeisters zur Geltung. Colerus bringt eine ausführliche Schilderung der damaligen Vorgehensweisen.

Nachdem der Most im Fass vergoren und zu Martini zu Wein geworden ist, wird er ein- bis dreimal abgezogen – bei abnehmendem Mond! Die Fässer wurden durch Spülen mit Wasser, Ausschwenken mit ein bis drei Löffel Branntwein und Ausschweifeln mit einem „Einschlag“ vorbereitet.<sup>53</sup> Ein solcher Einschlag bestand aus einem gelösten Lot Schwefel mit einer Mischung aus gestoßener Muskatnuss, Pariskörnern und Myrrhen in einem Tuch. Das Ganze wurde zum Erzeugen eines desinfizierenden Rauches in einem mit einem Spund verschlossenen Fass abgebrannt.<sup>54</sup>

In Berlin erfolgte ein erster Abzug, sobald der Most von der Presse komend drei Tage im Fass gelegen hatte, danach nochmals nach Weihnachten oder nach Fastnacht, jedenfalls „ehe der Saft in die Bäume tritt“. Kleine Weine werden noch im Winter, stärkere und starke Weine im Frühjahr oder

im Sommer abgezogen.<sup>55</sup> Vor dem Abziehen in ein anderes Faß wurde vom Verbrennen von Rebholz stammende Asche in das Fass gegeben, die wie Holzkohle zur Korrektur von Geschmack und Farbe diente.<sup>56</sup>

Colerus empfiehlt als Test für die Qualität eines fertig gewordenen Weines, die verbliebene Hefe im mit einem Spund verschlossenen Fass einige Tage ruhen zu lassen. Wird sie stinkig, sei der Wein nicht lange haltbar. Man sollte den Wein schnell austrinken und verkaufen.<sup>57</sup>

Unter der Überschrift „Von allerley Künsten/ die zu des Weines auffenthaltung und verbesserung nützlich und dienlich sein“ werden eine ganze Reihe von Tipps gegeben.<sup>58</sup> „Damit ein Wein wie ein Muskateller schmeckt“, werden getrocknete Holunderblüten in ein Tuch gegeben und so in den Most gehängt.

- Zum Vermindern der Säure werden sechs Lot (etwa 100 g) gestoßene Mandel- und Pfirsichkerne in ein Fass gegeben.
- „Zum sauren Wein gut machen“ werden acht Pfund fein gestoßener Zucker und gleich viel Brunnenwasser unter Rühren zugesetzt. Schon damals gab es also die „Nassverbesserung“.
- Durch Zusatz von Eiweiß erfolgt eine Schönong, der Trub fällt aus, der Wein wird klar und bekommt einen besseren Geschmack.
- Nach alter Überlieferung wird vor dem Füllen eines Fasses die Asche eines Bundes durrer Weinreben in das Fass gegeben. Gleiches gilt beim Transportieren von Wein im Fass. Auf diese Weise bleibe der Wein brillant.
- Zur besseren Haltbarkeit wurde, sobald ein Fass nicht mehr ganz voll war, durch Eingießen von Öl eine die Oberfläche überziehende Ölschicht erzeugt. Das war insbesondere bei den damaligen Weinen mit in der Regel geringem Alkoholgehalt notwendig, weil ein solcher Wein ziemlich anfällig für die Kamhefe und Krankheiten ist. Durch den durch die Ölschicht erzielten Abschluss gegen Luft wurde erreicht, dass der „Wein gar schmecket die letzte Kanne wie die erste“.<sup>59</sup>

Ausführlich beschreibt Colerus auch Verfahren zum Erzeugen von gewürzten Weinen, Würz- und Kräuterweinen und die zugehörigen Würzen und Kräuter.<sup>60</sup> Kräuterweine hatten in der damaligen Zeit, in der es nicht für jedes Wehweh eine Tablette gab, nicht nur als Trinkwein, sondern auch als Medizin eine beachtliche Bedeutung.

Die Verwendung von Gewürzen und Kräutern auch bei der Erzeugung von regulären Weinen wie das Beispiel der Verwendung von Holunderblüten zum Erzeugen eines Weines, der wie ein Muskateller schmeckt, mag im Hinblick auf die heutigen nationalen und europäischen Gesetzesvorschriften zumindest unzulässig erscheinen. Doch noch bis in die 60er Jahre des zwanzigsten Jahrhunderts sollen Kräuter – in zwar verbotener Weise – gelegentlich verwendet worden sein, um einen Wein besonders fruchtig erscheinen zu lassen. Und der „gemischte Satz“, bei dem in einer Reihe Ries-

lingreben der eine oder andere Stock Gewürztraminer stand und die Frucht des Weines noch feiner machte, war nicht so selten. Mit dem Weingesetz von 1971 wurde dann alles dem Motto „im Wein liegt die Wahrheit“ untergeordnet. Und jetzt, im Jahre 2006 schließt sich der Kreis: US-amerikanische Weine dürfen auch dann importiert und auf den Markt gebracht werden, wenn ein Säckchen geröstete Holzspäne in den Most oder Wein gehängt worden ist, „damit ein Wein wie ein Barrique-Wein schmeckt“.

Doch wie wurde die Qualität eines Weines vor 400 Jahren beurteilt?<sup>61</sup> Er sollte

- wohlriechend
- wohlschmeckend
- mit feinem leuchtenden Glanz im Glase
- golden und bernsteinfarben
- klar
- reif sein
- ein Wein, bei dem man spürt, dass er „auff der Höhe auff einem feinen Berge gegen mittag gewachsen“ ist.

Wein wurde damals als ein Gottesgeschenk geschätzt, ob als Ehrwein, als Tischwein oder als Fischwein. Aber vor allem, fügt Colerus hinzu, „soll man weiter wissen, daß das Ingenium eines Menschen/ der ein stark Gehirn hat/ mehr gescherfft wird/ wenn er einen rechten guten gesunden Wein trincket/ als sonst wenn er ihn nicht trincket/ Denn ein solcher Wein gibt gute klare subtile reine Spiritus oder Geister/ drum pflegen die Theologen solche gute Weine zu trinken/ wenn sie mit hohen Gedancken umgehen/ und sollen derentwegen solche Leute/ mit rechten guten klaren wohlriechenden gesunden weinen wohl versehen und versorgt seyn“.<sup>62</sup>

Colerus geht dann noch detailliert auf die Wirkung verschiedener Weine für zu kurierende Leiden ein und fasst zusammen:

„In Summa, Vater aller Säfte, die in der Welt sein können, ist der edle Rebensaft der allerköstlichste und herrlichste, wenn man ihn nur mäßig und zur Notdurft recht braucht ... Denn er streckt den Leib, macht das Herz fröhlich und heilet die Wunden, gibt einem Kranken die Gesundheit wieder ...“<sup>63</sup>

## 6. Auf die richtige Auswahl kommt es an – die Rebsorten

Weinherr und Weinmeister achteten bei der Rebenauswahl darauf, dass bei den gegebenen klimatischen Bedingungen über einen mehrjährigen Zeitraum ein mengenmäßig guter Ertrag erzielt werden konnte und dass vor allem der Wein dem Zeitgeschmack entsprechend schmeckte. Was das Schmecken anbelangte, kam es im 16., 17. und 18. Jahrhundert keinesfalls

auf Sortenreinheit an. Im Gegenteil, durch Anpflanzen eines „gemischten Satzes“ von Reben, der durchaus eine dem Klima besonders entsprechende „Hauptrebsorte“ und einzelne Würze und Süße verfeinernde zusätzliche Reben aufwies, wurde das Ziel erreicht. Die Bestimmung zusätzlicher Reben mag das Geheimnis des Weinmeisters gewesen sein, die „Hauptrebsorten“ waren aber auch schon damals bewusst gewählt. Colerus nennt 1598 als die besten Rebsorten für die Mark Brandenburg.<sup>64</sup>

- Muscateller – „ist der allerbeste Wein, denn er ist sehr süß und schmeckt, als wenn er gewürzt wäre“
- Traminer (*Vitis Animae*) – wird in der Mark hochgehalten, weil er ein voller und fein süffiger Wein ist, der in der Beliebtheitsskala gleich dem Muscateller kommt
- Elbling – besonders für die reichlich vorhandenen Sandböden der Mark geeignet
- Großfränkisch und Kleinfränkisch (beide Gutedel<sup>65</sup>) – geben herrlichste süße Weine, die als Verschnitt alle anderen Weine trinkbar machen
- Hunnischer Wein (eine im Mittelalter neben Elbling am häufigsten angebaute damalige Rebsorte<sup>66</sup>) – in guten Jahren ein guter süßer Wein
- Wiener Wein – ein sehr guter Wein, der alle Weine lieblich macht
- Veltliner – damals erst in kleinen Mengen angebaut
- Klebroth (Spätburgunder) – „ist der beste Rothe Wein/der belohnt gemeiniglich, was auf ihn gewand wird“
- Kurzroth – für frostgefährdete Lagen bevorzugt.

Aus dieser Aufzählung und seinen Kommentaren ist schon zu sehen, dass bei den Weißweinen die wegen des Klimas nicht einfach zu gewinnenden fruchtigen, reifen süßeren Weine die geschätztesten waren. Bei den Roten war es der Spätburgunder, eine Burgunderrebe, die sehr wahrscheinlich zu den von den Mönchen aus dem Burgund mitgebrachten ersten Rebsorten in der Mark Brandenburg gehörte.

1684, also ca. 180 Jahre später und am Ende der Regierungszeit des Großen Kurfürsten berichtet Elßholtz<sup>67</sup> über die wichtigsten Rebsorten seiner Zeit. Hier wird erstmals für die Mark Brandenburg der „Rüßling“ genannt. Es handelt sich dabei um die bei uns so als Königin der Reben geschätzte Rieslingrebe.<sup>68</sup> Diese Rebe, die nördliche Zonen wie Rheingau und Mosel bevorzugt, gewann damals an Bedeutung<sup>69</sup> und gehört sicherlich zu denjenigen, die der Große Kurfürst zum Wiederaufbau des im Dreißigjährigen Krieg verfallenen Weinbaues vom Rhein einführte. So schreibt Hausen 1798 zum Riesling: „Aus dieser Gattung wird der edelste Rheinwein gekeltert. Man findet ihn häufig in den Weinbergen bei Potsdam.“<sup>70</sup>

## 7. Das Jahr 1740 – der Anfang vom Ende

Das Jahr 1740 war für den Weinbau in der Mark in doppelter Hinsicht eine Zäsur. Es hatte ein extrem kalter Winter geherrscht, in dem die Reben sämtlicher Weinberge erfroren.<sup>71</sup> Nach dem Tode des Friedrich Wilhelm I. wurde Friedrich der Große König.

Friedrich hatte als Kronprinz in der Neumärkischen Kammer zu Küstrin die ökonomische Verwaltung seines Landes mit dem Ziel studiert, die Ertragsituation der Landwirtschaft zu verbessern.<sup>72</sup> Schon wenige Wochen nach dem Antritt seiner Regentschaft stellte er im Lichte des für die Weinherren katastrophalen Winters die Zweckmäßigkeit des weiteren Weinanbaues von Folgendem ausgehend direkt in Frage.<sup>73</sup>

- Durch den Winter sind die Weinberge nahezu vollständig vernichtet.
- Der Wein in der Mark Brandenburg gerät nur in wenigen Jahrgängen wirklich gut.
- Notorisch sei, dass der finanzielle Aufwand für Pflege und Materialeinsatz sich kaum amortisieren lasse.
- Die Brauereien würden mit der Biererzeugung immer mehr zu direkten Konkurrenten.
- Das Anbauen von Gerste und Roggen auf den Feldern der bisherigen Weinberge würde wohl rentabler sein.
- Würde statt des heimischen Weines Wein aus den Rheinlanden eingeführt, entstünden sogar zusätzliche Zoll-Steuer-Einnahmen.

