

winiarz

ZIELONOGORSKI



PIS VO PLANTACIOW WINDROSLI I PRODUKTOW WINA, 13 17, GRUDZIEŃ 2005

Szlak wina i miodu

17 listopada, na spotkaniu w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego, powołano do życia tzw. kłaster promujący produkty regionalne: „Lubuski szlak wina i miodu”. W jego skład weszli m.in. producenci wyrobów winiarskich z regionu lubuskiego.

Winiarze i szkółkarze

20 listopada w Instytucie Sadownictwa i Kwaciarnictwa w Skierniewicach odbyło się spotkanie poświęcone uprawie winorośli w Polsce, a głównie problemom z zakresu produkcji kwalifikowanego materiału szkółkarskiego. Obecni byli przedstawiciele większości stowarzyszeń winiarskich i placówek naukowych zajmujących się winoroślą. Spotkanie prowadziła dr Elżbieta Rozpara, kierownik Zakładu Odmianoznawstwa, Zasobów Genowych i Szkółkarstwa. Po wystąpieniu inauguracyjnym dyrektora ISK, prof. dr hab. Danuty M. Goszczyńskiej, prof. dr hab. Alojzy Czynczyk przedstawił „Rys historyczny uprawy, badań i utrzymania odmian winorośli w Rejestrze”. W 1996 roku, ostatnim przed zaprzestaniem badań, w Rejestrze znajdowały się następujące odmiany: Aurora, Cascade, Canadice, Chrupka Różowa, Chrupka Żłota, Frankenthal, Irsay Olivier, Iza Zaliwska, Królowa Winnic, Schuyler, Seyval, Skarb Pannonii, Alden.

Produkt turystyczny

Szkolenie z zakresu „Tworzenia i promocji produktu turystycznego”, zorganizowane przez Lubuską Organizację Turystyczną LOTUR odbyło się 9-10 grudnia w Iłowie Zagańskiej. Wzięła w nim udział delegacja Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, a Roman Grad wygłosił referat „Czy można stworzyć nowy produkt turystyczny w oparciu o tradycję winiarską”.

Święto młodego wina

Odwolane w poprzednim terminie z powodu żałoby narodowej, 16 grudnia w salach Muzeum Ziemi Lubuskiej odbędzie się Święto Młodego Wina. Degustację tegorocznych trunków z regionu poprzedzi konferencja naukowa „Wpływ winiarstwa na gospodarkę i turystykę w regionie”. Spotkanie zakończy wieczór oplatkowy.

Na rozgrzewkę

18-22 grudnia zielonogórscy winiarze wezmą udział w prezentacji tradycji winiarskich na świątecznym jarmarku bożonarodzeniowym. Przewidziano poczęstunek mieszkańców miasta grzanym winem.



Tłocznia jednego z wielkich producentów win w Zielonej Górze, koniec XIX w. Zdjęcie ze zbiorów Muzeum Ziemi Lubuskiej

Miroslaw Kuleba

Tłocznie win

W ostatnich dziesięcioleciach XIX w., kiedy areal winnic w Zielonej Górze i najbliższych okolicach sięgał 1400 ha, każdego roku trafiały do przerobu ogromne ilości winogron. W roku 1875 korespondent gazety „Breslauer Zeitung” uczestniczący w zielonogórskim winobranii przeprowadził następujący rachunek: obszar winnic w mieście wynosił ok. 3.000 pruskich mórg (750 ha), doświadczeni winiarze zbierają przeciętnie 4 Viertel z morgi (Viertel = 500 funtów = 250 kg), łącznie zatem zbiory w samym mieście wyniosły wówczas 3000 ton winogron*. Był to jednak rok wyjątkowo urodzajny, bowiem zdarzały się i takie lata, gdy zbierano 200, 300 i 500 funtów z morgi, a w tzw. ogrodach dolnych (Niedergarten), czyli w północnej, nizinnej części miasta, nawet 100 funtów. Według prowadzonej przez zielonogórską Gewerbe- und Gartenbau-Verein księgowości winiarskiej (Weinbau-Buch) średnia roczna zbiorów w Zielonej Górze wynosiła 1065 funtów z pruskiej morgi, czyli 4260 funtów albo 2130 kg z hektara**.

