

# winiarz

## ZIEŁONOGÓRSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 37 · SIERPIEŃ 2010

### Weekendy Otwartych Winnic

Kolejny rok, od maja do września, siedem lubuskich winnic przyjmuje w wyznaczone weekendy gości. Podczas Dni Zielonej Góry, w ramach Lubuskiego Tygodnia Otwartych Winnic, winiarze czekają na turystów od 4 do 12 września.

Każdy odwiedzający otrzyma Paszport Winiarskiego Odkrywcy. Ci, którzy zdobędą pieczętki wszystkich winnic biorących udział w Weekendach, podczas Winobrania będą mogli wziąć udział w losowaniu ciekawych nagród od winiarzy.

### Dni Sulechowa 2010

29 maja, podczas Dni Sulechowa, członkowie Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego wzięli udział w prezentacjach zatytułowanych „Nadodrzańskie Skarby”. Na terenach wokół amfiteatru przygotowano stoiska, na których winiarze i myśliwi podejmowali sulechówian swoimi skarbami, wytworami z lasów i winnic. Nasze wina, nalewki i młody pitne zdobyły okolicznościowe wyróżnienia.

### Poświęcenie kapliczki św. Urbana

W niedzielne popołudnie 13 czerwca na winnicy Cantina w Mozowie, należącej do Karoliny i Mariusza Pacholaków, odbyło się uroczyste poświęcenie Kapliczki św. Urbana I. W obecności wielu gości dokonał tego proboszcz parafii p.w. św. Stanisława Kostki w Sulechowie, ksiądz kanonik Henryk Wojnar. Po poświęceniu gospodarze zaprosili na poczęstunek, w którym nie brakowało chleba i smalcu własnego wyrobu, kiełbasek z grilla, a także ciast i win, również z zaprzyjaźnionych winnic.

### Krok ku największej winnicy

28 czerwca na sesji sejmiku województwa lubuskiego 21 radnych (1 osoba się wstrzymała, 1 głos był nieważny) opowiedziało się za przekazaniem samorządowi województwa nieruchomości położonych w Zaborze, oznaczonych działkami nr 557/1 i 557/3, przeznaczonych na założenie największej winnicy w kraju. Głosowanie poprzedziła dyskusja. Wiele wątpliwości radnych rozwiły wyjaśnienia wicemarszałek województwa Elżbieta Polak, która przedstawiła krótką i rzeczową analizę przedsięwzięcia i sposoby jego finansowania.

### W Sejmie o winie

Z inicjatywy senatora Stanisława Iwana, Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie, w porozumieniu z innymi organizacjami winiarskimi, zainteresowało nadzwyczajną komisję sejmową Przyjane Państwo problemami sprzedaży win gronowych z upraw własnych.

Na posiedzeniu komisji 21 lipca Przemysław Karwowski przedstawił postulaty winiarzy dotyczące zmian w przygotowywanej ustawie, która ma ułatwić sprzedaż destylatów przez drobnych wytwórców. Propozycje zostały przyjęte.



Wicemarszałek województwa lubuskiego Elżbieta Polak na winnicy pod Zaborem, 2010 r. · fot. K.Jurczak, www.lubuskie.pl

Mirosław Kuleba

## Polak potrafi

*Pewien znany aktor, a prywatnie także restaurator i winiarz, odkrył niedawno gdzieś na Podkarpaciu stolicę polskiego winiarstwa. Jego zdaniem, jak słyszałem, Zielona Góra nie może pretendować do tego miana, gdyż miejscowa tradycja nie jest polska. Z niemalym zdumieniem dowiedziałem się zatem, podobnie jak inni zielonogórcy winiarze, iż przynależymy do jakiejś obcej, cudzoziemskiej tradycji. Tylko jakiej konkretnie?*

*Kiedy walońscy wychodźcy z Flandrii zakładali w 1150 roku pierwsze miejscowe winnice, Śląsk był polską prowincją, którą władał książę Bolesław IV Kędzierzawy, syn Bolesława Krzywoustego. Proces chrystianizacji księstwa, które wnet zyskało nazwę sacra Silenciana provincia, świętego Śląska, przebiegał w XII i XIII wieku przy udziale zakonów związanych z kulturą romańską. Klasztor kanoników regularnych św. Augustyna na stokach Ślęzy, filia domu zakonnego w Arrovaie i macierz dla klasztorów w Trzemesznie i Czerwińsku, był placówką kultury romańskiej, przez którą do Polski szły zdobycze cywilizacyjne zachodu. Benedyktyni z Tyńca mieli pochodzić z Liege, norbertanie polscy z Premontre w okręgu Laon. Z Francji, a ściślej z Morimund w Burgundii, wywodzą się pierwsze polskie klasztory cystersów: Jędrzejów, Sulejów, Koprzywnica i Wąchock. Cystersów miał sprowadzić do Polski z Burgundii poprzednik romańskiego biskupa Waltera na wrocławskiej stolicy biskupiej, Jan II (1146-1149, zm. 1165 jako arcybiskup gnieźnieński). W 1153 r. joannicy z Zagościa sprowadzili winiarzy włoskiego pochodzenia, aby założyli i pielęgowali klasztorne winnice. Do 1741 r. grübnergczycy byli poddani cesarza austriackiego, dopiero później stali się Prusakami. Czy można więc przypisać do jednej tradycji wiele stuleci rozwoju miasta, skoro mamy w nich dziedzictwo historii piastowskiej Polski, świętego Kościoła Rzymskiego, kultury romańskiej, austriackiej, niemieckiej, a wreszcie - od 1945 roku - znów polskiej? Wino wszak rodziło się i rodzi dzisiaj z tej samej ziemi. Wino nie potrzebuje paszportu, nie mówi po niemiecku czy francusku, chociaż rozwiązuje język i Niemcom, i Francuzom, i Polakom.*

Ciąg dalszy na str. 2

## Mirosław Kuleba *Polak potrafi*

Ciąg dalszy ze str. 1

Żadna z niemieckich wytwórni win czy winiaków w Grünbergu nie posiadała tyłu winnic, ile w latach swojej świetności uprawiała Lubuska Wytwórnia Win. Nigdy wcześniej nie produkowano w mieście takich ilości win i wódek gatunkowych. Wreszcie Winobranie! Co prawda dzisiaj o Zielonej Górze głośno jest raczej z powodu festiwalu rosyjskich piosenek i obcinania rzeźbom przyrodzenia, ale jeszcze niedawno cała Polska kojarzyła bezbłędnie: Zielona Góra to tam, gdzie jest Winobranie. Pominę już fakt, że dzięki umiejętnej polityce samorządowych władz miasta mamy u siebie aż trzy stowarzyszenia winiarskie, dzięki czemu podczas najbliższego Winobrania pod ratuszem staną cztery domki winiarskie.

Być może już niedługo wybitny aktor Marek Kondrat i inni niedowiarkowie będą jednak musieli uznać bezsporny fakt: oprócz Winobrania i 860 lat wspaniałej historii, którą dziedziczą współcześni winiarze, Zielona Góra ma też największą w kraju winnicę.

Pod Zaborem, nieopodal miasta, na obszarze dawnych upraw winiarskich, wydzielono 34 hektary gruntów rolnych przeznaczonych na założenie nowych winnic. Liderem projektu jest Samorząd Województwa Lubuskiego, a jego partnerami Gmina Zabór, Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku oraz miejscowe stowarzyszenia winiarzy, w tym Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie. Z ramienia samorządu lubuskiego pracami zespołu kieruje wicemarszałek województwa Elżbieta Polak, już wcześniej zaangażowana u boku poprzedniej prezydent miasta, Bożeny Ronowicz, w wiele przedsięwzięć zielonogórskich winiarzy. Winnica w gminie Zabór nabiera ogromnego znaczenia w procesie kształtowania „Marki Województwa Lubuskiego”, której jednym z elementów mają być miejscowe winnice oraz lubuskie wino.

Przy wszystkich nadziejach, związanych z tą koncepcją, nie sposób jednak nie dostrzec jej słabego punktu: projekt mają wspólnie realizować ci sami ludzie, którzy zaczęli swoją przygodę z winiarstwem w jednym stowarzyszeniu, a dzisiaj należą już do trzech. Stąd sceptycyzm części miejscowych właścicieli winnic. Pozostaje tylko wierzyć, że... Polak potrafi.