In dieser Situation sei zu prüfen, ob die erfrorenen Weinberge dem Getreideanbau zugeführt und der Anbau von Weinreben nur noch in der Nähe der größeren Städte erlaubt werden sollte, und zwar nicht, um Wein zu erzeugen, sondern um die Leute, die Weintrauben essen möchten, damit zu versorgen.

Wenn Friedrich der Große auch den Weinbau durch die Einfuhr geeigneter Reben aus anderen Weinländern<sup>74</sup> und durch die erwähnte Veröffentlichung einer für die Potsdamer Weinmeister verbindlichen Wein-Meister-Ordnung unterstütze, hatte nicht nur wegen der obengenannten Wirtschaftlichkeits-Fakten eine für den Weinbau weniger günstige Zeit begonnen:

- Die Anlage von Obstplantagen, von denen die Früchte sich im nahen Berlin gut verkaufen ließen, nahm auf Kosten von Weinbergen zu.
- Neue Verfahren zur Essigherstellung wurden erfunden, so dass der Bedarf an „Rohstoff Wein“ zurückging.
- Bier und Branntwein wurden zunehmend zur Konkurrenz für Wein.
- In den 60er Jahren des 18. Jahrhunderts gab es mehrere sehr schlechte Weinjahre hintereinander.
- Anfang der 80er Jahre entstand eine Konkurrenz ganz anderer Art: Der Nachfolger Friedrichs des Großen und spätere König Friedrich Wilhelm

II. versuchte, den Weinherren die besten Potsdamer Lagen zwischen dem Heiligen See und dem heutigen Pfingstberg zur Verwirklichung von großen Bauplänen abzukaufen. Diese Pläne konnte er zwar nicht alle realisieren, weil die Grundstücksbesitzer „ausverschämte“ Forderungen stellten.<sup>75</sup> 1783 erwarb er aber den Punschelschen Weinberg an der Stelle, an der heute das von ihm erbaute Marmorpalais zu bewundern ist. Vielleicht half ihm der Jahrgang 1785, in dem wieder aller Wein „verfrohr“.<sup>76</sup> Jedenfalls erwarb er schließlich alle Grundstücke der Unteren Weinberge und ließ daraus den Neuen Garten gestalten. Der Vergleich der beiden Karten von Oesfeld<sup>77</sup> (1778) und Boumann<sup>78</sup> (1793) zeigt die Geschwindigkeit des „Schrumpfungsprozesses“. (Abb. 9)

- Zunächst blieben also noch die „Oberen Weinberge“ am heutigen Pfingstberg. Davon besonders erwähnenswert ist der Oesfeldsche Weinberg, der sich wie die anderen auch von der heutigen Großen Weinmeisterstraße bis nahe zur Bergkuppe erstreckte und an seinem oberen Ende von dem noch heute erhaltenen Pomonatempel geschmückt war. (Abb. 6)

Diese Oberen Weinberge wurden schließlich von König Friedrich Wilhelm III. erworben. Dessen Enkel, der spätere Friedrich Wilhelm IV., ließ in den Jahren 1847 bis 1863 das heute wieder prächtig erstandene Belvedere auf dem Pfingstberg erbauen.

Wenn auch Hamm noch von dem Potsdamer 1811er und 1834er schwärmt, war mit dieser Umwandlung doch das Ende namhaften Potsdamer Weines gekommen.

## 8. „Potsdamer“ – der beste Wein in der Mark Brandenburg

Wie wurden die Weine der Mark und insbesondere die Potsdamer eigentlich beurteilt? Die Literatur gibt darüber eine Reihe von deutlichen Hinweisen:

- „Märkischer Wein geht durch den Hals wie eine Säge.“<sup>79</sup>
- „Aus guter Quelle wird uns bestätigt, daß der Werdersche Landwein alle bekannten Sorten an Säuren übertreffe.“<sup>80</sup>
- „Doch soll der Potsdamer Eilfer und Vierunddreißiger ein ganz gutes Glas Wein gewesen sein.“<sup>81</sup>
- „So schlecht der Märkische Wein war, in solch Ansehen kam hernach insbesondere der Potsdamer Wein, ... Der iletzige König hat, nachdem er das Sans-souci angelegt, für die Weinbergsbesitzer gleiche Gnade bewiesen, es darf uns daher nicht wundern, wenn selbst solche Personen, die aus Frankreich, wo sie sonst erst vor kurzem die französischen Weine gekostet hatten, unmittelbar zu uns gekommen waren, unsern sonderlich

rothen Wein für echten Burgundier getrunken haben. Selbst Sr. Majestät der König haben von dem Wein, welcher A. 1767 gewonnen wurde, einige Oxhöfte aus dem Gerlach'schen Weinberge einziehen lassen, welcher selbst die Approbation großer fürstlicher Personen erhalten hat.“<sup>82</sup>

- „Die Weine von Potsdam und bei der Mediat-Stadt Werder, wenn sie ordentlich überall von der Kelter aus behandelt werden, könnte man den gewöhnlichen französischen Weinen, wenn nicht vorziehen, doch völlig gleich halten.“<sup>83</sup>
- Und zu dem Roten: „Dieser rothe Wein kommt, wenn er nach Grundsätzen behandelt wird, dem Medok sehr nahe.“<sup>84</sup>

Eine so hervorstechende Stellung des Weinbaus in Potsdam gegenüber den anderen Teilen der Mark Brandenburg und selbst der nur auf der anderen Seite der Havel liegenden Weinbaugemeinde Werder wird auch durch die Statistiken bestätigt. In einer Übersicht über den Weinbau von Potsdam und Umgebung für das Jahr 1782 ist angegeben.<sup>85</sup>

	Fläche in ha	Ertrag in Fass	Fasspreis	Thaler
Potsdam	93,1	407	18	7326
Werder	95	239	14	3334
Differenz	1,9	168	4	3992

Bei annähernd gleicher Anbaufläche war die geerntete Menge in Potsdam um  $\frac{2}{3}$  höher als im benachbarten Werder. Der Wert betrug sogar das 2,2-fache. Dafür dürften drei Ursachen entscheidend gewesen sein.

- Zum einen ist der Boden am und um den Pfingstberg geprägt durch eine Stauchmoräne mit einem hohen Anteil von Ton und Lehm. Werder liegt zwar auch im Bereich von Moränenablagerungen, diese werden aber lokal von sogenannten Kames-Sedimenten überlagert, die einen sehr starken sandigen Anteil haben.<sup>86</sup> Es sind also am Pfingstberg Weine mit weit kräftigerem Körpergehalt zu erwarten als bei den Böden in Werder.
- Zum anderen war der Pfingstberg eine Besonderheit: Wenn man einmal den Johannisberg im Rheingau mit seiner Ausrichtung nach Süd-Südosten als den „großen Prachtberg des Rheingaus“ bezeichnet, dann wäre es angemessen, den damaligen Weinberg Pfingstberg mit gleicher Ausrichtung – wenn auch in kleinerem Maßstab als den „Kleinen Prachtberg Potsdams“ zu bezeichnen.

Es gab also viele Gründe für die besondere Wertschätzung des „Potsdamers“.



Abb. 1: Schloss Sanssouci

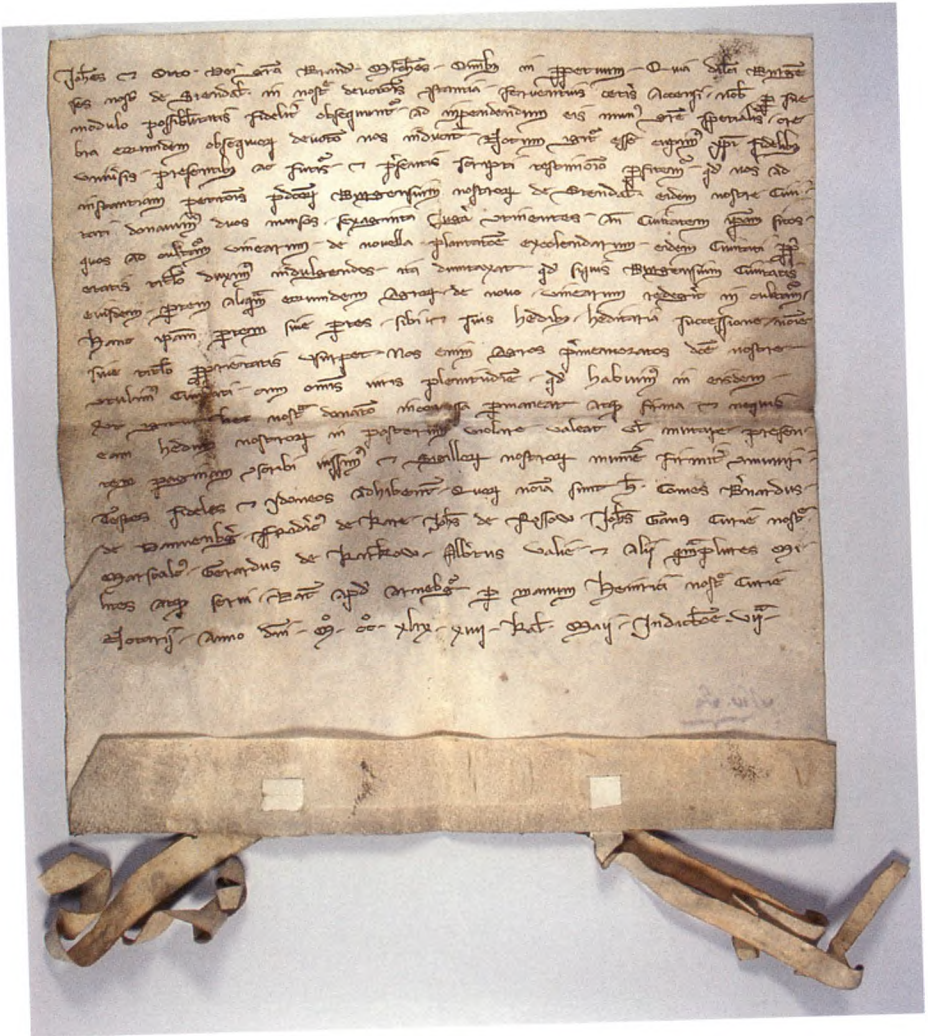


Abb. 2: Mit dieser Schenkungsurkunde überlassen die Markgrafen Johann und Otto von Brandenburg der Stadt Stendal wegen ihres beständigen Gehorsams 2 Hufen und 60 Morgen vor der Stadt zur Anlegung von Weinbergen

Abb. 3: Dekret vom 24. 11. 1686 „... gerne sehen, daß die cultur des Weinstocks in dero Landen je mehr und mehr ausgebreitet werde.“





Abb. 4: Die Karte von Suchodoletz von 1680 lässt den Umfang des Weinbaus in dieser Zeit erkennen

Abb. 5: Drachenhaus  
im Park Sanssouci – das Wohn-  
haus des Weinmeisters für den  
Weinberg am Klausberg



Abb. 6: Pomonatempel am Pfingstberg – nach einem Entwurf von Schinkel (Foto: Roland Hendrik)



Vom Weinmond.  
Vom October.



**O**CTOBER, Quasi Octavus Imber, der achte Monat nach dem Martio / heisset bey uns der Weinmon / das in den Ländern / do es nicht so gar warm imen ist, in diesem Monat der Wein eingebracht wird. Im anfang ist dieser Monat noch etwas warm / aber im ende sticht er mit kelt umb sich wie ein Scorpion. Weil auch dieser Monat von natur kalt vnd trucken ist / so trucknet er die Erden aus / vnd machet sie bequem den eingeseeten Samen zu sich zu nemen / vnd aufzuwachsen. Drumb pfleget man in diesem Monat fluck zu seen / daher der October spricht :

Ich bar vnd see das feld mit Luft /  
Das es nicht ruhe das Jahr vmbsonst.  
Dieser Monat bringet wider die Kelt /  
Drumb stuben wermen mir gefelt.

