

Nachdem wir, 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 Weinbau, 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. Dazu gehört, dass wir den Wein auch selber verarbeiten und in die Flaschen bringen, weil das in der Vergangenheit auch so war.

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

Zum Vorsitzenden des Vereins wurde Helmut Moelle aus Grano und zum stellvertretenden Vorsitzenden Wilfried Olzog aus Guben gewählt. Beide gehörten zu den Ideenträgern von Anfang an.

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.

Seit 2008 sind wir neun Mitglieder im Verein. Vier davon sind Rentner und die anderen gehen noch einem geregelten Erwerb nach.

Die im Weinberg und in der Weinverarbeitung anfallenden Arbeiten, weit überwiegend Handarbeiten, können wir ohne die Hilfe von Sympathisanten nicht

schaffen. Eine besondere Hilfe sind uns dabei die "Rüstigen Radler vom Feinseidenbetrieb", die uns seit Jahren sehr wirkungsvoll Hilfe leisten. Außerdem haben wir aber auch fleißige Nachbarn in Grano und Guben sowie Familienmitglieder, die bei besonderen Arbeitsspitzen helfen. **Wir suchen aber auch neue Mitglieder, damit unsere Arbeit geschafft und weitergeführt werden kann.** Im Jahr 2005 ernteten wir etwa 600 Liter, 2006 etwa 900 Liter, 2007 etwa 3500 Liter und 2008 etwa 8000 Liter Wein. Durch Erfahrung, Nutzung besserer Messgeräte und Verfahren sowie ständigem Erfahrungsaustausch mit anderen Winzern gelang es, den Geschmack und die Haltbarkeit des Weins immer weiter zu verbessern. Wir vermarkten unseren Wein selbst und gehen dazu auch zu sehr vielen Gemeinde und Erntefesten in der Umgebung bis zu 50 km entfernt. Die Einkünfte daraus werden zum Bezahlen der Kosten für Maschinen, Geräte, Behälter und sonstige Betriebsausgaben verwendet. Bisher reichten sie noch nicht und mussten durch Einlagen der Mitglieder abgedeckt werden.

Jeden Mittwoch um 17:00 Uhr beraten wir über die anstehenden Probleme und Lösungen.

Die **Mitgliederversammlungen** werden zu den Jahresabschlüssen und wichtigen Entscheidungen einberufen.

Wichtigste Höhepunkte im Vereinsleben sind

- am letzter Samstag im April ab 14:00 Uhr Jungweinprobe am Schloss in Grano und
- am letzter Samstag im September ab 14:00 Uhr Weinbergfest auf dem Weinberg in Grano

Bei der **Jungweinprobe** am Granoer Schloss gibt es den jungen Wein des Vorjahres und beim **Weinbergfest** auf dem Weinberg unter Zelten, Federweißer, Federroter, Zwiebelkuchen, Schmalzstullen, deftiges Essen, Weinverkostung, Weinverkauf und kostenlose Führungen von Gruppen im Weinberg.