## WINOBRANIOWE KONKURSY WIN ZIELONA GÓRA 2010 REGULAMINY

### Informacja wspólna:

• **Celem konkursów jest promowanie odradzającej się w kraju produkcji win gronowych oraz tradycji domowego wytwarzania win**

• Organizatorem Konkursu są: **Urząd Miasta Zielona Góra, Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie oraz Magazyn „Świat Win”.**

• Konkursy odbędą się w czasie „Dni Zielonej Góry”, w dniach **9-11.09.2010.**

• Wina można dostarczyć osobiście lub wysłać do dnia **09.09.2010**, na adres:

**Palmiarnia, ul. Wrocławska 12, 65-427 Zielona Góra,** z dopiskiem „*Konkurs Win*”.

• Uroczyste ogłoszenie wyników i wręczenie nagród nastąpi na scenie przy ratuszu, w sobotę 11 września, przed rozpoczęciem Korowodu.

## Regulamin I Ogólnopolskiego Konkursu Win o nagrodę „Grand Prix - Winobranie 2010” pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry

### 1. Warunki uczestnictwa:

• Konkurs przeznaczony jest dla właścicieli winnic zarejestrowanych lub spełniających warunki rejestracji w Agencji Rynku Rolnego, produkujących wina gronowe z upraw własnych zgodnie z obowiązującą ustawą winiarską.

• Wina należy dostarczyć w dwóch próbkach, w butelkach o pojemności 0,75 litra, z dołączoną informacją zawierającą: dane osobowe zgłaszającego, kategorię, rodzaj wina (słodkie, wytrawne itp.), nazwę odmiany lub kilku, jeśli był kupaż, rocznik.

• Jeden podmiot może zgłosić trzy wina w danej kategorii.

• Udział w konkursie jest bezpłatny.

• Próbkki win biorące udział w konkursie nie są zwracane.

### 2. Warunki oceny win i uprawnienia komisji:

• Kategorie win: białe, różowe, czerwone.

• Komisja sędziowska składa się z minimum 5 osób.

• Wina degustowane są „w ciemno” i oceniane w skali 100 punktowej, a producent wina, które otrzyma największą ilość punktów - **Grand Prix**, dostąpi zaszczytu zajęcia miejsca w korowodzie, w orszaku Bachusa, jako „**Król Winobrania**”.

• Pula nagród wynosi 5000 zł.

• W szczególnych przypadkach komisja może nie przyznać nagrody w danej kategorii lub przyznać nagrody specjalne.

• W przypadku równej ilości punktów, głos decydujący posiada przewodniczący komisji.

• Decyzje komisji są ostateczne.

### 3. Wyniki konkursu:

• Wyniki zostaną opublikowane na stronach internetowych Organizatorów oraz przesłane do prasy branżowej i regionalnej.

• Uczestnicy, których wina zostaną nagrodzone w konkursie, mogą zamieszczać w materiałach promocyjnych informacje o nagrodzie oraz graficzny wizerunek nagrody, którego wersję elektroniczną otrzymają wraz z dyplomem i nagrodą.

• Sponsorzy nagród: **Urząd Miasta Zielona Góra, Magazyn „Świat Win”, Sklep Winiarz.pl, Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie.**

## Regulamin „VIII Konkursu Win Domowych”

### 1. Warunki uczestnictwa:

• Konkurs przeznaczony jest dla mieszkańców regionu, a także wszystkich miłośników domowych wyrobów winiarskich w kraju.

• Wino należy dostarczyć w butelce o pojemności 0,75 litra, z dołączoną informacją zawierającą: dane osobowe zgłaszającego, kategorię, rodzaj wina (słodkie, wytrawne itp.), nazwę odmiany bądź owocu, lub kilka nazw, jeśli był kupaż, rocznik.

• Jeden podmiot może zgłosić trzy wina w danej kategorii.

• Udział w konkursie jest bezpłatny.

• Próbkki win biorące udział w konkursie nie są zwracane.

### 2. Warunki oceny win i uprawnienia komisji:

• Kategorie win: gronowe (białe i czerwone) i owocowe.

• Komisja sędziowska składa się z minimum 3 osób.

• Wina degustowane są „w ciemno” i oceniane w skali 100 punktowej.

• Pula nagród wynosi 1000 zł.

• W szczególnych przypadkach komisja może nie przyznać nagrody w danej kategorii lub przyznać nagrody specjalne.

• W przypadku równej ilości punktów, głos decydujący posiada przewodniczący komisji.

• Decyzje komisji są ostateczne.

### 3. Wyniki konkursu:

• Wyniki zostaną opublikowane na stronach internetowych Organizatorów oraz przesłane do prasy regionalnej.

• Sponsorzy nagród: **Urząd Miasta Zielona Góra, Magazyn „Świat Win”, Sklep Winiarz.pl, Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie.**

Mirosław Kuleba

## Wytwórnia winiaków Otto Mülscha przy ul. Jedności 45\*



W 1881 r. 25-letni winiarz Otto Mülsch założył własną firmę, która niebawem zasłynęła jako wytwórnia likierów i winiaków. Urodzony 3 grudnia 1856 r. w Krępie<sup>1</sup>, wyznania ewangelickiego, był synem właściciela gospody w Krępie, gdzie do dzisiaj stoi rodzinny dom Mülschów (teraz pełniący rolę sali wiejskiej). Działalność gospodarcza Otto Mülscha obejmowała również dzierżawę restauracji w Lesie Odrzań-



■ Otto Mülsch z żoną Selmą. Fotografia z archiwum rodzinnego Annelise Mülsch

skim (niem. Oderwald), ulubionego miejsca wypoczynku i zabawy zielonogórczan, zarząd 44 ha własnego lasu na Wzgórzach Piastowskich oraz uprawę licznych działek rolnych w okolicach Zielonej Góry. Posiadał działki rolne w najpiękniejszych rejonach miasta, np. pod wzgórzem Augustberg (0,554 ha) czy w rewirze Hohlweg (0,363 ha). Był czynny na polu pracy społecznej. Przez cztery lata pozostawał deputowanym samorządu miejskiego, a w wieku 42 lat został wybrany na członka magistratu i pełnił tę funkcję przez lat 19. Z ramienia władz miasta zarządzał gospodarką w Lesie Odrzańskim, który doprowadził do rozkwitu. Został członkiem zarządu zielonogórskiego stowarzyszenia winiarzy i przedsiębiorców, Gewerbe- und Gartenbau Verein. Zmarł nagle 8 lutego 1920 r.<sup>2</sup> W nekrologach został określony jako „winiarz” (*Winzer*)<sup>3</sup>. Na jego cześć w Lasku Odrzańskim ustawiono pamiątkowy kamień z napisem „Stadtrat Otto Mülsch zum Gedenken 1900-1920”.

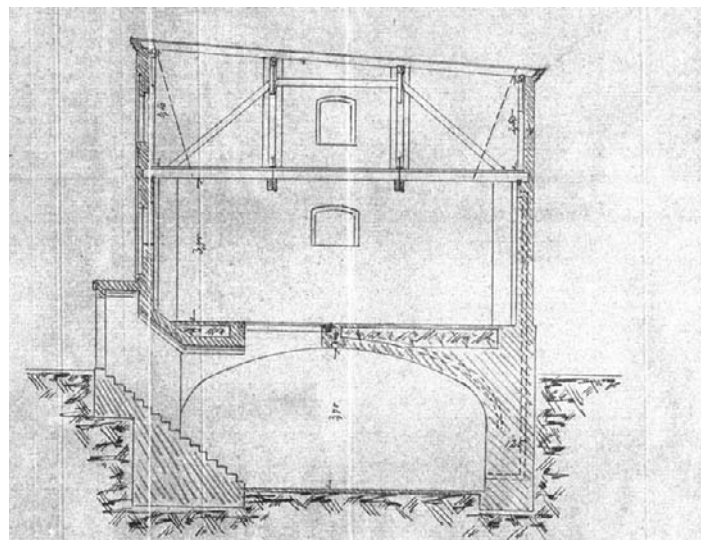
Mülsch rozpoczął swoją działalność gospodarczą w za-

budowaniach przy Berliner Straße 28 (ul. Jedności 45), należących jeszcze wtedy do sukiennika Ernsta Sandera, z którym był spokrewniony przez żonę. W 1880 r. ogłoszono w prasie o zaręczynach Otto Mülscha z Selmą Prietz. Informację zamieściła matka Selmy, Emilie Prietz z domu Sander, z czego wynika, że Mülsch ożenił się z wnuczką Ernsta Sandera<sup>4</sup>.

Producent sukna Ernst Sander wzmiankowany jest w 1863 r. jako inwestor budowy na posesji przy Berlinerstraße 28, murowanej remizy krytej łupkiem<sup>5</sup>. Rok później zaczynają się pojawiać ogłoszenia o sprzedaży przez Ernsta Sandera, posiadającego w owym czasie winnicę z domem winiarskim w rewirze Pfeifferberg, białego wina rocznika 1862<sup>6</sup>.