Item.

Zie liff vnd trit ich die Trauben zart /  
Vnd presse sie aus zu dieser fahrt.

Was

Abb. 7: Im Calendarium spricht Colerus vom Oktober als dem Weinmond

# Das vierdte Buch/ VINICULTURA genand.

Das erste Capitel.

Anden Leser.

**W**iewol ich / Christlicher lieber Leser / gentslich willens ge-  
wesen / von meiner angefangenen Oeconomia abzulassen / vnd  
weiter darinnen nicht fortzufahren / vmb aller hand Vrsachen  
willen / die jeso nach der lengze nicht zu erzelen: So hat mich  
doch das harre vnd stetige anhalten etlicher guter Leute / die gros-  
se lust vnd liebe zu diesen sachen haben / endlichen bewogen / in meinem vorne-  
men / auch wider meinen willen / fortzufahren. Ich mus mich aber hier im  
eingange dieses Buchs zum höchsten beschweren / vber etliche vbermütige  
grobstolze Leute / die ihr lebelang nichts gelernet / vnd gleichwol so thumtühne  
seyn dörfen / daß sie diese vnd dergleichen arbeiten verachten / vnd haltens vor  
schlecht vnd geringe ding / vnd solche Sachen die einem jeden bekand / vnd  
wol bewust seyn. Nun ist es wol an dem / daß ich diß so gar nicht leugnen  
kan / denn es ist freylich war / daß ein jeder Hauswirth diese ding alle stunden  
in Henden hat / vnd teglich damit vmbgehet / vnd ihme derwegen auch wol  
bekand vnd bewust seyn / Aber das ist gleichwol auch war / daß auch dieselben /  
die zu jeder zeit hauß halten / alles so gar eigentlich nicht wissen / wie es hie be-  
schrieben ist / vnd wird doch noch ein jeder hier gnung zu lernen finden / wann  
ihme gleich eins oder zwey stückerlein bekand oder bewust seyn / weñ er sich auch  
noch so klug vnd gescheide düncken lasse / als er an ihm selber ist. So ist's auch  
one diß an deine / daß viel guter Leute / wenns auch gleich grosse Doctores  
seyn / ihr junges Leben mit den studijs vnd andern dingen zubringen / vnd zur  
selben zeit auff's Bier brewen / Viehwaren / Dampflangen / vnd andere  
dinge / so zur Nahrung hoch nötzig / nicht achtung geben können: Wenn sie  
darnach eine haußhaltung anfangen / vnd Wirtschaft treiben sollen / so wis-  
sen sie von rechten Deconomischen sachen nichts / vnd weniger denn nichts /  
vnd danken darnach Gott / wenn sie aus diesen vnd dergleichen büchern nur  
wenig nachrichtung bekommen / wie ich einmal von einem vornehmen Mann  
selber gehöret / daß er saget / da er sein Weib genommen / da hette er nicht ge-  
wuß / was die Kühe im winter essen / Vnd wie solt auch ein geleter das wis-  
sen /

Abb. 8: „Das vierdte Buch/VINICULTURA genand“



Abb. 9: Grundrisse von Potsdam – Oesfeld 1778 mit Weinbau am Heiligen See vor und Boumann 1793 nach Anlegen des Neuen Gartens



Abb. 10: Das Rote Haus – ein Weinmeisterhaus –  
und im Hintergrund das Belvedere auf dem Pfungstberg

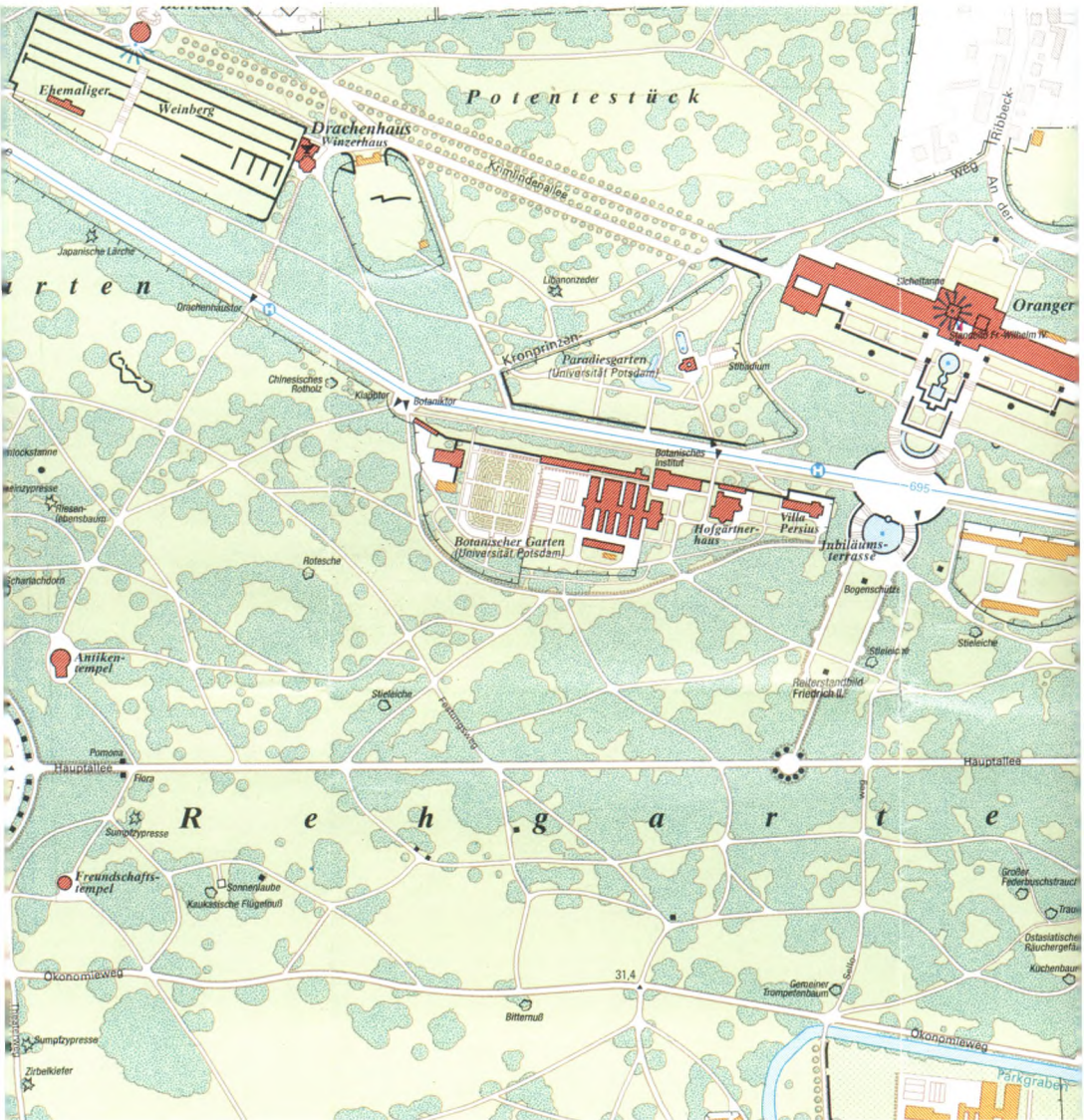
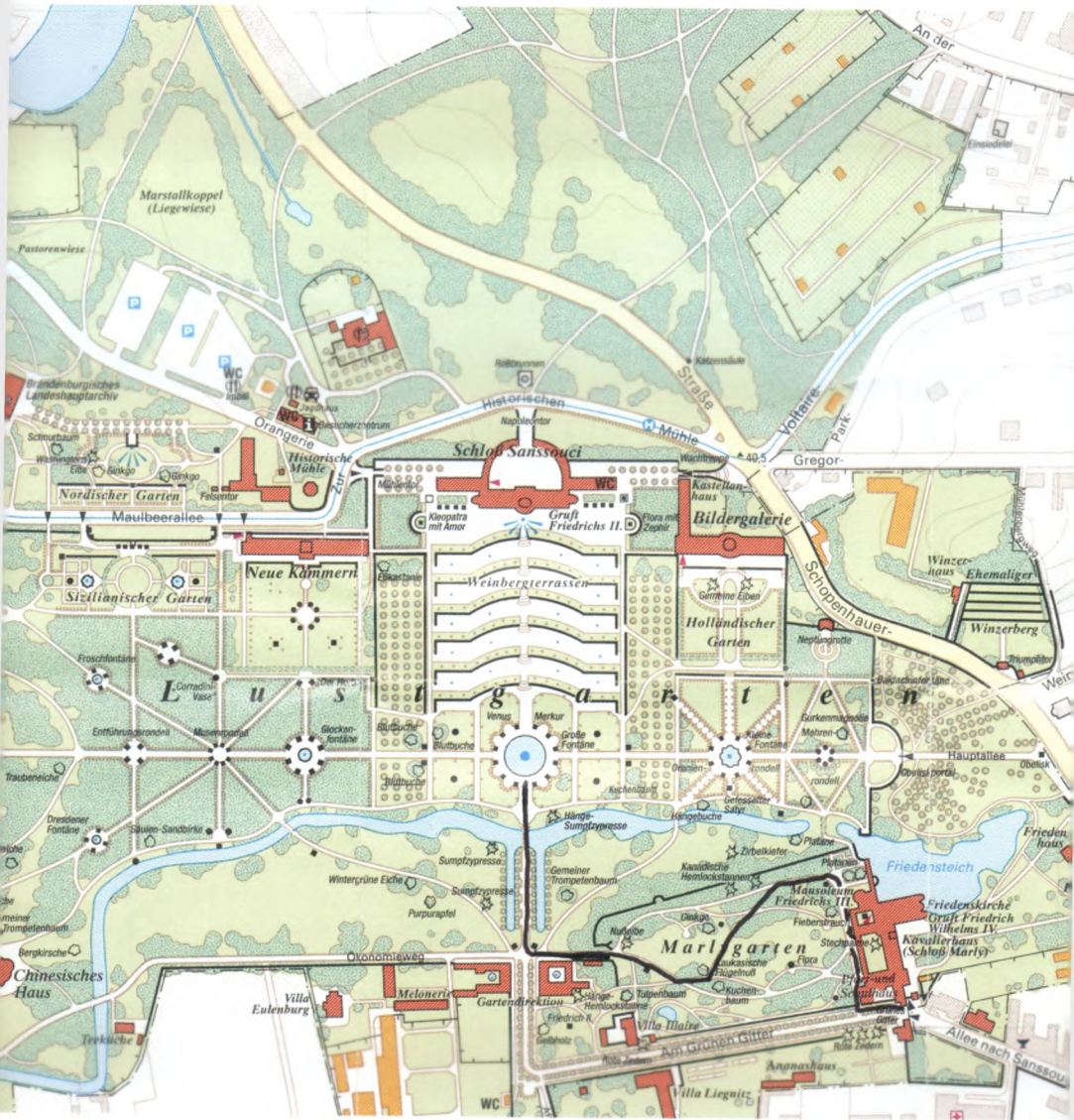


Abb. 11: Der Park Sanssouci mit seinen drei Weinbergen



Marstallkoppel (Liegwiese)

Pastorenwiese

Brandenburgisches Landeskriegsmuseum

Nordischer Garten

Sizilianischer Garten

Chinesisches Haus

Villa Eulenburg

Melonerie

Gartenreflektion

Villa Maare

Villa Liegnitz

Arionshaus

Allee nach Sanssouci

Schloß Sanssouci

Weinbergterrassen

Bildergalerie

Holländischer Garten

Marlergarten

Friedenskirche

Kaiserhaus (Schloß Marly)

Winerhaus - Ehemaliger

Winerberg

Friedenssteich

Friedenskirche

Kaiserhaus (Schloß Marly)

Historische Mühle

Kastellhaus

Gemeine Eiben

Neupflanzgründe

Burkenmagdalen

Mehreit

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Größte Fontäne

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder

Wälder</

No. 7. Post Trinitatis Anno 1707  
 Donnerstags den 7. Junij, Ist in C. König. Mayd.  
 In d. Königl. Kellerung für Holstamb und Sydenham worden.

