

Prickelndes aus Niederlöbnitz

Neben dem großen Jubiläum 850 Jahre Weinbau im Elbtal ist 2011 noch an ein kleines zu erinnern, den Geburtstag der ersten sächsischen Sektkellerei, der sich vor kurzem zum 175. Male jährte: Am

3. August 1836 wurde in Dresden der »Actien-Verein zur Fabrikation moussirender Weine in Niederlöbnitz« mit dem beträchtlichen Stammkapital von 100.000 Talern aus der Taufe gehoben wurde. Die Initiative dazu war von drei ortsansässigen Bergherren ausgegangen, Ludwig Pilgrim, Besitzer des Mohrenhauses, Georg Schwarz (Alt-) und Friedrich Sickmann (Neufriedstein).

Dass sich auch aus Löbnitzweinen trefflicher Champagner herstellen ließ, hatte Oberforstmeister Heinrich Henning August v. Bredow, der damalige Besitzer des Minckwitzschen Weingutes, schon 1827 demonstriert, und auch einige

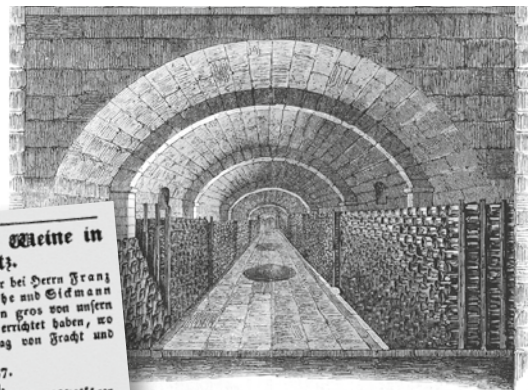
zeitiger Berühmtheit weit über die Landesgrenzen hinaus. Denn in der Nacht vor dem für den 20. Mai geplanten feierlichen Bezug stürzten große Teile des Neubaus wegen konstruktiver Mängel

mit lautem Getöse in sich zusammen. »Es ist nicht alles gut, was auf Aktien gebaut wird, besonders in Sachsen«, lautete das Fazit eines der zahlreichen Kommentare, die das Ereignis in der Presse fand. Und ein satirisches Flugblatt, das den Einsturz in Bild und Vers aufs Korn nahm – ein Exemplar ist in der aktuellen Sonderausstellung der Hoflöbnitz zu sehen – war spöttisch mit »I. Dividende« überschrieben.

Trotz dieses Rückschlags konnte Geschäftsführer Ludwig Pilgrim am 1. November 1837 annoncieren, dass über die in Dresden und Leipzig eingerichteten Commissions-



Fabrik moussirender Weine in Niederlöbnitz.
Wir zeigen ergeben an, daß wir bei Herrn Franz Retke in Dresden und Herrn Retke und Sickmann in Leipzig ein Commissions-Lager en gros von unsern diversen Sorten moussirender Weine errichtet haben, wo solche zum Fabrikpreis unter Zuschlag von Fracht und Verpackungspfennig verkauft werden.
Niederlöbnitz, am 1. Nov. 1837.
Das Direktorium.
Ludwig Pilgrim, Geschäftsführer.



seiner Nachbarn sollen entsprechende Versuche unternommen haben. Die Entscheidung dafür, dieses Veredelungsverfahren nun in industriellem Maßstab zu erproben, war – neben der erwiesenen Praktikabilität – aber wohl auch durch nicht unbegründete Sorgen um die Konkurrenzfähigkeit des sächsischen Weinbaus motiviert: Das Zeitalter der Eisenbahn warf seinen Schatten voraus, und der Beitritt Sachsens zum Deutschen Zollverein 1834 hatte die Einfuhr guter Tropfen aus den ertragsstärkeren süd- und westdeutschen Weinbauregionen, namentlich aus der Pfalz, ohnehin schon verbilligt. Die Verwertung der »geringeren Sorten« inländischer Weine wurde deshalb perspektivisch zum Problem. Andererseits kam der Champagner in Mode, und nicht unbeträchtliche Summen flossen zu seiner Beschaffung nach Frankreich ab; zudem waren schon 1826 im schlesischen Grünberg und im schwäbischen Esslingen erste deutsche Champagner-Fabriken gegründet worden. Mit dieser Entwicklung hieß es Schritt zu halten.

Als Fabrikgrundstück wählte man einen am Kommunikationsweg von Kötzschenbroda nach Lindenau, der späteren Moritzburger Straße, gelegenen Weinberg, wo unter Leitung des Naundorfer Maurermeisters Friedrich Große umgehend mit der Errichtung des Kellereigebäudes begonnen wurde. Eben dieses Gebäude, das über gewaltige, tonnengewölbte Weinkeller mit Platz für 200.000 Flaschen verfügte, verhalf der »Fabrik moussirender Weine«, wie das Unternehmen bis 1893 offiziell hieß, Mitte 1837 zu

Lager von nun an »diverse Sorten moussirender Weine« aus eigener Produktion en gros zum Verkauf stünden. Schon von der Ernte des Jahres 1836 hatte die großenteils französische Gründungsbelegschaft unter Leitung des aus Reims in der Champagne stammenden Kellermeisters Jean Joseph Mouzon, der die Produktionsabläufe exakt nach dem dortigen System organisierte, etliche zehntausend Flaschen abgefüllt, von denen nach Abzug der wegen schlechter Glasqualität explodierten Flaschen – die Bruchquote betrug lange bis zu 50 % – noch 37.500 in den Handel kamen.

Bei den sächsischen Champagnerfreunden standen die Niederlöbnitzer Schaumweine anfangs nicht besonders hoch im Kurs. An der Qualität soll das übrigens nicht gelegen haben, denn die »köstlichen, vorzüglich billigen« Erzeugnisse der Fabrik, die schon in den ersten Jahren zahlreiche Auszeichnungen einheimen konnten, waren »ganz dem ächten Champagner gleich«, wie Hugo von Bose 1847 schrieb. Ein Großteil der Produktion von durchschnittlich 30.000 Flaschen pro Jahr ging in den Export, Hauptabsatzgebiete waren Preußen, Polen und Russland. Die Aktionäre kamen auf ihre Kosten; trotz sehr unterschiedlicher Weinjahre konnten sie im ersten Vierteljahrhundert im Schnitt immerhin sechs Prozent Dividende einstreichen. Auch die örtlichen Winzer profitierten, denn die für die durchschnittliche Jahresproduktion erforderlichen ca. 40 Tonnen vorwiegend blauer Trauben wurden bis 1880 ausschließlich aus der Löbnitz angekauft. Frank Andert