Dom mieszkalny, stojący frontem do ulicy, niewielkie budynki gospodarcze i duża remiza w głębi działki przy Berliner Straße widoczne są na planie zabudowy miasta z 1869 r. Na wiosnę 1882 r. Ernst Sander postawił spory, murowany budynek tłoczni, piętrowy, przykryty płaskim dachem cementowym, z piwnicą do leżakowania win przekrytą pięknym sklepieniem koszowym o rozpiętości około 9 metrów, długości 15,70 m i strzałce 3,70 m (*Keller und Preßgebäude*)<sup>7</sup>.

Od jesieni 1884 r. w pomieszczeniach tych prowadził działalność jako samodzielny przedsiębiorca Otto Mülsch, który uruchomił skup winogron od ludności<sup>8</sup>. Ernst Sander był właścicielem posesji do 1887 r., a według książki adresowej



■ Przekrój budynku tłoczni Ernsta Sandera, 1882 r. APZG, AmZG, sygn. 3014



z tego roku, firma Weinhandlung Otto Mülsch jest tylko najmącą pomieszczeń. Jednakże latem 1887 r. wystąpiono do magistratu w sprawie wyburzenia starego komina „w dawnym domu Ernsta Sander nr 28 przy Berlinerstraße, teraz należącym do pana Otto Mülscha”. Według rejestru budynkowego właścicielką nieruchomości została Selma Mülsch z d. Prietz, żona kupca winnego (*Weinkaufmann*) Otto Mülscha. Od 1938 r. nową właścicielką była Elisabeth Mülsch z d. Carus<sup>9</sup>. W 1899 r. na posesji mieściła się wytwórnia koniaków i hurtownia win (*Cognacbrennerei u. Weingroßhandlung*) Otto Mülscha. Mieszkały też tam dwie wdowy po poprzednich właścicielach, rencistki Auguste Sander i Emilie Prietz z domu Sander.

W 1892 r. Mülsch podjął na tej posesji ważne inwestycje: do stojącej już podziemnej leżakowni z tłocznia na parterze (*Kellerei & Weinpresse*) dobudował piętrowy budynek podpiwniczonej remizy (*Remise darunter Kellerei*)<sup>10</sup> i destylarnię spirytusów koniakowych (*Cognacapparat*)<sup>11</sup>. Surowiec do produkcji destylatów pochodził z własnych upraw przedsiębiorcy, który posiadał w mieście winnice w rewirach Maugschtberg, Försterland, Hohlweg i Pfaffenberg. Nadal prowadził również skup winogron do przerobu od drobnych plantatorów, o czym ogłaszał w prasie<sup>12</sup>. W lutym 1905 r. rozbudował swój dom mieszkalny, dostawiając ryzalit z wykuszem na piętrze.

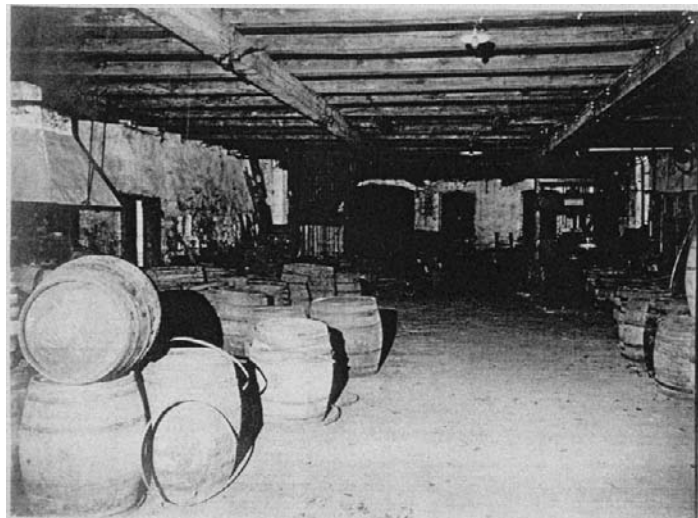
Zbyt na produkcję firmy Otto Mülsch znajdował głównie



■ Winobranie w winnicy Mülscha na wzgórzu Pfaffenberg, pocz. XX w. Fotografia z archiwum rodzinnego Annelise Mülsch

w północnych Niemczech, Hamburgu i Schlezwiku-Holsztynie. Do 1911 r. prowadził zakład samodzielnie, później wdrożył do interesu swoich synów Hansa i Kurta. Poszukując powierzchni produkcyjnej dla rozwijającej się firmy, Mülsch nabył w 1915 r. zabudowania wytwórni win Engmanna przy Breslauer Straße 3 (ul. Wrocławskiej 7). Swój zakład wyposażył w najnowocześniejsze maszyny: prasy hydrauliczne, pompy elektryczne i urządzenia filtrujące<sup>13</sup>. W nowym miejscu prowadził działalność zaledwie pięć lat.

Po śmierci ojca kierownictwo firmy przejęli jego obaj synowie, którzy prowadzili działalność pod nazwą Otto Mülsch Weinbrennerei und Wein-Großhandlung Grünberg i. Sch. Zakład nadal prowadził skup winogron do przerobu<sup>14</sup>, zaś asortyment produktów obejmował, według ogłoszenia reklamowego, zamieszczonego w latach 20. w prasie: „niespotykanej jakości” winiak i szlachetne likiery oraz wina krajowe i zagraniczne. Firma oferowała „najszlachetniejszy, najprawdziwszy winiak Otto Mülsch z wytwórni winiaków w Zielonej Górze”<sup>15</sup>, a w jubileuszowym roku 1922 „Grünberger Jubiläum 1222-1922 Likör” i „Grünberger Jubiläum 1222-1922 Weinbrand”, reklamowany jako „wyborny dar niebios”<sup>16</sup>. W ogłoszeniach prasowych podkreślano posiadanie własnych winnic i leżakowni, obejmującej skład podatkowy na ponad 2

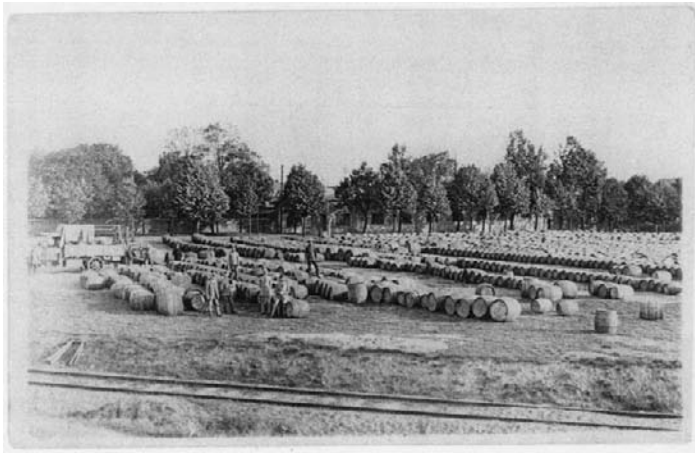


■ Piwnice firmy Mülscha przy ul. Jedności, pocz. XX w. Fotografia z archiwum rodzinnego Annelise Mülsch

miliony litrów.

Na wielkich targach wrocławskich (Breslauer Messe) w 1928 r. firma Otto Mülsch, kierowana już przez Hansa Mülscha, pokazała starą śląską drewnianą prasę dwuśrubową o wymiarach 4 x 4 x 6 m, a także okrągłą kadź o średnicy 2,5 m i drewniane koryto o długości 14,5 m z 1796 r.<sup>17</sup> Hans Mülsch dał się poznać jako publicysta pisujący na tematy związane z zielonogórskim winiarstwem<sup>18</sup>. W 1924 r. kierował organizacją kupców winnych i wytwórców winiaku Dolnego Śląska, Verein der Weinhändler und Weinbrenner des niederschlesisches Weinbaugebietes, był też przewodniczącym Gewerbe- u. Gartenbau-Verein zu Grünberg.