	Voch Büch.	Bayn Büch.	Port Büch.	Lat. Büch.	Lat. Büch.	Lat. Büch.	Lat. Büch.	Lat. Büch.	Lat. Büch.	Lat. Büch.	Lat. Büch.
Vom König. Minnig. funden	1	2	1		3	2				2	1
Ab. Buch. Kingen Minnig. fund.		1									3
Vom Ley. Funden Kingen		13	4	3	2	5				6	6
Vom Ley. Funden Einreden		14		12	1	4	1			10	29
In König. Mayd. End. Car.	1										
In König. Mayd. in der Rege.						15				2	2
H. Ges. Rath von Dackelmar						1				1	2
H. Ges. Rath von Jlligen						2				1	2
H. Ges. Rath von Hamrath			1								3
H. Ges. Rath von Schardin						1					2
H. Ges. Rath von Sijth						1					2
Sam. July. Tijth									3		
H. Ges. Rath von Seneb. Schardin						1					2
H. Ges. Rath von Sijth						1					2
Vom Ley. Funden d. Minnig. fund.									1		
Vom Ley. Funden						1					
H. Ges. Rath von Hartman						1					2
H. Ober. Fund. Sijth	1					1					
Vom Ley. Funden						1					
Vom Ley. Funden d. Minnig. fund.									1		
Vom Ley. Funden						1					
In der Rege. d. Minnig. fund.						1				2	2
Vom Ley. Funden						1					2
Vom Ley. Funden d. Minnig. fund.						1				2	
Vom Ley. Funden d. Minnig. fund.						1				2	
Vom Ley. Funden d. Minnig. fund.						1				2	
<b>Lat. us</b>	3	30	6	15	2	3	13	3	3	28	2

Abb. 12: Eine Keller-Ausgabe-Liste vom 7. Juni 1704 mit Angabe sämtlicher Empfänger

Abb. 13: Die traditionelle Flasche für den Vin de Constance – in einer solchen Flasche wurde der Vin de Constance bereits im 18. Jahrhundert aus Südafrika nach Europa verschifft



Abb. 14: Der 1726 von Friedrich Wilhelm II. angelegte Vorratskeller im Potsdamer Stadtschloss



Post. im Jahr 1729

König 23. May 1729

Der Königl. Majest.

Durchleuchtigste = Hochmüchtiger Fürst,  
 Insonderheit Liebster Freund, Gönner, und Gütiger Herr,  
 Ich empfehle Ihnen Ewre Liebde Königl. Liste  
 40. Summa unterrichtlicher = und für Ewre  
 Jesuiter Pflanz 30. Summa Andenken = Klein.  
 Offizieren um Ewre und guter affection, und  
 vollkommenem gütlich, also empfehle  
 schon schon, daß für Ewre samt dem ich,  
 von solch in Ewre gütlich und Königl.  
 wohlstand gütlich, und Königl. mögen, wobei  
 nicht sel. Derselben mit Freund = Gönner = und  
 Ewre willern, Lieb und allem gütlich  
 mit wohl begütlich. Wenn Sie G. Herr

Ihrer Liebde:

Aprilis 1729.

Gütlicher Gönner und Gütlicher

Carl

Abb. 15: Mit diesem Brief, der mit „Carl“ persönlich unterzeichnet ist, und der „Lista“ übersendet Kaiser Karl VI. jährlich ein Weingeschenk an den preußischen König

Lista.

Ewre weiser Braudung anno 1729.  
 übersichtlicher Karte = Klein, 40.

für

Ihre Majest. dem König in Preussen, und  
 Gütlicher in Braudung weiser Braudung  
 = klein.

6. Summa, oder 8. Summa Tochter =

12. Summa Andenken =

20. Summa Gütlicher =

20. Summa Gütlicher =

Klein.

für Ewre Gütlicher, Karte =

30. Summa Andenken = Klein.



Abb. 16: Das Tabakskollegium  
Friedrich Wilhelm I. in seinem Lieblingschloss  
Königswusterhausen – Gundling am  
rückseitigen Ende (Foto: Roland Hendrik)



Abb. 17: Epitaph von Gundling in der in der zu Potsdam gehörenden Bornstedter Kirche – mit Minerva und Hase als Symbol für Weisheit und Feigheit als Schildträger

Abb. 18: Deckelpokal Friedrich II.  
mit Monogramm FR und Lorbeer-  
kranz (Staatliche Museen zu Berlin,  
Kunstgewerbemuseum W-1971, 84)



Abb. 19: Gläsersatz Wilhelm I.  
aus der Baruther Glashütte mit Mono-  
gramm (Potsdam, SPSG,  
Weinkeller Schloss Sanssouci)



Aufnahme der Weinbestände Sanssouci		in Potsdam										Die Bestände stellen		
den 1. Jan. 1860		den 1. Jan. 1860										den 1. Jan. 1860		
1860		1860										1860		
Schannberg. 1779°	2.	1.	-	-	-	10.	-	-	-	-	-	13.	-	-
„ 1822°	6.	2.	-	-	-	62.	-	-	-	-	-	70.	-	-
„ 1806°	4.	2.	13%	-	-	-	-	20%	-	-	-	20%	-	-
„ 1842°	-	-	-	7.	-	-	-	-	-	-	-	7.	-	-
Steinberg. Cas. 28° 5'	2.	-	-	-	-	40.	-	-	-	-	-	48.	-	-
Niederh. B. 22°	-	-	-	-	-	1.	-	-	-	-	-	2.	-	-
„ H. H. 25°	5.	1.	1.	-	-	8.	-	-	-	-	-	15.	-	-
„ H. H. 42°	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
„ H. H. 46°	-	-	-	-	-	54.	-	-	-	-	-	54.	-	-
Martsh. D. D. 46°	15.	3.	-	-	-	39.	-	-	-	-	-	56.	-	-
Liebf. mit 34°	-	-	-	2.	-	-	-	-	-	-	-	2.	-	-
„ 42°	-	-	-	-	-	32.	-	-	-	-	-	32.	-	-
Marobrunn. 46°	-	2.	-	-	-	25.	-	-	-	-	-	25.	-	-
Steinwein aller	-	-	-	-	-	10.	-	-	-	-	-	10.	-	-
Med. Schanzel 38.	-	-	-	-	-	7.	-	-	-	-	-	7.	-	-
St. Bep. Mart. 57°	14.	2.	-	-	3.	337.	1.	-	-	-	-	375.	-	-
Niederh. 46°	62.	6.	119.	11.	13.	247.	333.	-	-	-	-	840.	-	-
„ 52° (No. 2)	22 1/2	6.	25.	64.	6.	866 1/2	250.	-	-	-	-	1240.	-	-
Kalkgr. 57° (No. 2)	-	-	-	-	-	112 1/2	-	-	-	-	-	112 1/2	-	-
Weyde 55° (No. 2)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
J. Mammel 48° (No. 2)	-	-	-	-	-	2.	-	-	-	-	-	2.	-	-
Charthofenb. 46°	-	-	-	-	-	24.	-	-	-	-	-	24.	-	-
aller Franzwein No. 1	-	-	-	-	-	42.	-	-	-	-	-	42.	-	-
od. Franzwein	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sauconne	-	-	-	-	-	3.	-	-	-	-	-	3.	-	-
Saut. Yguen	6.	-	-	-	-	8.	-	-	-	-	-	14.	-	-
Orat. Lalor	2.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.	-	-
„ Epide	-	-	-	1.	-	2.	-	-	-	-	-	3.	-	-
„ Laron	-	-	-	5.	-	-	-	-	-	-	-	5.	-	-
„ Louid	2.	2.	-	-	-	4.	-	-	-	-	-	8.	-	-
„ Saprangel	6.	-	-	7.	-	2.	-	-	-	-	-	15.	-	-
Med. mang. la Forge	7.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7.	-	-
Med. Liebauv. Evit.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Med. St. Orlage aller	-	-	-	-	-	50.	-	-	-	-	-	50.	-	-

Abb. 20: Liste der Weinbestände in Sanssouci im Jahre 1860



Abb. 21: Etikett des an den Preußischen Hof gelieferten 1822er Schloß Johannisberger

Abb. 22: Weinkellerplaketten aus Kaisers Zeiten lassen die Vorliebe zum Rheingauer erkennen (Potsdam, SPSG, Weinkeller Schloss Sanssouci)





Abb. 23: Triumphthor als Eingang zum Weinberg am Obelisk – die ursprünglich von Friedrich dem Großen angelegte Weinbergsanlage wurde von Friedrich Wilhelm IV. mit dem Triumphthor neu gestaltet

## 9. Vom märkischen Wein zum internationalen „Who is who“ des Weines in Friedrichs Kellern

Aus Korrespondenzen, Kellerverzeichnissen und Aufstellungen von Weinausgaben für den Hof und besonders für die königliche Tafel über die Zeit vom Ende des 16. Jahrhunderts bis zum Ausgang des 19. Jahrhunderts lässt sich gut ablesen, welche Weine in den einzelnen Zeiten bei Hofe getrunken wurden. Die Art und Herkunft der Weine sind wie ein Spiegel der zunehmenden Bedeutung der Mark Brandenburg, der Kurfürstentümer und dann des Königreiches von der Regierung des Markgrafen Johann Georg I. bis zur Abdankung von Kaiser Wilhelm II<sup>87</sup> im Jahr 1918.

- Johann Georg I., der die Weinmeisterordnung erlassen hatte, trank den auf seinen Amtsgütern erzeugten Wein mit Vorliebe,<sup>88</sup> liebte aber daneben auch den damals schon geschätzten Rheinwein. So wies er 1594 den Kauf von 1000 Eimern Rheinwein verschiedener Qualitäten, nämlich 600 Eimer aus dem Vorjahrgang 1593 und „400 Eimer guten Reinischen Firnen“, also eines mehrere Jahre alten, reifen Weines an.<sup>89</sup>
- Sein Nachfolger Kurfürst Joachim Friedrich<sup>90</sup> kaufte für die Hofhaltung zusätzlich ungarische Weine, die im Vergleich zu den märkischen reifer und süßer waren und sehr geschätzt wurden.<sup>91</sup>
- Unter dem Großen Kurfürsten ist der Verbrauch märkischen Weines beachtlich. So lieferte das Kurfürstliche Amt im Jahr 1682 beachtliche 1753 Tonnen 10 Stübchen (entspricht ca. 2000 hl bzw. 200.000 Liter) Potsdamer Landwein an den Hof.<sup>92</sup> Selbst wenn dieser Wein nicht vollständig in einem Jahr getrunken wurde, gibt es doch ein Bild vom Ausmaß des Weinkonsums am Hofe.

Der Große Kurfürst liebte es, die heimischen Weine über mehrere Jahre im Fass reifen zu lassen, so dass diese „durch Lagern und Altern die Eigenschaften des Rheinweines“ annahmen.<sup>93</sup> Zu diesem Zwecke ließ er in Potsdam einen entsprechend großen Weinkeller an der Stelle, an der später die Heilig-Geist-Kirche erbaut wurde, anlegen.

In einer Bestandsliste<sup>94</sup> von 1654 über die Weine im Kurfürstlichen Keller sind insbesondere aufgeführt: 20 Eimer Malvasier (der wahrscheinlich aus Italien oder Frankreich kam), 3 Eimer Erlicantwein, 1 Eimer Peter Simensis, 2 Eimer spanischer Sekt, 3 Eimer Rheinwein und 295 Tonnen Landwein.

