

unbedekt, ist unbekannt. Die Sage erzählt, daß französische Mönche hinter das Geheimnis gekommen seien, als sie einen recht sauren Jahrgang sich durch Zuckersatz mundgerechter zu machen versucht hätten. Man hat aber sogar aus Virgilischen Versen schließen wollen, daß schon die Römer den Sekt bekannt. Jedenfalls erscheint der verkende Champagner bei niederländischen Malern im 17. Jahrhundert in der Malerei. In der Pöhnitz spr' t die Ueberlieferung davon, daß im zweiten Jahrzehnt des 18. Jahrhunderts die ersten Versuche mit Champagnerbereitung gemacht worden seien. Weiter hat der damalige Besitzer des heutigen v. Minkwitzschen Weinberges, Oberforstmeister von Bredow schon 1827 mit seinem eigenen Gewächs Schaumwein erzeugt, aber erst der heute noch bestehenden Sektellerei war es beschieden, die schlichteren Versuche zu einer rentablen und lebensfähigen Industrie auszugestalten. Freilich, auch ihr blieben Krisenzeiten nicht erspart. Schlechte Weinernten, wirtschaftliche Notlage, Auftauchen neuer Konkurrenten stellten das Weiterleben der Neugründung besonders in den ersten Jahren verschiedensch in Frage. Aber eine zielbewusste Leitung verstand immer, das Glücksschiff der Pöhnitzer Champagnerfabrik an allen gefährlichen Klippen glücklich vorüberzusteuern. Der beste Beweis für die Proverität des Unternehmens sind die verschiedenen Konkurrenzunternehmen, die auch in der Pöhnitz aufstauten und die sich die Erfahrungen, die den Gründern manche Stange Gold und manche schlaflose Nacht gekostet haben mögen, zunube machten und auf denselben ihre Neugründungen aufzubauen versuchten. So gab es denn in den 60er Jahren des 19. Jahrhunderts in der Pöhnitz außer der heute noch bestehenden Champagnerfabrik nicht weniger als vier Betriebe, die sich mit mehr oder weniger Glück an der Fabrikation von Schaumwein versuchten.

Am bedeutendsten von diesen kleineren Unternehmen der Sektzeugung scheint die 1845 von dem Kaufmann B. A. Jäffing in der Hauptstraße gegründete gewesen zu sein, die dessen Sohn noch Anfang der 60er Jahre betrieb. Die Kellereien der „Alten Apotheke“, wie das heutige Grundstück Hauptstraße 48 hieß, eigneten sich vorzüglich dazu. Die Jäffing'schen Champagnerweine wurden sogar vom kaiserlichen Ministerium des Innern anlässlich der Leipziger Industrieausstellung im Jahre 1850 durch ein öffentliches Belobigungsdekret ausgezeichnet. Jäffing soll auch einen beträchtlichen Versand bis nach Moskau und Petersburg gehabt haben. Die heutige Sektellerei die im Laufe der Jahrzehnte eine ganze Anzahl Auszeichnungen erhielt, konnte die erste derselben schon im Jahre 1840 in Empfang nehmen.

Eine weitere Sektellerei entstand 1858 in Niederlöhnitz unter der Firma Glüd & Plath, die außer dem eigentlichen Schaumwein auch einen moussierenden Maitränk, ein damaliges Modetränk, herstellte. Hinter dieser Firma stand der Mitbegründer der heute noch existierenden Sektellerei, Sidmann von Altfriedstein. Diese Kellerei soll besonders nach Anland exportiert haben.

Die Fabrikationsversuche der Familie von Bredow, die nach den ersten Experimenten

von 1827 im Jahre 1856 wieder aufgenommen wurden, scheinen von einem besonderen Erfolge nicht gekrönt worden zu sein, denn schon 1862 wird diese Fabrikation als wieder aufgegeben bezeichnet.

Außer diesen Fabriken befahte sich in Oberlöhnitz ein gewisser Hansch um 1860 herum mit der Herstellung moussierender Weine und in Dresden hatte sich eine Sächsische Champagnerfabrik (1857) etabliert.

Eine nach der anderen dieser kleineren Sektellereien in der Pöhnitz verschwand jedoch wieder und nur der Wilgrimischen Gründung war es vergönnt, alle Schwierigkeiten siegesthaft zu überstehen.

„Fabrik moussierender Weine“ nannten die Gründer das neue Unternehmen, das den verkenden, pridelnden Trank erzeugen sollte. Sektellerei nennt es richtiger die Jetztzeit. Der moderne Mensch verbindet mit dem Begriff „Fabrik“ das Bild tausender Maschinen, wirbelnder Räder, blinkender Kolben, Retorten und Kessel. Nichts von alledem bei der Sektfabrikation. In langsamem Entzwicklungsprozess vollzieht sich die Umwandlung des Stillweines zum temperamentvollen brausenden Schaumwein in den ausgehöhten unterirdischen Räumen der Kellereien. Früher freilich moß das Bild noch bunter gewesen sein, wenn zur Zeit der Weinlese die Weinbauern und Winzer die blaue Burgundertraube, die sich besonders zur Sektbereitung eignete in Fuhren in die Kelter brachten und aus riesigen Pressen der Traubensaft in die Fuder rann. Da tobte zur Zeit der Gärung der junge Most gar wild in den Kellern bis er nach langer Sturm- und Drangperiode zum sanften Wein sich wandelte.