W 1931 r., w dobie powszechnego kryzysu gospodarczego, właściciele firmy Selma Mülsch i jej synowie ogłosili upadłość. Nieruchomość przy ulicy Wrocławskiej przejął Vereinskbank e.G.m.b.H. W dawnym „pałacu” Engmanna, późniejszej własności Otto Mülscha, miała siedzibę hitlerowska partia NSDAP. Zakład wznowił działalność



■ Skład winiaków firm Albert Buchholz i Otto Mülsch na dworcu kolejowym przy ul. Ogrodowej (Oberbahnhof), 1917 r.  
Fotografia z archiwum rodzinnego Annelise Mülsch

w starej siedzibie przy ulicy Jedności, podejmując produkcję napojów bezalkoholowych (Ehrendoktor Elixier). Nadal jednak oferowano klientom sprzedaż detaliczną winiaków firmy Mülsch ze starych zapasów, białych i czerwonych win zielonogórskich oraz obcych, rumu z Jamajki, winiaków innych producentów oraz likierów<sup>19</sup>. W 1937 r. przy Berliner Straße 28 zamieszkiwała Elisabeth Mülsch, wdowa Marie Carus, kupiec winny Hans Mülsch i dr nauk prawnych Kurt Mülsch. Johannes Mülsch, hurtownik win, zmarł w sierpniu 1942 r.<sup>20</sup>

W 1938 r. Elisabeth Mülsch została właścicielką trzech położonych w sąsiedztwie starej wytwórni, nie istniejących dzisiaj, nieruchomości przy Berliner Straße 29/30, 31 (Jedności 47, 49, 51)<sup>21</sup>. Dzisiaj jest to teren parkingu przy ulicy Jedności, obok dawnej Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych. Zabudowania były związane z postacią Otto Erlera, winiarza, który był najpierw udziałowcem, a następnie właścicielem jednej z trzech dużych zielonogórskich wytwórni szampana, A. Krumnow & Co.

Karl Friedrich Berthold Otto Erler, kupiec, wzmiankowany jest w 1871 r. jako właściciel firmy Otto Erler Grünberg<sup>22</sup>. W 1887 r. był właścicielem domu przy Berliner Straße 30, wynajmowanego przez producenta sukna Heinricha Schulza. Sam zaś zamieszkiwał w sąsiednim domu przy Berliner Straße 29, należącym do sukiennika Adolpha Pilza i był sąsiadem Otto Mülscha, którego posesja nosiła numer 28. W 1892 r. Erler kupił dom Pilza na własność, nabył też kolejną nieruchomość przy Berliner Straße 31. W 1899 r. wzmiankowany jest jako współwłaściciel firmy A. Krumnow und Co. W 1914 r. domy przy Berliner Straße 29/31 należały do Berthy Erler z domu Hamel, wdowy po kupcu winnym, właścicielu firmy A. Krumnow & Co., od 1924 do Helene Jahr z domu Erler z Berlina.

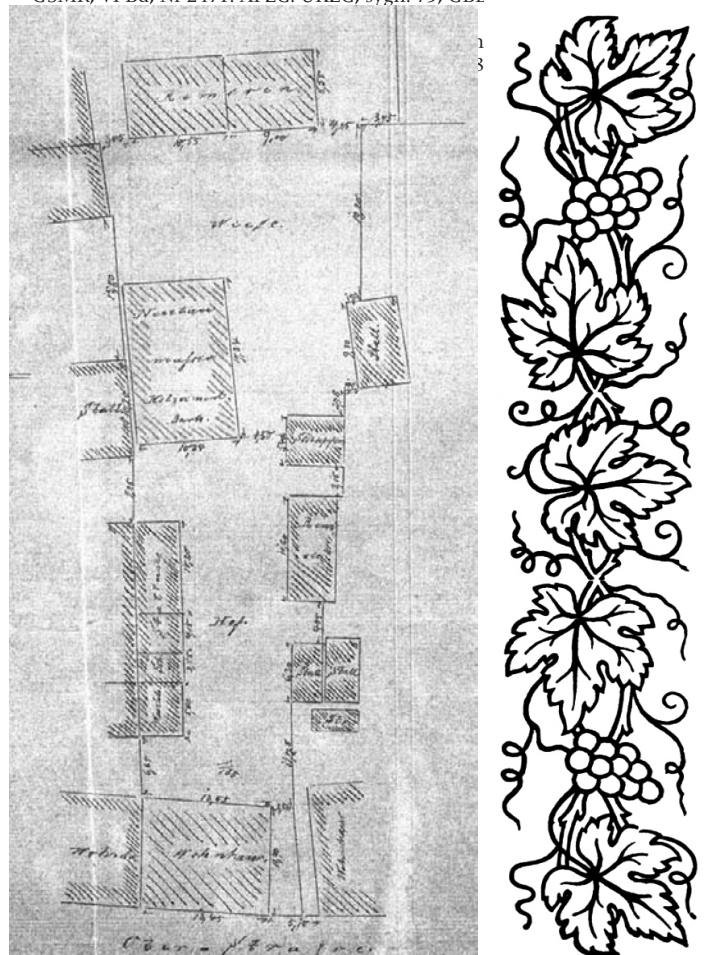
Na degustacji win, zorganizowanej 4 sierpnia 2007 r. w winnicy „Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan” w Didesheim, znalazły się jako rarytasy dwie butelki wina rocznika 1904 z winnicy Otto Mülscha w Grünbergu. Okazało się, że w piwnicy właściciela winnicy znajduje się jeszcze kilka butelek grunbergera z rocznika 1902. Za pośrednictwem redakcji pisma branżowego „Vinum” jedną z butelek czerwonego wina otrzymał wnuk wytwórcy, Hans Otto (Hanno) Mülsch, któremu jednak względy zdrowotne nie pozwoliły uczestniczyć w uroczystej degustacji trunku. Spadkobierca rodzinnej tradycji producentów wina i winiaku Hanno Mülsch zmarł w 2007 r. Wdowa po nim, Anneliese Mülsch, 23 maja 2008 r. przekazała butelkę z cenną zawartością zielonogórskiemu Muzeum Wina. Wcześniej pochowała w zie-

■ Plan sytuacyjny wytwórni koniaków Mülscha, 1892 r. APZG, AmZG, sygn. 3014

lonogórskiej ziemi urnę z prochami męża, który pragnął spocząć w rodzinnym mieście.

### Przypisy

- <sup>1</sup>Inwentaryzacja cmentarza przy ul. Wazów w Zielonej Górze, [1952] 1956. APZG. PMRNZG, WGKiM, sygn. 2082.
- <sup>2</sup>Personalia des Stadtraths Otto Mülsch, 11. VI 1900. APZG. AmZG, sygn. 432.
- <sup>3</sup>„Otto Mülsch, Winzer” [nekrolog]. GT 1920, Nr 34.
- <sup>4</sup>„Selma Prietz, Otto Mülsch Verlobte”. GW 1880, Nr 93.
- <sup>5</sup>Remise des Herrn Sander Berliner Straße No 99, 17 VI 1863. APZG. AmZG, sygn. 3014.
- <sup>6</sup>Wein-Verkauf bei: E. Sander, Berlinerstr., 62r Weissw. 6 sg. GW 1864, Nr 71-73.
- <sup>7</sup>Keller und Preßgebäude für Herrn E. Sander, 16 III 1882. APZG. AmZG, sygn. 3014.
- <sup>8</sup>„Traubenkauf Otto Mülsch” [ogłoszenie]. GW 1884, Nr 124.
- <sup>9</sup>GBB Bd I, Nr 645. APZG. UKZG, sygn. 135.
- <sup>10</sup>Zeichnung zur Neubau einer Remise für den Weinkaufmann Herrn Otto Mülsch, Berliner Straße No 23 hierselbst, im März 1892. APZG. AmZG, sygn. 3014.
- <sup>11</sup>Einrichtung eines Raumes für einen Cognaccapparat für Herrn Otto Mülsch hier, 17 VII 1892. APZG. AmZG, sygn. 3014.
- <sup>12</sup>„Trauben-Einkauf Otto Mülsch” [ogłoszenie]. BzNT 1900, Nr 241; Traubenkauf Otto Mülsch. BzGW 1906, Nr 116.
- <sup>13</sup>Z. Bujkiewicz: Krajobraz materialny i społeczny Zielonej Góry od końca XVIII do połowy XX wieku. Zielona Góra 2003, s. 269.
- <sup>14</sup>„Mit Beginn der Weinlese ist der Einkauf sortierter Trauben eröffnen (...) Otto Mülsch” [ogłoszenie]. GT 1926, Nr 237.
- <sup>15</sup>GT 1922, Nr 130, 235.
- <sup>16</sup>Wojciech Strzyżewski: Reklama w dawnej Zielonej Górze. Studia Zielonogórskie T. 2 (1996).
- <sup>17</sup>Ausstellung der Wein in Kunst und Geschichte in Technik und Handel, in der Jahrhunderthalle, 11-18. März 1928 [ilustrowany katalog]. Breslau: Breslauer Messe-Gesellschaft 1928.
- <sup>18</sup>Hans Mülsch: Vom Grünberger Weinbau. Von H. Mülsch (in Firma Otto Mülsch, Grünberg). GB. Herausgegeben vom Verein der ehemaligen Angehörigen des Friedrich-Wilhelms-Realgymnasiums zu Grünberg in Schlesien (Grünberg) 1922, 11. Heft; Hans Mülsch: Die Zukunft des Grünberger Weinbaues. GW 1925, Nr 151; Hans Mülsch: Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Grünberger Weinbaues. Schlesien (Liegnitz) 1925, Nr 4, s. 288-291.
- <sup>19</sup>Mülsch Weinbrände. Jam.-Rum- und Weinbrand-Verschnitte, Liköre, Rot- und Weißweine. Kleinverkauf, Berliner Str. 28. GW 1936, Nr 290.
- <sup>20</sup>„Johannes Mülsch, Weingroßkaufmann” [nekrolog]. GW 1942, Nr 199.
- <sup>21</sup>GSMR, VI Bd, Nr 2471. APZG. UKZG, sygn. 73; GBB Bd I, Nr 642, 644, 647, 648.



