



Gut essbar ist das Obst vom Winterberg jetzt schon, fanden Stiftungs-Generaldirektor Hartmut Dörgerloh (3.v.r.) und Gottfried Kiesow (4.v.r.), Vorstandsvorsitzender der Deutschen Stiftung Denkmalschutz, beim Tag des offenen Denkmals im September 2009. Aber sind die alten Traubensorten auch kelterbar und weintauglich zu machen? FOTO: ARCHIV/KÖSTER

Tafeln oder bechern?

WELTERBE Winzerbergverein und Schlösserstiftung sind uneins über wirtschaftliche Nutzung

Der Winzerberg von Sanssouci soll 2013 fertig sein zum Anschauen und für den Weinanbau. Doch schon jetzt streiten die Partner von der Schlösserstiftung und vom Bauverein, ob man „nur“ Tafeltrauben anbauen oder Wein keltern will.

Von Rainer Schüler

SANSSOUCI | Zum Ende des vergangenen Jahres ist am Winzerberg von Sanssouci die erste von fünf Terrassen fertig gemauert worden. Jedes Jahr will Bauvereinschef Roland Schulze nun eine weitere Terrasse folgen lassen; dann wäre das bürgerchaftliche Sanierungsprojekt 2013 so weit gediehen, dass der Berg wieder seiner ursprünglichen Nutzung zugeführt werden

kann, dem Wein- und Obstbauanbau. Bislang lief alles an diesem Welterbehau im Konsens ab, erreicht in zahlreichen Diskussions- und Planungsrunden. Doch in einem Punkt sind sich die Stiftung Preußische Schlösser und Gärten (SPSG) Berlin-Brandenburg und der Winzerberg-Bauverein derzeit uneins. Was passiert, wenn der Berg fertig ist?

Die Stiftung beauftragt sich auf den ursprünglichen Zweck der landwirtschaftlichen Anlage, Trauben und Obst für den königlichen Verzehr zu erzeugen; noch bis 1918 klappte das gut; dann war es mit der Monarchie vorbei.

Die gärtnerische Abteilung des Vereins unter Führung von Monika Lange würde liebend gern die Trauben zu Wein verarbeiten, ein wahrhaft seltener Tropfen wäre das für besondere Gelegenhei-

ten. Doch die Stiftung und das deutsche Weinrecht stehen dem entgegen. Wie bei der Jahresbilanzversammlung 2009 des Vereins zu hören war, kann man in Deutschland nicht so einfach ein neues Anbaugelände eröffnen, denn die Weinkontingente sind stark begrenzt.

Wird der Winzerberg ein Berg der „Bauern“ oder der Winzer?

Und nach der letzten Reblausplage sind alte Sorten wie die vom Winzerberg nicht mehr zugelassen: Die historischen Reben sind mit den Jahrhunderten krankheitsanfällig geworden und würden vermutlich einen hohen Aufwand erfordern, gesund erhalten zu werden.

Ein einsamer Augustengast Weinstock hat am verfallenden Berg überlebt; lange galt die Sorte hierzulande als verschollen. Sie ist aber immerhin so witterungsbeständig, dass sie im schweizerischen Wallis bis in 1000 Meter Höhe

angebaut wird. Das lässt einen Neuanbau in Sanssouci möglich erscheinen, und auch das Bestreben nach Bewahrung nutzpflanzlicher Genreserven in Deutschland könnte das Ansinnen des Vereins fördern.

Nicht zuletzt bautechnisch ist der Weinanbau am Winzerberg eine Herausforderung, denn er erfolgt hinter Glas: Das Mikroklima in den Fensternischen ist anders als open air. Man muss gezielt lüften und sehr dosiert wässern. Maximal 200 Stöcke sind am Berg anpflanzbar und die erzeugbare Menge Wein gering. Die technischen Voraussetzungen, ob für Tafeltrauben oder Wein, muss man jetzt schon schaffen.

Grund zur Sorge ist der Wein-Zwist für den Winzerberg-Verein allerdings nicht. Die in ihm vereinte Bürger- und Handwerkerschaft hat schon bei der Babelsberger Angerkirche jedes Problem gelöst und will es auch am Win-

zerberg schaffen, fast ohne Geld, aber mit umso mehr unbezahlter Leistung. Firmen sponsern Schuttcontainer und Baumaterial, Studenten arbeiten als Bauleiter, Glasdesigner gravieren zum „Freundschaftspreis“ die Spenderscheiben. Jetzt soll nach Auskunft von Vorstandsmitglied Diethelm Marche ein „Spenden-Katalog“ aufgelegt werden. Der Verein hofft zudem, dass die Stadt das Projekt wieder mit Arbeitsfördermaßnahmen unterstützt. 15 Leute hatte der Verein bekommen, dabei vier Maurer. Mit Alt-Maurermeister Peter Rube – gerade 70 geworden – haben sie die äußere Schale der ersten, wie ein Bauch verkümmerten Terrassenmauer abgebrochen und mit neuen Steinen wieder hochgezogen. Die Altsteine werden dann bei den anderen Terrassen wieder verwendet, im nächsten Jahr, im übernächsten, dem dann folgenden und dem danach. Dann kommen die Winzer.