Eine Vorstellung über den Wert dieser am Hof getrunkenen Weine gibt ein Bericht, wonach der Große Kurfürst für diese Lieferung aus seinen Kurfürstlichen Weinbergen eine Erstattung vom Hof in Höhe von 1867 Thaler 2 Groschen erhielt. Mit diesem Betrag konnten die beiden in der Nähe von Potsdam liegenden Dörfer Petzow und Glindow käuflich erworben werden.<sup>95</sup>

Die Weine waren damals so kostbar, dass die Fürsten sich gegenseitig damit beschenkten. So erhielt der Große Kurfürst 1666 ein Weingeschenk aus Mainz, 1672 Moselwein aus Trier<sup>96</sup> und u.a. 1667 ungarische Weine vom Kaiser in Wien.<sup>97</sup>

- Der Sohn und Nachfolger des Kurfürsten, Friedrich III., hatte die Gunst der Stunde genutzt und sich 1701 in Königsberg zum König Friedrich I. in Preußen gekrönt. Preußen war damit in die Reihe der Königreiche aufgerückt und hatte politisch, aber auch protokollarisch im Konzert der europäischen Herrscher an Gewicht zugenommen.

Als König, aber auch als gebildeter Mann huldigte er dem damaligen französischen Geschmack und bezog zusätzlich renommierte Weine aus Frankreich und möglicherweise aus Südafrika. Nach einer Kellerliste der am Sonnabend, 7. Juni 1704, in Potsdam ausgegebenen Weine wurden u.a. drei Flaschen Tokajer, 31 Flaschen Champagner, sieben Flaschen Burgunder, 15 Flaschen „Frantzwein“ aus dem Keller ausgegeben.<sup>98</sup> (Abb. 12) Ferner ist ein „Pontac“ aufgeführt, der sich auch bei seinen Nachfolgern immer wieder im Keller befindet und zu den in größerer Menge getrunkenen Weinen gehört. Es handelt sich dabei um eine alte aus Frankreich stammende Rotweinsorte,<sup>99</sup> die seit dem Beginn des Weinbaues in Südafrika angebaut wurde.<sup>100</sup> Von Südafrika wurden diese Weine damals über Holland und England eingeführt. Consentius führt den Pontac allerdings unter „schöne Frantz-Weine“ auf.<sup>101</sup> Für die Annahme, dass es sich um Weine aus Südafrika handelt, spricht, dass der Wein in Kellerlisten noch bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts aufgeführt ist und in einer Preisliste von 1859 Pontac unter „feine Cap Weine“ angeboten wurde.<sup>102</sup>

Vor allem aber ist in dieser Kellerliste von 1704 in einer eigenen Spalte ein Wein unter der Rebsortenangabe „Rüsling“ aufgeführt. Das ist die erste und einzige gefundene Erwähnung des Rieslings in den Kellerlisten. Die Erwähnung deutet darauf hin, dass diese Rebe an Menge und Wertschätzung seit der Anpflanzung durch den Großen Kurfürsten inzwischen sehr gestiegen war und deshalb als eigenen Kategorie aufgeführt wurde.

- Der nachfolgende Friedrich Wilhelm I. war Weinliebhaber und Weinkenner. Vor allem aber war er ein sparsamer Herrscher. Bei seinem Regierungsantritt hatte er einen stark verschuldeten Haushalt übernommen, und am Ende seiner Regierungszeit war er der europäische Herrscher mit dem größten Goldschatz.<sup>103</sup> Wahrscheinlich durch seine Sparsamkeit geleitet, teilte er die Weine in solche für den Hof und solche, die ausschließlich für die königliche Tafel bestimmt waren, auf.<sup>104</sup> Die ersteren kamen in einen „Konsumtionskeller“. Für die Weine für die königliche Tafel wurde ein „Vorratskeller“ in einem sehr schönen Gewölberaum unterhalb des späteren Marmorsaaes im Potsdamer Stadtschloss neu eingerichtet.<sup>105</sup> (Abb. 14) Das Klima muss in diesem Raum besonders kühl gewesen sein, so dass prekärerweise – allerdings

vor der Einrichtung als Weinkeller – der Große Kurfürst als Verstorbenen vor seiner Überführung nach Berlin in diesem Gewölberaum aufgebahrt worden war.<sup>106</sup>

Obwohl Friedrich Wilhelm I. seinem Wesen nach die deutsche Küche der französischen vorzog und somit sicherlich auch den heimischen Wein schätzte, verbannte er diesen von seiner Tafel.<sup>107</sup> Seine Sparsamkeit hatte sich nämlich herumgesprochen, und seine Neider, insbesondere August der Starke,<sup>108</sup> verbreiteten das Gerücht, dass man aus Geiz am preußischen Hofe nur märkischen Landwein trinke. So bezog der König für seinen Vorratskeller Weine vor allem von Rhein und Mosel, aus Ungarn und aus Frankreich.<sup>109</sup> Aus Bad Kreuznach bezog er Nahwein aus dem damaligen Weingut Simmerer Hof, der durch Erbschaft erworben worden war.<sup>110</sup> Darüber hinaus erhielt er jährlich ein Weingeschenk vom Kaiser in Wien mit Weinen aus Österreich, Ungarn und der slowenischen Steiermark. Durch ein solches Präsent, welches der Kaiser am 23. Mai 1729 nebst einem Brief mit der Anrede „Durchleuchtigst=Großmächtiger Fürst, besonders lieber Freund, Oheim, und Bruder“<sup>111</sup> schickte, erhielt er 8 Eimer Tokajer (6 Fuder bzw. 600 Ltr.)  
12 Eimer Oedenburger (heutiges Shopron in Ungarn) (9 Fuder bzw. 900 Ltr.)  
20 Eimer Lüttenberger (heutiges Ljutomer in Slowenien) (15 Fuder bzw. 1500 Ltr.)  
20 Eimer Österreicher (15 Fuder bzw. 1500 Ltr.)  
und für die Geheimen Räte 30 Eimer Oedenburger (22 1/2 Fuder bzw. 2250 Ltr.). (Abb. 15)

Nach einer Keller-Ausgabeliste<sup>112</sup> von 1718 gab es weiter Bourgogne, Pontac, Rheinwein, Hochheimer, Moselwein, Vin d'Hermitage und Wein von der Insel Palma.

Aus Aufzeichnungen ist zu entnehmen, dass im Allgemeinen an der Tafel 1 bis 1 1/2 Flaschen pro Person getrunken wurden, bei Festen und insbesondere bei der Bewirtung von Staatsgästen allerdings wesentlich mehr.<sup>113</sup> Es galt damals als Höflichkeit, den Gast „wohlbezech“ nach Hause zu schicken. Backschat berichtet dazu:

„Einen Rekord im Trinken vollbrachte der britische General Stenhope bei dem ihm zu Ehren gegebenen Abschiedsmahle, denn er trank – ‚andern Wein ohngerechnet‘ – über acht Flaschen Tokajer und machte danach der Königin noch seinen vorschriftsmäßigen Besuch.“<sup>114</sup>

Ein anderes Beispiel der Trinksitten schildert Fontane in seiner Geschichte über Freiherr Jacob Paul von Gundling, der 1718 die Nachfolge von Leibnitz als Präsident der Akademie der Wissenschaften zu Berlin antrat. Der König hatte ihn in sein berühmtes Tabakskollegium aufgenommen und behandelte ihn gern als eine Art Hofnarren. (Abb.16) Auf sein Geheiß musste Gundling immer so viel trinken, dass er wohl an den

Folgen davon starb und auf Anordnung des Königs in einem Weinfass in der Bornstedter Kirche begraben wurde. Fontane verweist besonders auf die barocke Grabplatte in der Bornstedter Kirche, die noch heute ein Anziehungspunkt ist.<sup>115</sup> (Abb. 17)

– Die Trinksitten Friedrichs des Großen unterschieden sich wesentlich von denen seines Vaters. Als er wegen seiner geplanten Flucht nach Küstrin verbannt wurde, sandte ihm sein Vater regelmäßig Rheinwein. Von anderen wurde er aber auch mit Ungarwein und Champagner versorgt.<sup>116</sup>

Einer der Rheinsberger Freunde des Prinzen, Baron Bielfeld<sup>117</sup>, berichtet über einen Ball in Rheinsberg. „Ich verlebe hier wahrhaft entzückende Tage. Eine königliche Tafel, ein Götterwein, eine himmlische Musik, ... .“

Büsching beschreibt in seiner kurz nach dem Tode Friedrichs erschienenen Darstellung des Charakters Friedrichs zu „Friedrich und der Wein“, dass Friedrich später Rheinwein verabscheute und jeden vor diesem Wein warnte, wohl weil er befürchtete, dass Gicht und Podagra, unter denen schon sein Vater sehr gelitten hatte, von der Säure „und der zusammenziehenden Kraft“ des Rheinweines herrührten. Er habe oft gesagt, „si l'on veut avoir un avant-goût de la pendaison, on n'a qu'à prendre du vin de Rhin.“<sup>118</sup> (Wenn man einen Vorgeschmack auf das Gehängtwerden haben will, braucht man nur Rheinwein zu trinken.)

Mehrfach nennt Büsching einen Bergerac als den Lieblingswein Friedrichs, den dieser mit Wasser getrunken haben soll.<sup>119</sup> Nach La Mazille<sup>120</sup> handelt es sich dabei um den „Monbazillac“, auf den er von dem 1748 an seinen Hof als Vorleser und Mitglied der Berliner Akademie berufenen Philosophen La Mettrie und dessen Chefkoch aufmerksam gemacht worden war. Wie beispielsweise die Kellerbuchaufzeichnungen von November 1777<sup>121</sup> zeigen, gab es diesen Wein offensichtlich nur für den König selbst. An seiner Mittagstafel konnten die Gäste „soviel rothen Wein (sogenannten Pontac) und Moselerwein trinken, als sie wollten, Champagner- und ungarischen Wein aber nur alsdann, wenn der König ausdrücklich befohl“.<sup>122</sup>

Mit dem Sieg im dritten Schlesischen Krieg (1756–1763) ist Preußen zur europäischen Großmacht aufgestiegen. Das spiegelt sich auch in der „Internationalisierung“ des Weinkellers wider. In einem Bestandsverzeichnis von Oktober 1777 finden wir neben den bereits genannten Sorten Tiroler, Ermitage, Spanischen, Tinto, Clermond und der „CappvConstancia“.<sup>123</sup> (Abb. 24) Es handelt sich hier um den schon im 18. Jahrhundert unter dem Namen „Constantia Wein“ oder „Vin du Cap“ sehr bekannten Vin de Constance aus Constantia in Südafrika, der so wertvoll war, dass er bereits im 18. und 19. Jahrhundert von dort in Flaschen nach Europa exportiert wurde.<sup>124</sup> (Abb. 13) Bei Ambrosi<sup>125</sup> heißt es dazu: „Der süße weiße und rote Wein Constantias galt in der Folge für nahezu 200 Jahre als einer der besten Weine der Welt, gerühmt von Friedrich dem Großen und von Klopstock hymnisch besungen.“<sup>126</sup>

7 <sup>ter</sup> Monat November 1777.	Bestand Vom. Monat October. 1777.	Das zu für Lauffh.	Das zu für gnoussu
Rhein wein	7. febr. 5. 25. a		
gaulty altan	7. a		
Mosfel	7. febr. 14. 7. 5. a		
Frank	6. 8. febr. 13. 7. 2. a		
Bontac	27. oct. 1777. 166. 6. 178.		
abgehoffen	2. 178.		
Bergerac	7. 178.		
ungers. wein	10. arthal 15126.		
Champagnes	3895.		
Bourgognes	398.		
Dirols	15.		
Ermitage	18.		
Spanischer	7. 74.		
Capp. d. Constantia	403.		
Paysan d'Amous	1. 2.		
Allegattow.	6.		
Tinto	29.		
Clermond	8.		
Engliffes Bontac	7.		
Port a port	56.		
Werdea	57.		
Landwein	7. febr. 1. 7.		
Wein f. 7.	1. febr. 7. 7. 1. 8.		
Lint	7. 2. 7. 2. 8.	547	
Seltens w. 7.	7.		
Spinnel			851.
Lorott		3657	
Apfelfru	4400	10000	

Abb. 24: Bestandsliste vom Monatswechsel Oktober/November 1777

Übrigens bemerkenswert: Was würde eine Regierung heutzutage mit einem verdorbenen Wein im Keller machen? – Friedrich II. ordnete in einer Kabinettsorder vom 11. April 1763 an, verdorbenen Ungarwein unter die deutschen und französischen Armenstiftungen zur Essigherstellung zu verteilen!<sup>127</sup>

## 10. Jede Zeit hat ihre Moden

Aus Aufzeichnungen insbesondere des 18. Jahrhunderts ergibt sich im Detail, wieviel von welchem Wein an der königlichen Tafel getrunken wurde. Die preußische Sparsamkeit hatte nämlich zu der Weisung geführt, dass der Kellermeister über die ausgegebenen Weine im Detail Buch zu führen hatte.