Po zebraniu owoce należało rozdrobnić w młynkach bądź szypułkownicach, a następnie poddać tłoczeniu w prasach winiarskich. Jest oczywiste, że z taką ilością surowca musiały sobie radzić urządzenia stosownych rozmiarów; z całą pewnością nie mogły to być prasy posiadane przez drobnych winiarzy, właścicieli jedno- dwumorgowych plantacji. Wiele z tych urządzeń winiarskich przetrwało do naszych czasów, sporą kolekcję pras winiarskich zgromadzono w zbiorach Działu Winiarskiego Muzeum Ziemi Lubuskiej, dzisiaj Muzeum Wina.

* „Grünberger Wochenblatt” nr 81, 10 X 1875.

** „Beilage zum Grünberger Wochenblatt” nr 124, 22 X 1882.

Kosz najmniejszych pras winiarskich mieści od jednego do kilku wiader zmiażdżonych w miazgownicy gron bądź miazgi oczyszczonej z grzebieni w szypułkownicy. Powolny proces tłoczenia, trwający po całkowitym napełnieniu kosza do kilkudziesięciu minut, nie pozwalał na przerobienie dużych ilości miazgi; sto-dwieście litrów moszczu to wydajność całodziennej pracy winiarza posługującego się małą prasą. Tymczasem winogrona trzeba przerabiać szybko. Winobranie trwało krótko, na niewielkich winnicach miejskich przeważnie jeden dzień, gdyż do zbiorów mobilizowano całą rodzinę i przyjaciół. W procesie technologicznym produkcji wina jest ważne, aby winny nastaw sporządzić w jak najkrótszym czasie. Moszcze fermentujące w kadziach są wtedy wszystkie w tej samej fazie rozwoju, co ułatwia ich pielęgnację i czuwanie nad przebiegiem procesu.

Poza tą ilością winogron, które drobny winiarz pozostawiał na własny użytek i wyłaczał samodzielnie, reszta była sprzedawana wielkim przetwórcom, każdego roku zamieszczającym anonse w lokalnych gazetach. Wielu mieszkańców Grünbergu uprawiało winogrona wyłącznie na sprzedaż, traktując winnicę jako dodatkowe źródło dochodów. Powstaje zatem pytanie, gdzie i w jaki sposób przerabiano tysiące ton winnych gron, skupowanych przez firmy winiarskie?

Odpowiedzi udzielają już same ogłoszenia przetwórców: winogrona skupowano bezpośrednio przy wielkich prasach, gdzie surowiec poddawano od razu tłoczeniu. W gazecie „Grünberger Wochenblatt” z 19 października 1873 znajdujemy ogłoszenia o skupie winogron przez Heinricha Rothe, A. Arona w hotelu Russischer Kaiser (róg ul. Bolesława Chrobrego i Stanisława Wyspiańskiego) oraz B. Schachne przy prasie Derlinga „auf der Burg”. „Meine starke Weinpresse steht zur gefl. Benutzung” ogłasza się w „Grünberger Wochenblatt” z 12 X 1876 Oskar Eichler. Studiując ogłoszenia przetwórców możemy prześledzić koleje losów ich firm, a często nawet ich samych, gdyż zniknięcie jakiegoś nazwiska, od lat obecnego na rynku, oznacza najczęściej śmierć winiarza. Winogrona skupują od mieszkańców miasta najwięksi producenci win: np. w roku 1865 są to J.G. Moschke, Carl Engmann, J. Tiedemann, Eduard Seidel, Wilhelm & Friedrich Dehmel, Heinrich Rothe; w 1876 firma Grempler & Co., Carl Engmann, Gebrüder Mannigel, Ernst Mühle, Heinrich Rothe, Julius Wronsky, J. G. Moschke, Oscar Rosdeck. W roku 1973 winiarnie rozpoczynają skup winogron dnia 16 października: firma Förster & Grempler zgłasza zapotrzebowanie na owoce sortowane, w pełni dojrzałe i zdrowe, przy czym za odmianę *Böhmische (Pinot noir)*,

najlepszą do wyrobu szampana, oferuje specjalną cenę; Carl Engmann kupuje osobno *Böhmisch i Blauschönedel (Chasselas Dore)* na szampana, oddzielnie zaś traminer i inne odmiany zielone; ponadto działają na rynku Gebrüder Mannigel, J.G. Moschke, Ernst Mühle, P. Wronsky*.