Fragment książki M. Kuleby "Topografia winiarska Zielonej Góry" (w przygotowaniu).

## Zwycięzcy konkursów:

### Konkurs na potrawy regionalne

1. GS Sława  
- szynka pieczona.
  2. Gospodarstwo Agroturystyczne „Dereniówka”  
- pierogi z kapustą i grzybami.
  3. Towarzystwo Miłośników Polesia z Białkowa  
- bliny.
- Wyróżnienie:  
Muzeum Etnograficzne  
- łazanki i kwas z buraków.  
Górale Czadeccy z Brzeżnicy k/Żagania  
- gotąbki z kaszą kukurydzianą.

### Konkurs na potrawy z dziczyzny

1. Muzeum Etnograficzne  
- dzik nadziewany kaszą jęczmienną, nie prażoną.
  2. Winnica Julia  
- żeberka z sarny, na miodzie i winie.
  3. Winnica Senator  
- kielbasa z dzika.
- Wyróżnienie:  
Winnica Cantina  
- szynka z dzika.

Komisje:  
Barbara Młynarz  
Ryszard Medyński  
Marcin Moszkowicz  
Marek Senator  
Zbigniew Trojan



Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

# Dobre Smaczne Lubuskie

## dziczyzna, nalewki i wina z lubuskich pól i kniei

26 czerwca 2010, godz. 14.00 - 20.00  
Muzeum Etnograficzne w Ochli

**W programie:**

- **Prezentacje oraz degustacje lokalnych win, miodów i nalewek oraz tradycyjnych potraw regionalnych**
- **Konkurs kulinarny na: wina regionalne, nalewki i miody, potrawy regionalne, potrawy z dziczyzny**
- **Zielonogórskie Targowisko Winiarskie**
- **Występy zespołów ludowych: „Kryniczeńka”, „Watra”, „Kotkowiacy”**
- **Kiermasz rękodzielników z województwa lubuskiego**
- **Przejazdy konną bryczką**
- **Zabawa taneczna przy zespole „Kwaśnica Bavarian Band” (godz. 17.00)**



Zrealizowano przy współpracy finansowej Województwa Lubuskiego oraz Miasta Zielona Góra



### Konkurs win lokalnych

1. Winnica Cantina - wino typu porto z dzikiej róży, rocznik 2009.
  2. Winnica Katarzyna - wino gronowe, białe wytrawne.
  3. Winnica Cantina - wino musujące „Malina”.
- Wyróżnienie:  
Winnica Julia - cuvee traminer-sylvaner.  
Winnica Cantina - wino gronowe czerwone, wytrawne, 2009.

### Konkurs miodów pitnych i nalewek

1. Winnica u Michała - nalewka z tarniny.
  2. Przemysław Karwowski - miód pitny, trójniak winogronowy, 2008.
  3. Przemysław Karwowski - nalewka orzechowa, 2006.
- Wyróżnienia:  
Winnica Cantina - ratafia rocznik 2008 i miód pitny trójniak, 2009.



25 lipca 2010  
*Polsko-Niemieckie  
 Święto  
 Miodu i Wina*

Zdjęcia: Przemysław Karwowski



WINIARZE  
 LUBUSCY



Joanna Moszkowicz\*

## Zestawienie kosztów oraz analiza ekonomiczna opłacalności prowadzenia winnicy (II)\* \*

Dalszy ciąg tekstu zamieszczonego w nr 33 "Winiarza Zielonogórskiego" z lipca 2009 r.

### 8. Rusztowanie

Najpóźniej w drugim roku zakłada się na winnicy metalowe rusztowania. W skład rusztowania wchodzi profesjonalne profile, które wraz drutem naciągającym stanowią kompletną konstrukcję dla krzewów winorośli. Na obszarze 1 ha potrzeba: 648 słupków (18 w rzędzie), 72 kotwy (36 rzędów po 2 w rzędzie), 504 szt. łańcuszków napinających (14 na jeden rząd). Aby winorośl miała się po czym pięć niezbędny jest drut, który w wybranym przez nas sposobie prowadzenia umieszczamy tak, aby na wysokości 60-80 cm był drut główny o średnicy 2 mm (90 m na rząd, co daje razem 3.240 m), zaś wyżej na trzech poziomach po dwa druty pomocnicze o śr. 1,8 mm (3 x 2 x 90 m x 36 = 19.440 m). Drut dostępny jest w sprzedaży na wagę, a więc odpowiednio po przeliczeniu należy zakupić 81 kg drutu śr. 2 mm i 388,8 kg drutu śr. 1,8 mm.

Tab. 2. Zestawienie kosztów w etapie zakładania rusztowań

Czynność / Materiał	Ilość	Jednostka	Cena jednostkowa (zł)	Wartość (zł)
Słupki na rusztowanie	648	szt.	30,00	19 440,00
Kotwy	72	szt.	25,00	1 800,00
Drut 2 mm	81	kg	10,00	810,00
Drut 1,8 mm	389	kg	10,00	3890,00
Łańcuszki napinające	504	szt.	3,00	1512,00
<b>Razem: rusztowanie (2)</b>				<b>25940,00</b>

Źródło: Opracowanie własne.

### 9. Piwnica

W okresie, gdy na winnicy trwają tylko prace pielęgnacyjne, należy wybudować lub przygotować pomieszczenie, w którym będzie się odbywać przerób surowca na wino i przygotować je tak, aby było zgodne z wymaganiami prawnymi. Pomieszczenie takie przed winobraniami powinno być zaopatrzone w niezbędny sprzęt. Przygotowanie lub wybudowanie pomieszczeń musi być zgodne z wymaganiami stawianymi dla obiektów produkcyjnych, m.in. zaopatrzone w bieżącą wodę i kanalizację. Miejsce do przetworzenia surowca na wino musi składać się co najmniej z dwóch pomieszczeń: jednego służącego do fermentacji, dojrzewania i przechowywania wina, gdzie temperatura powinna wynosić 8-16°C i drugiego, gdzie składuje się przywiezione z pola owoce, myje naczynia, butelkuje wino. Powierzchnia piwnicy powinna wynosić co najmniej 10 m<sup>2</sup> na każde 1000 kg przerabianych winogron. Rozmiary drugiego pomieszczenia będą uzależnione od wielkości sprzętu jaki zostanie zastosowany przy przerabianiu, nie powinny być jednak mniejsze niż 10-12 m<sup>2</sup>. (Bosak 2004, str. 72).

### 10. Zbiory

Należy założyć, iż w trzecim roku mogą pojawić się pierwsze plony. Jednak zbiór ten potraktować należy jako doświadczalny, do nauki i na własny użytek. W celu ochrony plonów należy przed zbiorami zaopatrzyć się w siatki ochronne przed szpakami. Są to siatki o długości 500 m i szerokości 0,9 m. Przy długości rzędów 90 m i obustronnym podpięciu potrzebnych będzie 14 siatek. Ponadto w trakcie zbiorów będą



Wymiana słupków na winnicy

Państwowego Gimnazjum Sadowniczo-Winiarskiego, 1948 r.

niezbędne również skrzynki na winogrona, które są najwygodniejsze w użyciu. Skrzynek mieszczących 30 kg owoców będzie potrzebna 35 sztuk. Niezbędnym narzędziem do przeprowadzenia zbiorów w odpowiednim czasie jest refraktometr, który umożliwi zmierzenie zawartości cukrów w winogronach i pozwoli najlepiej zaplanować termin zbioru.

Owoce do przerobu na cele przemysłowe zebrane zostaną w czwartym roku od posadzenia winnicy. Przy zakupach sprzętu należy uwzględnić ilość surowca i gotowego produktu przy pełnym plonowaniu. Patrząc od strony ekonomicznej powinno się tak prowadzić plony, aby osiągnąć minimalną granicę opłacalności uprawy. W Polsce nie prowadzi się jeszcze miarodajnego rejestru wydajności owoców z hektara. Wydajność moszczu zależy od odmiany. Republika Czeska należy do wysoko rozwiniętych krajów winiarskich, o zbliżonym klimacie i odmianach podobnych do sadzonych

Tab. 3. Zestawienie kosztów na etapie zbiorów

Czynność / Materiał	Ilość	Jednostka	Cena jednostkowa (zł)	Wartość (zł)
Siatki przeciw ptakom	14	szt.	120,00	1680,00
Skrzynki na owoce 30 kg	35	szt.	27,00	945,00
Refraktometr	1	szt.	360,00	360,00
<b>Razem: zbiory (3)</b>				<b>2985,00</b>

Źródło: Opracowanie własne.



w Polsce. Dlatego też dane zaczerpnięte zostaną z literatury czeskiej, która średnią wydajność z hektara szacuje na poziomie 6-8 ton (w latach 1982-2007). Do wyliczeń przyjmujemy wartość 7000 kg z hektara.

