

Geschichte der Gubener Einbau e.V.

Nachdem eine Gruppe von drei Personen beim Frühlingsfest an der Neiße am 4. Juni 2000, beim zweiten oder dritten Glas Apfelwein feststellten, dass alle drei ein gesteigertes Interesse an selbstgemachtem Traubenwein haben, ernteten wir bis 2003 gemeinsam in einem Grundstück in Reichenbach, Ortsteil von Guben, die dort gereiften Trauben und fertigten zum Selbstverbrauch daraus einen recht schmackhaften Rotwein.

Bei den folgenden Frühlingsfesten boten wir diesen Wein zur Verkostung an und erlebten ein großes Interesse bei den Gubenern, den Gästen und besonders bei ehemaligen Gubenern.

Im Herbst 2003 entstand die Idee, einen Weinberg anzulegen. Bei den Vorbereitungsarbeiten wurde uns erst die historische Vergangenheit des Weinbaus in Guben in der gesamten Bedeutung bekannt.

Am **27. Dezember 2003 gründeten wir den Verein** mit dem Hauptziel, diesen historischen Weinanbau, der nachweislich von 1280 bis etwa 1880 in der Gubener Region vielen Menschen ein gutes Einkommen sicherte, nun nach über 120 Jahren wieder zu beleben.

Wir realisieren in unserem Verein die gesamte Wertschöpfungskette und erzeugen ein im wahrsten Sinne des Wortes regionales Produkt vom Anbau der Reben über das Keltern der Trauben bis zu den abgefüllten und etikettierten Flaschen.

Unsere Hoffnung war auch, durch ein weiteres regionaltypisches Produkt unsere Heimat interessanter zu gestalten.

Zum Vorsitzenden des Vereins wurde Helmut Moelle aus Grano gewählt.

In den Jahren **2004 und 2005** wurde die für 30 Jahre gepachtete Fläche auf 1,03 ha mit etwa **4500 Rebstöcken** bepflanzt. Bei der Auswahl der Rebsorten suchten wir sieben Weiß- und vier Rotweinsorten aus, die für unsere klimatischen Bedingungen am besten geeignet schienen.

Außerdem legten wir ein Versuchsfeld mit 30 weiteren Sorten an, um für uns und Interessenten auszutesten, wie diese hier bestehen können. Dabei sind auch zwei Rebsorten, die wir in Guben als Einzelpflanzen fanden und die seit mindestens 60 Jahren ohne Pflege erhalten geblieben sind.

In der im Jahr 2010 mit Hilfe des "Fördervereins Niederlausitzer Weinbau e.V." entstandenen Weinscheune Grano haben wir mit der Schaukellerei sehr gute Bedingungen für die Weinverarbeitung und außerdem zwei Räume für Veranstaltungen aller Art.

Derzeit sind wir **9 Mitglieder** im Verein und alle sind **ehrenamtlich** tätig. Die im Weinberg und in der Weinverarbeitung anfallenden Arbeiten, weit überwiegend Handarbeiten, hätten wir bisher ohne die Hilfe von vielen Unterstützern nicht schaffen können.

Eine besondere Hilfe waren uns dabei die "Rüstigen Radler vom Feinseidenbetrieb", die uns seit Jahren sehr wirkungsvoll Hilfe leisteten. Außerdem haben wir aber auch fleißige Nachbarn in Grano, Helfer aus Guben und weiteren Orten der Umgebung. Natürlich engagieren sich auch unsere Familienmitglieder für den Weinbau.

Im Jahr 2005 ernteten wir etwa 600 Liter, 2006 etwa 900 Liter, 2007 etwa 3500 Liter und 2008 etwa 8000 Liter Wein. In den Jahren danach haben die Spätfröste leider erhebliche Ertragseinbußen verursacht. Im Jahr 2013 fuhren wir wieder eine Ernte ein, die der Rekordernte im Jahr 2008 nahe kam.

Das Jahr 2016 hat uns der günstige Wetterverlauf einen starken Jahrgang in sehr guter Qualität beschert.

Durch die ständig gewachsene Erfahrung, die Nutzung besserer Verfahren und Messgeräte und den ständigen fachlichen Austausch mit anderen Winzern gelang es uns, die Qualität und die Haltbarkeit unserer Weine immer weiter zu verbessern.

Wir vermarkteten unseren Wein direkt und boten ihn auf Stadt-, Dorf- und Erntefesten sowie Märkten in Guben und Umgebung an.

Die Erlöse flossen nur in die Finanzierung der nicht unerheblichen Aufwendungen für den Weinberg und die Weinbereitung in der Kellerei, sodass wir den Wein zu moderaten Preisen anbieten konnten.

Wichtigste Höhepunkte im Vereinsleben waren

- am letzter Samstag im April ab 14:00 Uhr Jungweinprobe in der Weinscheune in Grano, Schulweg 5, und
- am letzter Samstag im September ab 14:00 Uhr Weinbergfest auf dem Weinberg in Grano, Straße am Weinberg.

Bei der **Jungweinprobe** in der Weinscheune wird der junge Wein des Vorjahres vorgestellt und verkostet.

Beim **Weinbergfest** auf dem Weinberg feiern wir mit unseren Gästen unter Zelten bei Federweißem, Federrotem, Zwiebelkuchen, Schmalzstullen, selbst gebackenem Kuchen und deftigem Essen. Daneben bieten wir den Gästen Weinverkostungen, Weinverkauf und kostenlose Führungen von Gruppen im Weinberg mit Beratung zum Anbau und zur Pflege der Reben sowie zum Rebschutz.

Angesichts der Altersstruktur im Verein und des fehlenden Nachwuchses haben wir Anfang 2017 den Weinanbau und die den Betrieb der Kellerei in neue Hände geben müssen.

Der neue Betreiber (siehe Kontakte) ist das

Weingut Patke GbR

Kirchstraße 5

OT Pillgram

15236 Jacobsdorf

Er betreibt selbst einen Weinberg und ließ seine Trauben bereits in unserer Kellerei keltern. Er hat auch unseren an der Mosel ausgebildeten Kellermeister übernommen, sodass auch beim Weinausbau das hohe Qualitätsniveau weiter garantiert ist.

Der neue Betreiber wird alle Traditionsveranstaltungen weiterführen und Führungen und Verkostungen in der bewährten Form weiter anbieten.