Heute ist diese Prozedur verschwunden. Die Weinbergskanonen donnern nicht mehr ihren Salut hinaus, den Anfang und das Ende der Weinlese in der Pöhnitz verkündend und der Hof der Sektellerei bietet nicht mehr das Schauspiel buttenträgernder Winzer, die den Segen des Weinstocks in die Kelter bringen. Heute liefert, wie wir schon erwähnten, der Rhein, die Mosel und die Saar den Stillwein. In stattlichen Reihen liegen die mächtigen Gebinde, die Fuder, die Stöße und Halbstücke in den Kellern, eine Einflut von Wein die da gefesselt ihrer Bestimmung entgegen harret. Zweihunderttausend Liter, je 7000 Liter Inhalt umschließend flankieren die Kellerrände, blicken etwas geringschätzig herab auf ihre „kleineren“ Genossen, die „nur“ 2000, 3000, 4000 Liter fassen. Sie sind sich ihrer Aufgabe bewußt, das Brautgemach zu sein, in dem der verkende, pridelnde Bussardsekt in inniger Vereinigung der verschiedenen Weinsorten erzeugt wird. Coupage nennt man prosaisch die Mischung der verschiedenen Weinsorten, die in den Fabriken vorgenommen wird und deren sachkundige Zusammenstellung, das Cuvee, den Charakter des fertigen Produktes bedingt. Jahrgang, Lage, Traubensorten müssen berücksichtigt werden, um einen gleichbleibenden Typ fertigen Sektes zu erzielen. Aber nicht allzulange können sich die vermählten Weinsorten eines friedlichen Beisammenseins erfreuen. Der Mensch will Temperament in den „Still“weinen sehen und zwingt ihnen einen dritten im Bunde, dem Zucker auf, der durch seine Spaltung

in Alkohol und Kohlensäure im Verein mit reingezüchteter Weinhefe das brausende schäumende, pridelnde „Moussieren“ erzeugt. In Flaschen gefüllt, gefesselt mit Kork und Drähten, reißt der so vorbereitete Wein seiner Vollendung entgegen. In stürmischer Gärung brängt und preßt er mit 6 Atmosphären Druck gegen das grüngläserne Gefäßnis, das, selten allerdings, mitunter dem wilden Gesellen nicht gewachsen ist und mit lautem Knall in Scherben geht. In den Kinderjahren der Sektfabrikation freilich, als die Glaschnik noch nicht auf der heutigen Vollkommenheit angelangt war, war dieser Flaschenbruch ein bedeutender Faktor in der Preiskalkulation. Bis zu 50 v. H. verzeichneten die Keller anfänglich den Bruch, der heute knapp 1% beträgt.

Die kunstvoll aufgeschichteten Stapel der Flaschen gewähren einen eigenen Anblick. Die Massen imponieren! Die Keller beherbergen bis zu 200 000 Flaschen Brutwein, die in ihrer Gesamtheit eine ganz gewaltige gefesselte Energie darstellen. Aber der Mensch gönnt dem Wein auch in den Flaschen noch keine Ruhe, er stellt sie auf den Kopf, rüttelt sie und schüttelt sie auf kunstfertige Weise, daß alle Unreinigkeit, die die Gärung gebildet, sich absondere und ein goldklarer Wein durch das Glas blinkt.

Endlich nach jahrelanger Kellerei steigt der Sekt aus den unterirdischen Tiefen wieder hinauf an das Licht des Tages. Geschickte Hand löst ihn die Fesseln und schon glänzt der übermütige Geselle sich der goldenen Freiheit erfreuen zu können. Alle Unreinigkeit der Entzwicklungszeit mit sich reißend, schäumt er auf und sprengt mit lautem Knall seinen Kerker. Aber schon treibt der brutale Schlag einer herzlosen Maschine ihn zurück und bündigt seinen Uebermut auf neue mit Stahlhelm und Eisenband. Was nützt es ihm, daß man ihm zum Trost und zur Gesellschaft einen feinen Gesellen, den Vitör, besten mit Zucker gefüllten Cognac beizibt? Was nützt es ihm, daß man ihm ein goldenes Mäntelchen umhängt? Er will hinaus, will schäumen und verken in edlem Kristall, will als Sorgenbröcker und Freudenbringer die Mission erfüllen, auf die Menschenweis und Menschenflugheit in jahrelanger Kellerei ihn vorbereitet. Und wenn er endlich auf festlicher Tafel in blendendem Lichterglanz diese seine Aufgabe erfüllt, dann kündigt er als Bussard Brillant nicht nur seinen eigenen, sondern auch den Ruhm seiner Heimat, der lieblichen Pöhnitz.

Ueber dem Eingang zu dem Reiche der Sektgeister schrieb eine Künstlerhand die Worte:

Weißverlender Bussard  
Im Pöhnitzgrün  
In den Farben der Heimat  
Mögest du blühen.

Sie sollen dem Pöhnitzer Sekt und seiner Geburtsstätte, der Sektellerei Bussard ein Wegspruch sein zur Vollendung des ersten Jahrhunderts ihres Bestehens!