Darüber hinaus zeigen die Aufzeichnungen ja sogar im Einzelnen, welcher der Teilnehmer an der königlichen Tafel welchen Wein getrunken hatte. Dass jeder Teilnehmer einen ganz bestimmten Wein bekam, lag an dem noch das ganze 18. Jahrhundert hindurch üblichen „Service à la Française“ an der fürstlichen Tafel.<sup>128</sup> Bei dieser Mode war der Tisch nicht in der heute vertrauten Weise mit Gläsern für jeden Gast bestückt, in die der für das Essen oder die Gelegenheit passende Wein eingeschenkt und nachgeschenkt wurde. Vielmehr bekam jeder „seinen Wein“, der ihm in Anbetracht seiner Stellung bei Hofe zugedacht war.<sup>129</sup> Dieser Wein wurde von den Bediensteten auf einem zurückliegenden Buffet vorrätig gehalten, in einen jedem standesgemäß zugedachten Pokal eingeschenkt und ihm serviert. „Sein Wein“ und „sein Pokal“ hingen also wie alles in der damaligen Zeit von der Stellung bei Hofe ab. (Abb. 18)

Wie aus der Abbildung des Pokals von Friedrich dem Großen zu sehen ist, waren diese nicht nur prächtig geformt und geschliffen, sondern sie hatten jeweils einen Deckel, damit sichergestellt war, dass kein Dritter auf dem Wege vom Einschenken bis zum Platz des Königs Gift in den Pokal schütten konnte. (Abb. 18)

Eine andere „Frage der Mode“ war die Art des Servierens von Wasser und Wein. Es gab die italienische Art, bei der zwei Karaffen mit Wasser bzw. Wein auf einem Tablett gereicht und vom Gast nach eigenem Geschmack gemischt wurden. Und es gab die französische Art, bei der dem Gast eine vorbereitete Mischung aus Wein und Wasser in einem Pokal gereicht wurde. Die Entscheidung für die eine oder andere Art war bei offiziellen Anlässen genau so wichtig, wie die der Auswahl des Geschirrs, des Bestecks und die aus dem gegebenen Anlass zu tragende Kleidung.<sup>130</sup>

Am Anfang des 19. Jahrhunderts wurde das „Service à la Russe“ modern, welches, wie Ottomeyer sagt „eine wahre Revolution“ bedeutete.<sup>131</sup> Für die Speisefolgen wurden die dazu passenden Weine ausgesucht und die

Tafel mit den zu diesen gedachten Gläsern eingedeckt. Es hatten also wie auch heute üblich alle Gäste der Tafel den gleichen Satz Gläser. Die Weinflaschen standen auf dem Tisch. (Abb. 19)

## 11. Wein und Champagner vom Feinsten bis zum Ende

Die „revolutionäre“ Servierweise nach dem „Service à la Russe“ führte dazu, dass statt der Pokale neue Gläsersätze modern wurden. Einen guten Vergleich liefern der Pokal Friedrich II. mit dem Gläsersatz Kaiser Wilhelm I. – Auch die Flaschenformen und die Flaschenetiketten wurden zu Unterscheidungsmerkmalen für bestimmte Regionen und bestimmte Weingüter.<sup>132</sup>

Aus den Kellerverzeichnissen ist zu erkennen, dass immer mehr auf die genauere Herkunft Wert gelegt wurde, die gerade bei Rheingau und Mosel jetzt auch schon dafür sprach, dass es sich um einen Riesling handelte. – Für die Art und Menge ist eine Bestandsaufzählung<sup>133</sup> aus der königlichen Kellerei zu Berlin vom Juli 1839 interessant. (s.u.)

Die Creme de la Creme des Rheingaus ist also stark vertreten. Die Kostbarkeit dieser Weine wird deutlich, wenn beispielsweise den 158 Flaschen Johannisberger vom besonders guten Jahrgang 1822 und gar zwei Fass vom Kometenjahrgang 1811 die jeweils sechs Flaschen 1822er Johannisberger Goldlack, 1831 Silberlack, 1834 Rotlack und 1842 Goldlack gegenübergestellt werden, die sich Queen Victoria 1845 liefern ließ.<sup>134</sup> (Abb. 21) Weniger dagegen ist die Mosel vertreten. Das liegt an der Neigung des damals regierenden Königs Friedrich Wilhelm III., über die es in einem Antwortschreiben auf ein Lieferangebot eines 1834 Zeltingers heißt: Das Angebot wird abgelehnt, „da Moselweine zu den seltensten Bedürfnissen der Haushaltung Sr. Majestät des Königs gehören und die königl. Hofkellerei noch genügend Vorräte davon hat“.<sup>135</sup>

König Friedrich Wilhelm IV., der auch die eingangs erwähnte Friedenskirche hatte erbauen lassen, war ein großer Anhänger von Friedrich II. Sehr bald nach Antritt seiner Regentschaft im Jahre 1840 ließ er die beiden Seitenflügel des Schlosses Sanssouci erweitern und insbesondere den schon aus dem 18. Jahrhundert stammenden Keller mit Weinkeller im Ostflügel ausbauen und vergrößern.<sup>136</sup> Er ist insofern besonders zu erwähnen, als er ein Freund des Champagners war. Während seiner Regentschaft wurde der Champagner laufend per Tranche 500er und 1000er flaschenweise geliefert.<sup>137</sup>

Aus einer Kellerbestandsliste von 1860 gehen als für Friedrich Wilhelm IV. zusätzlich genannte Weine u.a. ein Wormser Liebfrauenmilch, vom

1 Faß	Johannisberger	1620	278 1/2 Fl.	Ordin. Franzwein	
107 Fl.	Johannisberger	1779	18 Fl.	Sauterne	
2 Faß	Johannisberger	1806	52 Fl.	Chat. Leoville	
2 Faß	Johannisberger	1811	145 Fl.	Chat. Lafitte	
158 Fl.	Johannisberger	1822	126 Fl.	Chat. St. Julien	
17 Fl.	Johannisberger	1825	665 1/2 Fl.	Medoc	
1 Faß	Hochheimer	1648	1983 1/2 Fl.	Champagner	
97 Fl.	Hochheimer	1806	12 Fl.	Calabrier	
2 Faß	Hochheimer	1811	2 Fl.	Rives Altes	
194 Fl.	Hochheimer	1811	68 Fl.	Burgunder	
1 Faß	Hochheimer	1822	310 Fl.	Roter Portwein	
295 Fl.	Hochheimer	1822	134 Fl.	Weißer Portwein	
169 Fl.	Grafenberger	1822	14 Fl.	Alter Ungar v. Friedrich II.	
97 Fl.	Rüdesheimer	1806	127 Fl.	Ungar. Ausbruch	1804
3 Faß	Rüdesheimer	1811	355 Fl.	Ungar. Ausbruch	1822
1 Faß	Rüdesheimer	1822	168 Fl.	Tokajer	1822
1 Faß	Rüdesheimer	1825	181 Fl.	Tokajer	
87 Fl.	Rüd. Strohwein	1827	1 Faß	Alter Malaga 2	
2 Faß	Markobrunner	1811	262 Fl.	Alter Malaga 2	
146 Fl.	Steinberger	1822	181 Fl.	Wermuthwein	
1 Faß	Steinberger	1822	40 Fl.	Alter Malaga 1	
82 Fl.	Liebfrauenmilch	1834	101 1/4 Fl.	Alter Malaga 3	
160 Fl.	Steinwein		79 1/2 Fl.	Madeira	
66 Fl.	Leistenwein		58 Fl.	Xeres	
10 Fl.	Kreszenwein		71 Fl.	Capwein	
175 Fl.	Rothenberg	1806	67 Fl.	Cyperwein	
3 Faß	Hochheimer 2	1811	33 Fl.	St. Peray	
788 Fl.	Hochheimer 2	1811	43 Fl.	Capwein aus Constantia	
15 Faß	Hochheimer 2	1834	245 Fl.	Rum	
7 Faß	Rüdesheimer 2	1822	3 Fl.	Cognac	
15 Faß	Rüdesheimer 2	1834	59 Fl.	Ungar. Essenz	1811
1 Faß	Markobrunner 2	1811	2 Fl.	Ungar	1788
200 Fl.	Moselwein	1834	50 Fl.	Tokajer	1779
220 Fl.	Alter Franzwein 1		100 Fl.	Ober Ungar	1822
366 Fl.	Alter Franzwein 2				

Rheingau Marcobrunner, Scharzhofberger von der Saar und große Bordeaux-Weine hervor.<sup>138</sup> (Abb. 20)

1866 wurde das Gebiet Hessen-Nassau mit den Domänen des Rheingaus zur preußischen Provinz. Das führte dazu, dass die großen Weinnamen Steinberger, Hochheimer, Marcobrunner, Rüdesheimer und Aßmannshau-

sener noch häufiger im königlichen und bald kaiserlichen Keller zu Hause waren. (Abb. 22)

Selbst im Ersten Weltkrieg mangelte es nicht an großen Weinen. Nur die Beschaffung wurde schwieriger. Für eine Lieferung von Champagner im Jahre 1917 musste das Kriegsministerium an das Ober-Hofmarschallamt bestätigen: „Die Stralauer Glashütte-Aktiengesellschaft wird die dort gewünschte Anzahl Flaschen anfertigen lassen, ohne die Flaschen-Herstellung für Munitionszwecke zu beeinträchtigen.“<sup>139</sup> Und das Champagnerhaus Geiling & Cie. in Bacharach hatte zu ergänzen: „Es wird ausdrücklich bestätigt, daß die von der Feldintendantur des Großen Hauptquartiers gekauften und an die Königliche Hofkellerei gelieferten 2500/1 Flaschen 1906 Champagne Hochgewächs goût american Friedensware sind und keinerlei Süßstoff enthalten.“<sup>140</sup>

Im Geheimen Staatsarchiv in Berlin-Dahlem endet „die Akte“ über dieses Kapitel mit folgendem Schreiben<sup>141</sup> des Ober-Hofmarschall-Amtes vom 13. Mai 1921 an den Preußischen Finanzminister:

„Nach einem mir zu Ohren gekommenen Gerücht sollen die Kellerräume des hiesigen Schlosses in nächster Zeit vermietet werden. Da sich in den fraglichen Räumen noch viele Seiner Majestät des Kaisers gehörige Gegenstände (Gläser und Gläserchränke, Karaffen mit Chiffre u. A.) befinden, bitte ich Eure Excelenz ganz ergebens um Genehmigung zum Abtransport des Inventars nach dem Möbelspeicher in Charlottenburg. Gez. von Platen“

## 12. Der in Vergessenheit geratene Weinkeller

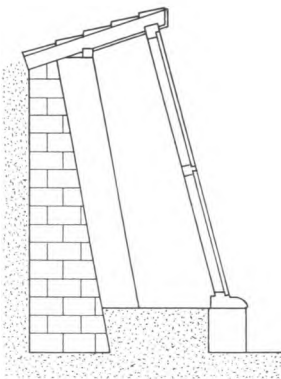
Die von Friedrich Wilhelm I. angelegten Vorrats- und Konsumtionskeller im Potsdamer Stadtschloss wurden bei dem Bombenangriff im April 1945 zerstört und durch Sprengung der Ruine 1959 endgültig „beseitigt“.