## 11. Nakłady pracy na wyprodukowanie 1 kg winogron.

Po posadzeniu krzewów należy dbać o ich wzrost i pielęgnację. Proces powtarzających się czynności pielęgnacyjnych będzie trwał nieustannie przez następne lata, także w okresie pierwszych trzech lat, gdy nie ma jeszcze plonu właściwego. Winorośl jak każda roślina pobiera z gleby składniki odżywcze, które potem ziemia musi odzyskać. Niezbędne jest nawożenie gleby w określonych odstępach czasu. W zależności od rodzaju gleby może być stosowane co roku lub raz na trzy lata. Najczęściej jest to obornik, nawóz zielony, rozdrobione gałązki winorośli lub słoma. Zazwyczaj w uprawie wysokogatunkowych win unika się nawozów mineralnych, jednak niekiedy mogą okazać się niezbędne dla wzbogacenia gleby w azot, fosfor lub potas. (Priewe 2003, str. 34). Tereny zadarnione pochłaniają wodę i składniki pokarmowe. Winnica obsiana runem trawiastym może być szybko narażona na braki w zasilaniu azotem, ponieważ wchłanianie azotu przez trawę odbywa się znacznie wcześniej niż przez winorośl. Ma to szczególne znaczenie na młodych winnicach,

Tab. 4. Nakłady kosztów pracy i środków do produkcji, w tym paliw i środków ochrony roślin, na wytworzenie 1 kg na podstawie danych ekonomicznych Republiki Czeskiej

Rok	Nakłady w CZK	Nakłady w PLN
2004	14,00	2,30
2005	17,00	2,79
2006	21,00	3,45
2007	12,00	1,97
2008	13,00	2,14
<b>Średnia</b>	<b>15,40</b>	<b>2,53</b>

Źródło: Opracowanie własne.

Tab. 5. Roczne nakłady pracy i środków do produkcji, w tym paliw i środków ochrony roślin, na wytworzenie owoców z 1 ha

Czynność / Materiał	Ilość	Jednostka	Cena jednostkowa (zł)	Wartość (zł)
Nakłady roczne	700	kg	2,53	17710,00
<b>Razem: nakłady w roku (4)</b>				<b>17710,00</b>

Źródło: Opracowanie własne.

gdzie zadarnienie pochłania zarówno wodę jak i składniki pokarmowe oraz na terenach suchych, gdzie konkurowanie winorośli z roślinami zielonymi wypada niekorzystnie (Steidl, str. 12). Wniosek jest taki, iż szczególnie w pierwszych latach lepiej prowadzić międzyrzędzia niezadarnione.

Najdotkliwszą przypadłością winorośli, zwłaszcza szlachetnej (*Vitis vinifera*), jest jej wrażliwość na mączniaka rzekomego i prawdziwego, pleśń, przędziorki i nicienie, stąd też nieuniknione są regularne opryski krzewów. To, ile i jakich oprysków zostanie wykonanych, uwarunkowane jest indywidualnie. Ponadto do nakładów pracy należy wliczyć inne czynności wykonywane na winnicy. Są to między innymi: cięcie zimowe, cięcie letnie, kultywacja ziemi, zbiór owoców. Wykonanie oraz zakres tych zabiegów i czynności zależy od wielu czynników, które są trudne do oszacowania. Zależnościami tymi są: klimat, pogoda, okres wegetacji, bliskość sąsiedztwa innych plantacji i wiele innych. Wyliczenie i analiza tych zależności wykracza poza ramy tej pracy i do celów obliczeniowych przyjęto dane z Republiki Czeskiej, opublikowane na podstawie danych przekazywanych do agencji

rządowych. Ze względu na podobne uwarunkowania obu krajów, do wyliczeń uwzględniono dane na przełomie 2004-2008, czyli po wejściu obu krajów do UE. Nakłady te można również uwzględnić jako wymierne dla lat 1-3, ponieważ zabiegi wykonywane na nowo posadzonej winnicy, jak i na owocującej, są takie same. Do wyliczeń w latach 1-3 przyjęto również zbiór w wysokości 7000 kg, jednak wydatki te uwzględniono jako koszty inwestycyjne, ponieważ poniesione zostają w okresie nie przynoszącym dochodów.

\* Joanna Moszkowicz, technolog żywności absolwentka SGGW w Warszawie, właścicielka winnicy Winiarka.pl, wspólnie z mężem prowadzi specjalistyczny sklep z artykułami winiarskimi Winiarz.pl w Zielonej Górze przy ulicy Sikorskiego 32.

\*\* Fragment pracy dyplomowej pt. „Ekonomiczne aspekty założenia i opłacalności prowadzenia winnicy”, napisanej w Katedrze Ekonomii i Polityki Gospodarczej w Agrobiznesie Wydziału Ekonomiczno-Społecznego Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu pod kierunkiem dr. Wawrzyńca Czubaka.



■ Oprysk cieczą bordowską na winnicy Państwowego Gimnazjum Sadowniczo-Winiarskiego, 1948 r.

*Zapraszamy wiosną 2011*

[www.e-sadzonka.pl](http://www.e-sadzonka.pl)  
PROFESJONALNE SADZONKI WINOROŚLI  
tel. 791 071 994

Największy wybór kombinacji odmiana/podkładka w Polsce.  
Najnowsze licencjonowane odmiany: Rondo, Regent, Johanniter.  
Klasyczne odmiany winiarskie: Spätburgunder, Gewürztraminer, Riesling.  
Profesjonalne doradztwo i bezpłatne konsultacje przed założeniem winnicy.

ZAKŁADANIE WINNIC TO NASZA PASJA!



Przemysław Karwowski

# Topografia winiarska Zielonej Góry

*Motto*

*Z szacunku dla winiarzy-pracodawców, którzy przez wieki w znoju przy uprawie winorośli pracowali, czerpiąc następnie radość z owoców swego trudu oraz ku chwale ludzi dobrej woli budujących dobrobyt miasta.*

*Winiarze i Pracodawcy zielonogórscy*

Już w czasie zbierania materiałów do swojej nowej książki o zielonogórskim winiarstwie, będącej tym razem opisem winnic i zabytków winiarskich w mieście, Mirosław Kuleba poprosił mnie o napisanie tekstu przedstawiającego możliwości wykorzystania wiedzy zgromadzonej w przyszłej publikacji. Tekst jest w przygotowaniu, ale jego fragment chciałbym tu wykorzystać jako zwiastun dzieła, które za parę miesięcy dotrze do czytelników.

W jednej z naszych rozmów Autor zdradził mi swoje plany kompleksowego opisu winiarskiej historii Zielonej Góry w postaci tryptyku. Po „Ampelografii Zielonej Góry”, która ukazała się w 2006 roku, kolejną częścią miała być „Topografia winiarska Zielonej Góry” - jako opis miejsc i obiektów, a następną „Enografia Zielonej Góry” - opis trunków tutaj wytwarzanych. Szczęśliwie, cykl wydawniczy „Topografii” zbliża się do końca. Bodźcem, który przyspieszył zbieranie materiałów, było opracowanie dla Lubuskiego Konserwatora Zabytków kart nie zinwentaryzowanych dotąd obiektów winiarskich znajdujących się w wybranych kwartałach miasta. Miałem przyjemność brać udział w spacerach, z mapą w rękę, ulicami Sowińskiego, Sikorskiego, Jedności Robotniczej, Źródlanej czy Wazów. Uczestniczyłem w wyszukiwaniu i konfrontowaniu w terenie dawnych adresów z nowymi, mierzeniu odległości w celu identyfikacji domów oraz, co było najciekawsze, oglądaniu i fotografowaniu starych piwnic, zapomnianych wytwórni win, octowni, destylarni. Większość drzwi, do których pukaliśmy, była nam otwierana, choć niestety były przypadki niezrozumienia naszych działań. Uprzejmość wielu ludzi była ujmująca, dzielili się swoją wiedzą, opowiadali historie przyjazdu do Zielonej Góry lub zdradzali plany związane z remontem niszczonego zabytku. Byłem pod wrażeniem ilości starych piwnic, rozpoznanych jako winiarskie, w których zachowały się jeszcze mocowania dla lin pozwalających transportować beczki z winem, systemy wentylacji grawitacyjnej, haki do zawieszenia latarni. W przypadku niepogody pracę w terenie zastępowała kwerenda w Archiwum Państwowym w Starym Kisielinie. Tu przydawały się zdolności Mirka do czytania wiekowych akt niemieckich i przysłowiowy nos do wyszukiwania nieznanymi dokumentów. Jeśli do tego dodamy budowlane wykształcenie mojego kolegi, mamy komplet umiejętności predysponujący właśnie jego do napisania „Topografii”. Potem trzeba było uporządkować zebrany materiał, połączyć miejsca, daty i ludzi. Dużą pomocą okazały się stare książki adresowe i ogłoszenia reklamowe zamieszczane w dawnej zielonogórskiej prasie. Opracowaniem kompu-

terowym ogłoszeń drobnych zajęła się pani Zofia Maziarz, pracownica biblioteki wojewódzkiej, współpracująca wcześniej z Autorem przy wydaniu monumentalnej „Bibliografii zielonogórskiego winiarstwa”.