Prosto z wozu konnego, po zbadaniu jakości i czystości dostarczonych owoców, winne grona trafiały na wagę, a następnie do urządzeń rozdrabniających. W najdawniejszych czasach były to koryta deptakowe, później stosowano miazgownice, zwane też młynkami winiarskimi (*Weinmühle*), w których skórka winnych jagód była rozrywana przy pomocy wałków najeżonych gwoździami bądź też wałków karbowanych, poruszających się przeciwbieżnie blisko siebie i zgniatających jagody, nie miażdżących jednak pestek. Z czasem pojawiły się też nowe konstrukcje, umożliwiające oddzielenie od miazgi grzebieni winnych gron (*Abbeermaschine*), początkowo zawodne, w końcu coraz doskonalsze, aż do stosowanych po dzień dzisiejszy - posiadających pod wałkami do miażdżenia jagód obrotowy trzpień z łopatkami, który usuwa grzebienie na zewnątrz.

Następnym etapem procesu technologicznego było odsączenie soku, tzw. samocięku. Miazga, czyli płynna masa składająca się z winogronowego soku, miąższu jagód z pestkami, rozerwanych skórek, a czasem także grzebieni, trafiała z kadzi bądź koryta do kosza prasy. Przez szczeliny między szczeblami kosza wyciekał do podstawionych koryt sok - i był to już najwyższej jakości świeży moszcz, produkt wyjściowy do fermentacji. Po odciknięciu soku w koszu tworzyło się puste miejsce, tylko część jego pojemności zapełniały wilgotne resztki jagód. Można było dodać nową porcję miazgi i czynność tę powtarzano do chwili, aż cały kosz został napełniony. Teraz można było przystąpić do tłoczenia.

Prasy dużych producentów wina nie przypominały urządzeń stosowanych przez winiarzy - amatorów. Były to wielkie konstrukcje z potężnych kłóców drewnianych, tworzących ramę o kilkumetrowych wymiarach. Pokazana w 1928 r. na wystawie „*Der Wein in Kunst und Geschichte, in Technik und Handel*” we Wrocławiu stara zielonogórska dwuśrubowa prasa winiarska (*doppelspindlige Holzkelter*), znajdująca się w posiadaniu firmy Otto Mülscha, zapewne jedna z największych w mieście, miała 4 m szerokości, 4 m długości i 6 m wysokości. Równie wielkie konstrukcje wykonywano ze stalowych, łączonych nitami, kształtowników. Schemat tych urządzeń był zawsze jednakowy, wypracowany przez wieki praktyki: górne końce dwóch pionowych słupów, osadzonych w masywnej podstawie, spinano poprzeczną belką,

w której znajdowało się gniazdo drewnianej śruby o głęboko wyżłobionym gwincie. Szeroka głowica śruby, wywierająca poprzez okrągłą pokrywę kosza i system drewnianych kłoczków nacisk na miazgę, była okuta żelaznymi obręczami, posiadała też kilka bocznych otworów, w które wkładano drąg służący do obracania śruby. Przy pomocy tej dźwigni, poruszanej często przez kilku mężczyzn, oraz dzięki sile nacisku wytwarzanej przez gwint śruby, z miazgi wypełniającej kosz wyciskano resztki soku. Działające siły bywały tak wielkie, że po zakończonym procesie usuwano z kosza niemal całkowicie suche wytloki.

* „Grünberger Wochenblatt” nr 83, 16 X 1873.



Prasy winiarskie wytwórni szampanów Grempler & Co., pocz. XX w. Zdjęcie ze zbiorów Muzeum Ziemi Lubuskiej

Jeszcze wydajniejsze, niż opisane wyżej, były prasy dwuśrubowe, których kosze miały kształt prostokąta bądź kwadratu. Ich przewaga nad jednośrubowymi była bezsporna, a rozumie ją każdy kto kiedykolwiek próbował tłoczyć winogrona w prasie z okrągłym koszem. Trzeba niemałej wprawy, aby pokrywą wywierającą nacisk na miążgę utrzymać w poziomym położeniu, zapewniającym równomierny nacisk. Otóż prasa dwuśrubowa pozbawiona jest tego niedostatku. Prostokątna bądź kwadratowa pokrywa tłoczna, naciskana raz jedną, raz drugą śrubą, porusza się w efekcie poziomo i nie „przekrzywia się”, jak to bywa w prasach jednośrubowych. Obsługą tych urządzeń zajmowali się wykwalifikowani pracownicy (*Preßmeister*), zaś budową i naprawami mistrzowie stolarscy, o czym świadczy ogłoszenie zamieszczone w „Grünberger Wochenblatt” z 12 X 1876: „*Einen tüchtigen Preßmeister, wenn möglich Zimmermann sucht Jul. P. Wronsky*”.