Mit dem Tode Friedrich Wilhelm IV. im Jahr 1861 und wenige Jahre später von dessen Witwe Elisabeth wurde Schloss Sanssouci nicht mehr bewohnt, und der Weinkeller geriet einfach in Vergessenheit. Ende des Zweiten Weltkrieges wurde er zum Kohlenkeller. Durch einen Zufall wurde dieser Weinkeller Anfang 2004 im Schloss Sanssouci „wiederentdeckt“ und in völlig unbürokratischer Weise und mit privater Mäzen-Unterstützung aus dem Dornröschenschlaf geweckt. Es wurden die Kellermeisterstube mit dem alten Gläserschrank und der eigentliche Weinkeller mit dem dreistöckigen gusseisernen Flaschenregal von 1840 mit großer Restauratorkunst wieder in den Originalzustand versetzt. Die Regale wurden mit jenen edlen Weinen und Champagner, wie sie an der Tafel Friedrichs des Großen oder später bei Friedrich Wilhelm IV. getrunken wurden, wiederbestückt.

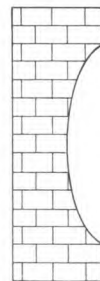
### 13. Und zum Schluss: Wein oder nicht Wein, das ist die Frage

Wie war das nun mit den drei zum Park Sanssouci gehörenden Weinbergen? 1744 entschied sich Friedrich der Große zum Anlegen des Weinberges, der sich unterhalb des 1745–1747 erbauten Schlosses erstreckt. 1763 ließ er zusätzlich den Winzerberg am Obelisk errichten, der in seiner jetzigen Form ab 1847 von Lenné gestaltet worden ist. (Abb. 23) Und 1769/70 folgte die Erstellung des Weinberges am Klausberg durch den Grenadier Werle, deshalb auch „Werle’sche Weinberg“ genannt. Alle drei Weinberge wurden terrassenförmig mit Talutmauern angelegt. Diese Talutmauern sind heute am besten im Weinberg am Schloss zu studieren. Jeder Abschnitt einer solchen Talutmauer umfasst eine rückwärtige Steinmauer, vor der damals ein Weinstock wuchs. Zum Schutz gegen Wärmeabstrahlung ist im Abstand von der Mauer eine mehrgliedrige Glastür vorgesehen, und Tür und Mauer sind durch ein Dach miteinander verbunden. Auf diese Weise ist für den Rebstock eine schützende „Kammer“ gebildet, die je nach Wetterlage geöffnet oder geschlossen werden kann. Die damals große Besonderheit für die Talutmauern besteht darin, dass sie einen Querschnitt aufweisen, der in etwa einer durch die große Achse geschnittenen Halbellipse entspricht. Auf diese Weise treffen die Sonnenstrahlen über einen sehr langen Zeitraum des Tages immer auf Abschnitte der Mauer senkrecht auf und führen zu einer optimalen Wärmeeinspeicherung. Mit dieser damals sehr fortschrittlichen Konstruktion konnten die Talutmauern ohne Heizung auskommen.

Bei den gepflanzten Weinstöcken handelte es sich um solche, die gutschmeckende Speisetrauben ergaben. Ziel war es, diese Trauben für die



Talutmauer  
a) Schnitt in der Höhe



b) Schnitt quer

königliche Tafel durch die „Talutmauertechnik“ einerseits schon Wochen, ja zwei Monate vor der Reifezeit im Freien ernten zu können. Vor allem aber sollten die Trauben voll ausreifen, so dass ihre feine Frucht und Süße voll zur Geltung kommen konnten.

In einem Bericht des Aufklärers Friedrich Nicolai<sup>142</sup> von 1786 heißt es: „Die Terrassen haben unter 840 Glasfenstern Wein aus allen Gegenden ...“. Die Weinreben aus „allen Gegenden“ waren so ausgewählt, dass vom Sommer bis November fortlaufend feine Tafeltrauben reiften.

Die Frage, die ich mir bei meinem Spaziergang zum Weinbergschloss Sanssouci damals gestellt hatte, ist also eindeutig beantwortet: Nicht die Sparsamkeit des Königs ließ ihn seine Weinberge im Park anlegen, denn aus den geernteten Trauben wurde niemals Wein erzeugt. Vielmehr war die frühzeitige und bis in den Winter gehende Ernte feiner Tafeltrauben der damaligen Tradition des französischen Hofes entsprechend – und das in Friedrichs Brandenburg – auch als Bestandteil der höfischen Repräsentation Ausdruck von Macht und Glanz und der königliche Weinberg an sich ein Würdesymbol seiner Herrschaft.

## Personenverzeichnis

(die Jahreszahlen beziehen sich auf die Regierungszeit)

### *Markgrafen von Brandenburg*

Albrecht I., genannt Albrecht der Bär: 1134–1170

Otto I.: 1170–1184

Otto II.: 1184–1205

Albrecht II.: 1205–1220

Johann I.: 1220–1266

Otto III.: 1220–1267 (gemeinsam mit Johann I.)

Otto IV.: 1266–1308

Konrad I.: 1266–1304 (gemeinsam mit Otto IV.)

### *Römisch-deutscher Kaiser*

Karl IV.: 1355–1378

### *Kurfürsten von Brandenburg*

Friedrich I.: 1415–1440

Friedrich II.: 1440–1470

Albrecht Achilles: 1470–1486

Johann Cicero: 1486–1499

Joachim I.: 1499–1535

Joachim II.: 1535–1571

Johann Georg: 1571–1598

Joachim Friedrich: 1598–1608

Johann Sigismund: 1608–1619

Georg Wilhelm: 1619–1640

Friedrich Wilhelm, genannt der Große Kurfürst: 1640–1688

Friedrich III., Kurfürst: 1688–1701

### *Könige in Preußen*

Friedrich I.: 1701–1713 (zuvor als Kurfürst Friedrich III.)

Friedrich Wilhelm I., später Soldatenkönig genannt: 1713–1740

### *Könige von Preußen*

Friedrich II., genannt Friedrich der Große: 1740–1786

Friedrich Wilhelm II.: 1786–1797

Friedrich Wilhelm III.: 1797–1840

Friedrich Wilhelm IV.: 1840–1861

Wilhelm I.: 1861–1871

### *Kaiser des Deutschen Reiches und Könige von Preußen*

Wilhelm I.: 1871–1888 (zuvor König Wilhelm I.)

Friedrich III.: 1888–1888

Wilhelm II.: 1888–1918

## Anmerkungen

- 1 Personenverzeichnis s.S. 32
- 2 Personenverzeichnis s.S. 32
- 3 Fröhlich, S. 13
- 4 Hausen I, S. 25
- 5 Personenverzeichnis s.S. 32
- 6 Hausen III, S. 106
- 7 Maßstabelle für dieses und andere Maße s.S. 35
- 8 Hausen II, S. 106
- 9 Personenverzeichnis s.S. 32
- 10 Bethge, S. 276
- 11 Personenverzeichnis s.S. 32
- 12 Bethge S. 276
- 13 Personenverzeichnis s.S. 32
- 14 Bethge S. 277
- 15 Personenverzeichnis s.S. 32
- 16 Personenverzeichnis s.S. 32
- 17 Riedel, S.11
- 18 Bethge, S. 277
- 19 Bethge, S. 278
- 20 Personenverzeichnis s.S. 32
- 21 Bethge, S. 278
- 22 Bethge, S. 278
- 23 Hausen I, S. 62
- 24 Dollinger, S. 72
- 25 Personenverzeichnis s.S. 32
- 26 Hausen III, S.107
- 27 GStA PK, I. HA, Rep. 21 Brandenburgische Städte, Ämter und Kreise, Nr. 124
- 28 Personenverzeichnis s.S. 32
- 29 Personenverzeichnis s.S. 32
- 30 Personenverzeichnis s.S. 32
- 31 Bethge S. 277/2
- 32 Personenverzeichnis s.S. 32
- 33 Personenverzeichnis s.S. 32
- 34 Personenverzeichnis s.S. 32
- 35 BLHA Rep. 19 Steuerrat Potsdam Nr. 3212
- 36 Fröhlich, S. 9
- 37 Zedler, S. 1026 u. Anlage 6 zu Bethge
- 38 Colerus, IV. Cap.
- 39 Colerus, III. Cap.
- 40 GStA PK, I.HA Rep.9 Allgemeine Verwaltung Nr. E11, Fasc. 3
- 41 Grimm, 14. Band, I.Abt. 1.Teil, S. 966
- 42 Colerus, IV. Cap.
- 43 Bethge, S. 285
- 44 Giersberg II, S. 201
- 45 Colerus, XXXIII. Cap.
- 46 Colerus, III. Cap.
- 47 Colerus, LXXIII. Cap.
- 48 Colerus, XXVIII. Cap.
- 49 Staab I, S. 33
- 50 Colerus, XXIX. Cap.
- 51 Colerus, XXX. Cap.
- 52 Colerus, III. Cap. u. XI. Cap.
- 53 Colerus, LIV. Cap.
- 54 Colerus, LV. Cap.
- 55 Colerus, LIV. Cap.
- 56 Colerus, LIV. Cap.
- 57 Colerus, LIV. Cap.
- 58 Colerus, LIX. Cap.
- 59 Colerus, LXI. Cap.
- 60 Colerus, XXXVIII-LIII. Cap.
- 61 Colerus, LXIV. Cap.
- 62 Colerus, LXIII. Cap.
- 63 Colerus, LXIII. Cap.
- 64 Colerus, VI. Cap.
- 65 Aeberhard, S. 38
- 66 Aeberhard, S. 23
- 67 Elßholtz, S. 323
- 68 Aeberhard, S. 96
- 69 Staab II, S. 28
- 70 Hausen I, S. 72
- 71 Hausen III, S. 114
- 72 Kugler, S. 77 u. 83
- 73 Ulrich, S. 32 f.
- 74 Hausen III, S. 108
- 75 GStA PK, Rep. 96 /210 B S. 104
- 76 Hausen III, S. 114
- 77 Oesfeld, GStA PK XI. HA Karten E 52 899 AKS