Praca nad „Topografią” trwała trzy lata. Planowa objętość ulegała zwiększeniu, aby na końcu zbliżyć się do prawie 800 stron. Tyle zajęły opisy wszystkich rozpoznanych obiektów związanych z uprawą winorośli i wytwarzania wina w Zielonej Górze, zarówno w jej niemieckiej, jak i polskiej historii. Tego wymagało rzetelne wykonanie zadania. Wszyscy, którzy czytali materiał na etapie prac redaktorskich, byli pod wrażeniem ilości osób i miejsc związanych z uprawą winorośli, produkcją i sprzedażą wina. Znających historię miasta to nie dziwi. Filarami dobrobytu mieszkańców były, do czasu budowy linii kolejowych i rozwoju przemysłu w drugiej połowie XIX wieku, tkactwo i winiarstwo. Na fasadzie budynku dawnego niemieckiego urzędu skarbowego przy ulicy Skarbowej zachowały się dwie płaskorzeźby-symboly: mężczyzny z belą sukna i kobiety z koszem winogron. Bogdan Kres, pierwszy kierownik Działu Winiarskiego w zielonogórskim muzeum był zdania, że wielu właścicieli warsztatów tkackich posiadało także winnice, a w pracach sezonowych pomagali im uczniowie i czeladnicy. W latach słabego popytu na sukno, budżet ratowała sprzedaż wina przez dwa miesiące w roku zwolniona z podatku. Likwidacja warsztatów i manufaktur z powodu rozwoju fabryk i odpływ siły roboczej do tworzących się ośrodków przemysłowych rozpoczęły upadek lokalnych winnic.

„Topografia” uświadamia nam, jak wielki był to potencjał, przypomina nazwiska setek rodzin winiarskich i miejsc z nimi związanych. Ludzie ci byli, w obecnym rozumieniu, pracodawcami - i dlatego Organizacja Pracodawców Ziemi Lubuskiej oraz Izba Przemysłowo-Handlowa z Cottbus wsparły wydanie publikacji. Nie tylko w hołdzie minionym pokoleniom winiarzy, ale z myślą o teraźniejszości oraz renesansie tradycji. Zrozumienie i dotację finansową uzyskaliśmy także od Urzędu Miasta i Urzędu Marszałkowskiego. „Topografia winiarska Zielonej Góry” nie powinna służyć jedynie za encyklopedię wiedzy historycznej - może przyczynić się też do stworzenia nowych miejsc pracy, w sferze usług związanych z odradzającym się miejscowym winiarstwem i rosnącym ruchem turystycznym.



Zbiórka uczniów Państwowego Gimnazjum Sadowniczko-Winiarskiego przed budynkiem szkolnym przy ulicy Jasnej. Z archiwum M. Mayko

Przemysław Karwowski

# Weintopographie von Zielona Góra (Grünberg in Niederschlesien)

## Motto

*Aus Achtung vor den Winzern als Arbeitgeber, die jahrhundertlang Wein mühsam anbauten, um dann Freude an den Früchten ihrer Mühe zu haben und zu Ehren der Menschen guten Willens, die den Wohlstand der Stadt gebaut haben.*

*Winzer und Arbeitgeber  
der Stadt Zielona Góra*

Bereits bei den Recherchen für sein neues Buch über den Weinbau in Zielona Góra, das dieses Mal die Beschreibung von Weinbergen und Weinbaulichen Denkmälern zum Gegenstand hat, hat mich Mirosław Kuleba gebeten, einen Text über die mögliche Verwendung der in der zukünftigen Veröffentlichung dargestellten Kenntnisse zu schreiben. Der Text wird zur Zeit vorbereitet, aber ich möchte bereits jetzt einen Ausschnitt aus dem Werk, das in ein paar Monaten erscheinen wird, den Lesern näher bringen.

In einem unserer Gespräche hat mir der Autor seine Pläne verraten, eine komplexe Darstellung der Weingeschichte von Zielona Góra in Form einer Trilogie zu liefern. Nach der „Ampelographie von Zielona Góra“, die 2005 erschienen ist, sollte die „Weintopographie von Zielona Góra“ mit der Beschreibung der Orte und Objekte der zweite Teil und die „Önographie von Zielona Góra“ mit der Beschreibung der örtlichen Weine der dritte Teil der Trilogie sein. Glücklicherweise wird die Trilogie bald erscheinen. Ein Anreiz für die Beschleunigung der Recherchen am Buch war die im Auftrag des Lebuser Denkmalkonservators in den ausgewählten Stadtvierteln durchgeführte Inventur Weinbaulicher Objekte. Ich durfte an den Rundgängen mit dem Stadtplan in der Hand, in den Straßen Sowińskiego, Sikorskiego, Jedności Robotniczej, Źródlanej und Wazów, teilnehmen und die alten Anschriften mit den aktuellen vergleichen, Messungen für die Identifizierung der einzelnen Gebäude vornehmen und das war wohl am interessantesten die alten Kellerräume, vergessene Weinherstellungsbetriebe, Essigbrauereien und Weinbrennereien besichtigen und fotografieren. Die meisten Türen, an die wir geklopft haben, wurden uns auch geöffnet, jedoch manchmal gab es kein Verständnis für unsere Maßnahmen. Viele Menschen waren sehr freundlich, haben gern über ihre Erfahrungen berichtet und von der Geschichte ihrer ersten Ankunft in Zielona Góra erzählt. Sie haben uns auch die Pläne der Renovierung ihrer historischen Objekte verraten. Ich war sehr beeindruckt von der Zahl der alten Kellerräume, die als Weinkeller eingestuft werden konnten, in denen noch Halterungen für Seile zum Transport von Fässern, Systeme der freien Lüftung und Laternenhaken vorhanden waren. Bei ungünstigen Wetterverhältnissen wurden statt der Besichtigung vor Ort die Recherchen im Staatsarchiv in Stary Kisielin durchgeführt. Hier konnten die Fachkenntnisse von Mirek Kuleba genutzt werden, der die alten deutschen Urkunden lesen konnte und immer die richtige Nase für unbekannte Dokumente hatte. Wenn wir dazu noch bedenken, dass mein Kollege über gute Ausbildung im Bauwesen verfügt, dann haben wir keine Zweifel mehr, dass er der richtige Mann ist, der die „Topographie“ schreiben konnte.