- 78 Boumann, GStA PK, XI. HA Karten F 53 652 AKS
- 79 Heller, S. 207
- 80 Hamm, S. 193
- 81 Hamm, S. 193
- 82 Gerlach, S. 69
- 83 Hausen I, S. 85
- 84 Hausen III, S. 113
- 85 Bethge Anlage 9
- 86 Auskunft Institut für Geowissenschaften der Universität Potsdam
- 87 Personenverzeichnis s.S. 32
- 88 Bethge, S. 278
- 89 GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1068
- 90 Personenverzeichnis s.S. 32
- 91 GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1084
- 92 Akten Königl. Rentamt zu Potsdam 12.12.1682, Bethge Anlage 12
- 93 Bethge, S. 280
- 94 GStA PK, I. HA, GR, Rep.36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1065
- 95 Akten Königl. Rentamt zu Potsdam 12.12.1682, Bethge Anlage 12
- 96 GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1084
- 97 GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1103
- 98 GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1132
- 99 Orffer, S. 80
- 100 Ambrosi, S. 24
- 101 Consentius, S. 129
- 102 GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2218
- 103 Backschat I, S. 278
- 104 Backschat I, S. 281
- 105 Backschat I, S. 281 u. Kania, S. 11
- 106 Backschat II, S. 461
- 107 Backschat I, S. 266
- 108 Personenverzeichnis s.S. 32
- 109 Backschat I, S. 278 f.
- 110 Backschat I S. 279
- 111 GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1103
- 112 GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36, Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1132
- 113 Backschat I, S. 278
- 114 Backschat I, S. 278
- 115 Fontane, S. 256 f.
- 116 Backschat I, S. 294
- 117 Baron Bielfeld, Oktober 1793, in: Kugler, S. 105 u. 108
- 118 Büsching, S. 6
- 119 Büsching, S. 6
- 120 La Mazille, S. 380
- 121 GStA PK, I.HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1163
- 122 Büsching, S. 12
- 123 GStA PK, I.HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1163
- 124 Leipold, S. 31
- 125 Ambrosi, S. 24 u. 68
- 126 Klopstock Ode Der Kapwein und der Johannisberger (1795)
- 127 GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1160
- 128 Ottomeyer, S. 94
- 129 Ottomeyer, S. 99
- 130 Völkel, S. 13
- 131 Ottomeyer, S. 99
- 132 Ottomeyer, S. 99
- 133 GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2211, fol. 29
- 134 Staab, S.60
- 135 GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2211, fol. 7
- 136 Giersberg, S. 27 f.
- 137 GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2211, fol. 65, 157/58, 159, 160
- 138 GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2217
- 139 GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2235 fol. 6
- 140 GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2235 fol. 8
- 141 GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2235 fol. 321
- 142 Nicolai, S. 1204

## Maßtabelle\*

Anker = 34,35 Liter

Eimer = 68,7 Liter

Faß = 229 Liter

Fuder = 4 Oxhoft = 6 Ohm = 24 Anker = 12 Eimer = 240 Stübchen = 824,44 Liter

Ohm = 120 Quart = 137,4 Liter

Oxhoft = 206,11 Liter

Quart = 1,145 Liter

Stübchen = 3,44 Liter

Tonne = 100 Quart = 114,5 Liter

\* Alle Angaben für Preußen vor 1872, Quelle: Wikipedia.org

## Archivalienverzeichnis

- Boumann, GStA PK, XI. HA Karten F 53 652 AKS  
Oesfeld, GStA PK XI. HA Karten E 52 899 AKS  
Suchodolez, GStA PK XI. HA Karten AKS, Atlas 221, Bl. 3  
GStA PK\*, I. HA, GR, Rep. 21 Brandenburgische Städte, Ämter und Kreise, Nr. 124  
GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1065  
GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1068  
GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1084  
GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1103  
GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1132  
GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1160  
GStA PK, I. HA, GR, Rep. 36 Hof- und Güterverwaltung, Nr. 1163  
GStA PK, I. HA, GR, Rep. 96 Königliche Schlösser und andere Bauten in und bei Potsdam  
1786-1797, Nr. 210 B S. 104  
GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2218  
GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2211, fol. 7  
GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2211, fol. 29  
GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2211, fol. 65, 157/58, 159, 160  
GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2217  
GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2235 fol. 6  
GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2235 fol. 8  
GStA PK, BPH Rep. 113 Oberhofmarschallamt, Nr. 2235 fol. 321  
BLHA\*\* Rep. 19 Steuerrat Potsdam Nr. 3212  
STADT STENDAL, Stadtarchiv, Urkunde I.5(162) 1249  
Staatliche Museen Berlin, Kunstgewerbemuseum, 0-1982,92  
Staatliche Museen Berlin, Kunstgewerbemuseum, W-1971,84  
Landesvermessung und Geobasisinformation Brandenburg, Nummer GB 22/06, Plan Park  
Sanssouci 1:5000

\* Geheimes Staatsarchiv Preußischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem

\*\* Brandenburgisches Landeshauptarchiv, Potsdam

## Literaturverzeichnis

- AEBERHARD, Marcel: Geschichte der alten Traubensorten. Solothurn, Schweiz 2005
- AMBROSI, Hans et. al.: Deutsche im Kapweinbau 1652-1999. Wiesbaden 1999
- BACKSCHAT, Friedrich: Die Ökonomie am Hofe Friedrich Wilhelms I. und Friedrichs des Großen in Mitt. des Vereins für die Geschichte Potsdams, Bd. 11, Neue Folge VI. Band, 1932 (zitiert: Backschat I)
- : Baugeschichtliche Untersuchungen zum Potsdamer Stadtschloß, in Mitt. des Vereins für die Geschichte Potsdams, Neue Folge Bd. VII Heft 5, 1935, S. 129 ff. (zitiert: Backschat II)
- BETHGE, Alexander: Die Potsdamer Weinberge, in: Mitt. des Vereins der Geschichte Potsdams, Sitzung 1866, S. 276-302 mit Anlagen. Potsdam
- BÜSCHING, Anton Friedrich: Charakter Friedrichs des Zweiten von Preußen. Halle 1788
- COLERUS, M. Johannes: OECONOMIE Oder das Hausbuch, Anderer Theil, Das III. Buch VINICULTURA genand. Wittenberg 1595
- CONSENTIUS, Ernst: Alt-Berlin Anno 1740. 2. Aufl. Berlin 1911
- DOLLINGER, Hans: PREUSSEN. München 1981
- ELSSHOLTZ, Johann Sigismund: Vom Garten-Baw. 3. Druck, Coelln an der Spree 1684. Neu-druck Leipzig 1984
- FIDICIN, Eduard: Geschichte der Stadt und Insel Potsdam. Berlin 1858
- FONTANE, Theodor: Wanderungen durch die Mark Brandenburg, Havelland, Große Brandenburger Ausgabe, Bd. III. Berlin 2001
- FRÖHLICH, Roland: Am Polarkreis des Weinbaus – Der Werderaner Wachtelberg. Potsdam 2001
- GERLACH, M. Samuel: Gesammelte Nachrichten von Potsdam. Potsdam 1750, auch wiedergegeben in Collectaneen 273 in Mitt. des Vereins für Geschichte Potsdams, neue Folge III. Teil. Potsdam 1883
- GIERSBERG, Hans-Joachim: Das Potsdamer Stadtschloß. Potsdam 1998
- : Architektur, Stadtgestaltung und Gartenkunst, S. 158-221 in Preußen Kunst und Architektur. Köln 1999 (zitiert als Giersberg II)
- GRIMM, Jacob und GRIMM, Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, 14. Band, I. Abteilung, 1. Teil. Leipzig 1955
- HAMM, Wilhelm: Das Weinbuch. 2. Auflage, Leipzig 1874
- HAUSEN, Carl Rhenatus: Darstellung des Weinbaus und des mit einheimischen Weinen getriebenen inländischen und ausländischen Handels in den Marken Brandenburg von 1173 – 1796. Berlin 1798 (zitiert: Hausen I)
- : Geschichte des Weinbaus in den Marken Brandenburg und des Handels mit märkischen Weinen von 1144 bis auf gegenwärtige Zeiten, in DenkwTagesBrand, Berlin 1796, S. 1121 ff. (zitiert: Hausen II)
- : Über den Weinbau in der Gegend von Potsdam und Brandenburg, in DenkwTagesBrand 5, Berlin 1803, S. 105 ff. (zitiert: Hausen III)
- HELLER, Paul: Ein ehemals bedeutendes Weinbaugebiet: die Mark Brandenburg, in: Deutsches Weinbau-Jahrbuch. Waldkirch i. Br. 1968, S. 201 ff.

- KANIA, Hans: Gesammelte Studien zur Kunst- u. Kulturgeschichte Potsdams, Mitt. des Vereins für die Geschichte Potsdams, Neue Folge Bd. VI, Potsdam 1927
- KARG, Detlef: Die Entwicklungsgeschichte der Terrassenanlage und des Parterres vor dem Schloß Sanssouci. Potsdam-Sanssouci 1994
- KLOPSTOCK, Friedrich Gottfried: Ausgewählte Werke Bd. 1. München-Wien 1981
- KUGLER, Franz., Geschichte Friedrichs des Großen. Leipzig 1937
- LA MAZILLE: La bonne Cuisine du Perigord. Flammarion 1929. Neudruck Lucon 2003
- LEIPOLDT, C. Louis: 300 Years of Cape Wine. Cape Town 1952
- MOSER, Friedrich Karl, Teutsches Hofrecht. Frankfurt/Leipzig 1754/55
- NICOLAI, Friedrich: Beschreibung der königlichen Residenzstädte Berlin und Potsdam. 3. Bd. Berlin 1786
- ORFFER, C.J. : Wine Grape Cultivars in South Africa. 1979
- OTTOMEYER, Hans: Service à la française und service à la russe, in: Ottomeyer/ Völkel, Die Öffentliche Tafel. Berlin 2002, S. 94 ff.
- PIGOTT, Stuart: Schöne neue Weinwelt. Berlin 2003
- PREUSS, Johann David Erdmann: Friedrichs des Großen Lebens- und Tagesordnung, Bd. 1. Berlin 1832
- RIEDEL, cod. dipl. Brand. A. XV., S 11
- ROBINSON, Janis: Das Oxford Wein-Lexikon. 1995
- RÖDENBECK, K. H. S.: Tagebuch und Geschichtskalender aus Friedrichs des Großen Regentenleben 1740-42. Bd. 1. Berlin 1840
- SEIDEL, Paul: Das Marmorpalais im Neuen Garten zu Potsdam. In Hohenzollern-Jahrbuch. Potsdam 1906
- STAAB, Josef et al.: Neun Jahrhunderte Weinkultur am Rhein. Mainz 2002 (zitiert: Staab I) – : Der Riesling – Geschichte einer Rebsorte, in: Schriften zur Weingeschichte Nr. 99, 1991 (zitiert: Staab II)
- THIBAUD, Dieudonne, Vom Alten Fritz. Leipzig 1804, Neudruck 1926
- ULRICH, Walter, Die Entwicklungsgeschichte des Werderschen Wein- und Obstbaues. Berlin 1930
- VÖLKE, Michaela, Die öffentliche Tafel an den europäischen Höfen der frühen Neuzeit, in: Ottomeyer/ Völkel, Die Öffentliche Tafel. Berlin 2002, S. 10 ff.
- ZEDLER: Universal-Lexikon, 54. Band. Leipzig und Halle 1747

## Abbildungsnachweis

Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin Brandenburg (SPSG)  
Abb. 1, 5, 6, 14, 16, 23 und Siegel S. 4

Stadt Stendal, Stadtarchiv  
Abb. 2

Geheimes Staatsarchiv Preußischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem  
Abb. 3, 4, 9, 12, 15, 20, 24

Landesvermessung und Geobasisinformation Brandenburg  
Abb. 11

Monika Schulz-Figuth, Potsdam  
Abb. 10

Lowell Jooste, Klein Constantia Estate, Süd Afrika  
Abb. 13

Siegfried Gebser, Potsdam  
Abb. 17

Weinbaudomäne Schloss Johannisberg, Johannisberg, Rheingau  
Abb. 21

Staatliche Museen zu Berlin, Kunstgewerbemuseum  
Abb. 18

Der Verfasser  
Abb. 19, 22

## Dank

Bedanken möchte ich mich an dieser Stelle bei Herrn Prof. Dr. Hans-Joachim Giersberg, Generaldirektor der Stiftung Preußischer Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg a.D. für viele Anregungen und Informationen zu Potsdams Kultur und Geschichte, sowie bei dem Verfasser des Weinbuches „Am Polarkreis des Weinbaus – Der Werderaner Wachtelberg“ Roland Fröhlich vom Verein zur Förderung des historischen Weinbaus Werder (Havel) für Anregungen zum Thema Weinbau in Brandenburg.

Im Mai 2006

Lutz H. Prüfer