Nach dieser Zuarbeit musste der gesammelte Stoff noch bearbeitet werden. Die Orte, Datumsangaben und Menschen mussten jeweils zugeordnet werden. Eine große Unterstützung dabei

waren alte Anschriftenverzeichnisse und Werbeanzeigen in der Presse von Grünberg. Frau Zofia Maziarz, die Mitarbeiterin der Wojewodschaftsbibliothek, die bereits früher mit dem Autor bei der Veröffentlichung der monumentalen „Bibliographie des Grünberger Weinbaus“ zusammen arbeitete, war für die EDV-Bearbeitung der kleinen Anzeigen zuständig. Die Arbeit an der „Topographie“ dauerte drei Jahre. Der geplante Umfang des Buches wurde erweitert, um dann schließlich auf fast 800 Seiten zu kommen. So viel Platz haben die Beschreibungen der erforschten Weinbaulichen Objekte sowohl in der deutschen als auch polnischen Geschichte der Stadt Zielona Góra in Anspruch genommen. Dies war für eine redliche Ausführung dieser Aufgabe erforderlich. Alle, die im Rahmen der redaktionellen Arbeit den Text gelesen haben, waren von der Zahl der Menschen und Orte beeindruckt, die mit dem Weinbau, der Weinherstellung und dem Weinverkauf verbunden waren. Diejenigen, die sich in der Geschichte der Stadt gut auskennen, wundern sich darüber nicht. Die Grundlagen des Wohlstands der Stadteinwohner bis zum Bau der Eisenbahnlinie und der industriellen Entwicklung in der zweiten Hälfte des 19. Jh. waren nämlich Tuchmacherei und Weinbau. In der Fassade des ehemaligen Finanzamtes in der Skarbowa-Straße sind zwei symbolische Reliefs erhalten geblieben. Es handelt sich dabei um die Gestalt eines Mannes mit einem Tuchballen und die Gestalt einer Frau mit dem Weinkorb. Bogdan Kres, der erste Leiter der Weinabteilung im Museum von Zielona Góra war der Meinung, dass viele Tuchmacher auch Eigentümer der Weinberge waren. In der Saison haben ihnen auch Lehrlinge und Gesellen bei der Arbeit geholfen. In den für die Tuchmacherei schwachen Jahren konnten die Tuchmacher ihren Haushalt mit den Einkünften aus dem Weinverkauf, die zwei Monate im Jahr von der Steuer befreit waren, retten. Die Stilllegung der Tuch-Werkstätte und Manufakturen und der Übergang der Arbeitskräfte in die sich entwickelnden Industriezentren waren der Anfang für den Niedergang der Weinberge in der Region. Die „Topographie“ macht uns bewusst, wie groß das Potential war und erinnert an die Namen der zahlreichen Winzerfamilien und mit ihnen verbundenen Orte. Diese Menschen waren im heutigen Sinn Arbeitgeber. Deshalb haben die Organisation der Arbeitgeber des Lebuser Landes und die Industrie- und Handelskammer aus Cottbus die Veröffentlichung dieses Werkes unterstützt, und zwar nicht nur zu Ehren der ehemaligen Generationen von Winzern sondern auch im Hinblick auf die Gegenwart und den zukünftigen Wiederaufbau der Weintradition. Wir haben Verständnis und finanzielle Unterstützung auch bei der Stadtverwaltung und dem Marschallsamt gefunden. Die „Weintopographie von Zielona Góra“ sollte nicht nur als Enzyklopädie des historischen Wissens betrachtet werden sondern auch einen Beitrag zur Schaffung neuer Arbeitsstellen leisten.

*Übersetzung: Jerzy Bielerzewski (Fachhochschule Sulechów)*



15.06.1948 J. - die Schüler der ersten Klasse Winzer-Gymnasium. Archiv K.Gajewski



Marek Senator

## Nowe odmiany deserowe

Dalszy ciąg z nr 35/36 „Winiarza”

W celu oceny wartości nowych odmian deserowych, ich podatności na choroby, terminu dojrzewania i wydajności, zaszczepiłem na jednej działce 220 odmian winorośli. Każda roślina ma do dyspozycji 1 metr kwadratowy. Mam nadzieję, że dzięki temu można je z sobą porównać i wyeliminować te nie spełniające naszych oczekiwań. Na pozostatek przedstawię kilka odmian pochodzenia rosyjskiego.

**BYLINA** (Wostorg krasnyj x Kiszmisz nowoczerkaskij)

Odmiana średniego czasu dojrzewania. Kwiat obupłciowy. Odmiana silnie rosnąca. Grona 600 - 900 g, cylindryczno - stożkowe, umiarkowanie zbite. Jagody duże, 30 x 25 mm, o masie 10-12 g, ciemnoczerwonej barwy, o bardzo przyjemnym smaku. Cukry na poziomie 18 - 20 g, kwasy 5 g. Podczas dojrzewania praktycznie nie jest atakowana przez osy. Łoza drewnieje szybko. Ukorzenianie sadzonek nie sprawia problemów. Mrozoodporność na poziomie - 26°C. Odporność na choroby grzybowe 2,5 - 3,0 stopnie.

**GRAF** (Wostorg krasnyj x Charrel)

Nowa deserówka, średniego czasu dojrzewania (125 - 130 dni). Jest odmianą silnie rosnącą. Grona duże 650 - 800 g i więcej, stożkowe. Jagody duże, 25 - 20 mm, różowe o harmonijnym smaku, chrupiące. W gronach zdarza się groszkowanie. Skórka delikatna, pękająca, miąższ mięsisto soczysty. Odmiana jest w stanie zgromadzić wysoki poziom cukrów. Osy jej nie atakują. Jedną z zalet jest możliwość pozostawiania na krzakach bez utraty jakości. Łoza drewnieje dobrze i szybko. Nie przycięta jest w stanie przyrosnąć na 25 do 35 metrów. Nie podlega chorobom przechowalniczym i dobrze znosi transport. Odporność na choroby grzybowe jest na poziomie 2,5 do 3,0 stopni. Mrozoodporność do - 24°C.

**JESIENIN** (Talizman x Charrel)

Nowa odmiana deserowa o średnim czasie dojrzewania (125 - 130 dni). Kwiat obupłciowy. Ma długie grona: 25 - 27 cm, cylindryczne, luźne, na krótkiej nóżce, ich masa dochodzi od 500 do 700 g. Średni typ wzrostu. Dobrze znosi dużo starego drewna i wtedy owocuje obficie. Nie jest podatna na atak os. Względnie odporna na choroby grzybowe. Dobrze sprawuje się w transporcie i przechowalnictwie. Wytrzymuje - 24°C. Ciąć ją można zarówno na 5 - 6 oczek jak i na 2.



**WYŻSZA KULTURA BANKOWOŚCI**  
wspiera Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

**ALEKSANDRYT** (Woskowyj x Kiszmisz nowoczerkaskij)

Nowa deserówka wczesnie dojrzewająca (110 - 120 dni). Kwiaty obupłciowe, odmiana średnio silnie rosnąca. Grona 450 do 600 g. Jagody okrągłe, 24 x 20 mm, bursztynowo-białe. Masa jagód 5 - 6 g, miąższ mięsisto-soczysty. Mają bardzo przyjemny smak z dużą koncentracją cukru. W wielu owocach nasiona resztkowe, a w niektórych brak ich zupełnie.

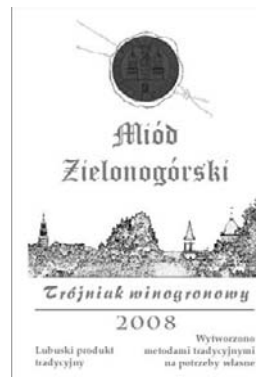
Zaleca się cięcie na 6 - 8 oczek. Dobrze drewnieje, sadzonki dobrze się ukorzeniają. Wytrzymuje do - 24°C.

**BAGROWYJ** (Woskowyj x Charrel)

Bardzo wczesna deserówka (100 - 110 dni). Kwiat obupłciowy. Odmiana silnie rosnąca. Grona duże, luźne. Jagody bardzo duże, 35 x 23 mm, bardzo ładne, różowe, soczyste o harmonijnym smaku. Gromadzi wysokie cukry: 21 - 23 %, przy kwasowości 5-6 g.

**CHARREL** (Czausz różowy x Perrel)

Odmiana deserowa. Odporność nadaje jej Perrel, który był używany do wyprowadzania wielu odmian odpornych. Odmiana o średnim czasie dojrzewania (135 - 140 dni), o silnym wzroście. Grona 400 - 700 g, cylindryczne i stożkowe. Jagody duże, 6-7 g, podługne, lekko zwężone, białe z bladoczerwonymi przebarwieniami. Smak prosty, cukry 16-17 %, kwasowość 6-7 g. Mrozoodporność - 23°C. Odmiana Charrel, używana do tworzenia nowych krzyżówek, wnosi do nich swoje bezcenne cechy: odporność na filokserę i choroby grzybowe.



Zapraszamy na wystawę pt.  
„Lubuskie tradycyjne produkty winiarskie  
- renesans miódów pitnych w Lubuskim”  
Wieża winiarska z Budachowa  
29.08 - 12.09.2009  
Muzeum Etnograficzne  
w Zielonej Górze z/s w Ochli  
Uroczyste otwarcie 29 bm.  
podczas wojewódzkiego finału  
Konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo.

ZAPROSZENIE

Wydanie dofinansowano ze środków Urzędu Miasta Zielona Góra i Urzędu Gminy Zielona Góra

**winiarz**  
**ZIELONOGÓRSKI**

Pismo wydawane przy współpracy Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba  
Zastępca redaktora naczelnego: Marek Senator  
Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski

Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 · 65-036 Zielona Góra  
tel. 068 324 17 27 · e-mail: kulebamir@op.pl

[www.winiarze.zgora.pl](http://www.winiarze.zgora.pl)

Skład: iNC Dariusz Golczyk · pixel@post.pl