Jest zrozumiałe, że wielkie prasy musiały być montowane na stałym miejscu, a do ich posadowienia niezbędny był specjalny murowany fundament. Żaden strop piwniczny nie byłby w stanie utrzymać ciężaru prasy o takiej pojemności, kiedy jej kosz został napełniony miążgą. Z tego też względu największe stacjonarne prasy winiarskie instalowano w specjalnych, przeznaczonych tylko dla tego celu pomieszczeniach bądź nawet osobnych budynkach - tłoczniach. Dzięki temu, że jednorazowo wykonywano tylko ćwierć obrotu śruby, a następnie przekładano ramię dźwigni do sąsiedniego otworu w głowicy, prasę można było ustawić przy jednej ze ścian. Należy przyjąć, że tłocznie wielkich rozmiarów posiadały wszystkie firmy winiarskie przetwarzające surowiec z własnych winnic i prowadzące skup winogron od ludności. Projektantem i wykonawcą wielu z tych obiektów, zrealizowanych w ostatnich dziesięcioleciach XIX w., był mistrz budowlany (*Maurermeister*), czy raczej architekt i budowniczy w jednej osobie, Carl Mühle. O tym, jak wyglądały takie obiekty i jaki był ich program użytkowy świadczy dzisiaj tylko zachowana ikonografia i dokumentacja budowlana, bowiem same tłocznie najczęściej nie dotrwały do naszych czasów, bądź też wskutek przebudowy i zmian sposobu użytkowania całkowicie zatraciły swój pierwotny wygląd.

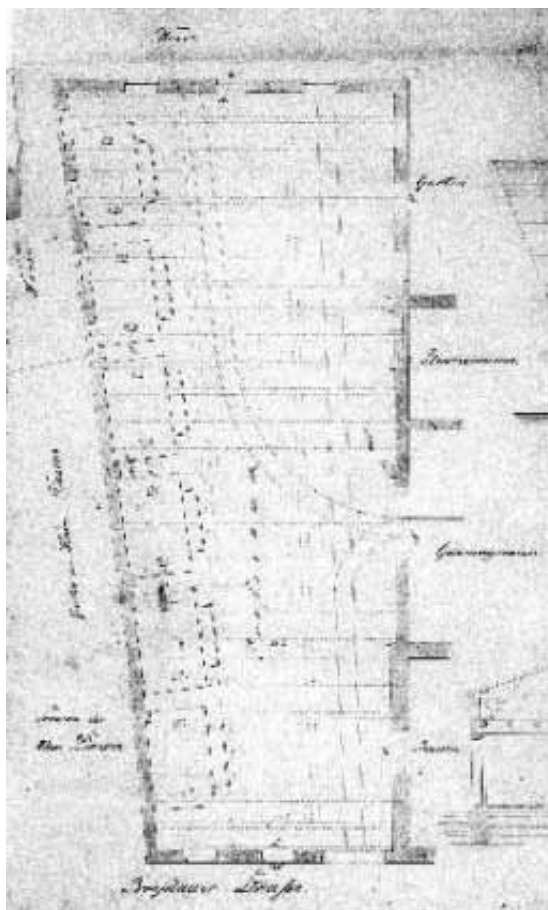
Największą tłocznię w przed-



Stara zielonogórska prasa winiarska, fot. Ewald Hase

wojennej historii miasta posiadała zapewne firma Häuslera-Förstera-Gremplera, późniejsza wytwórnia szampanów i win Grempler & Co. Wniosek taki można wysnuć choćby z pojemności piwnic, wybudowanych przez współdziałowców w roku 1829 na winnicy w rewirze winiarskim Lattwiese (Hospitalstraße, dzisiaj ul. Moniuszki) mogły one pomieścić 3000 okseftów* wina.

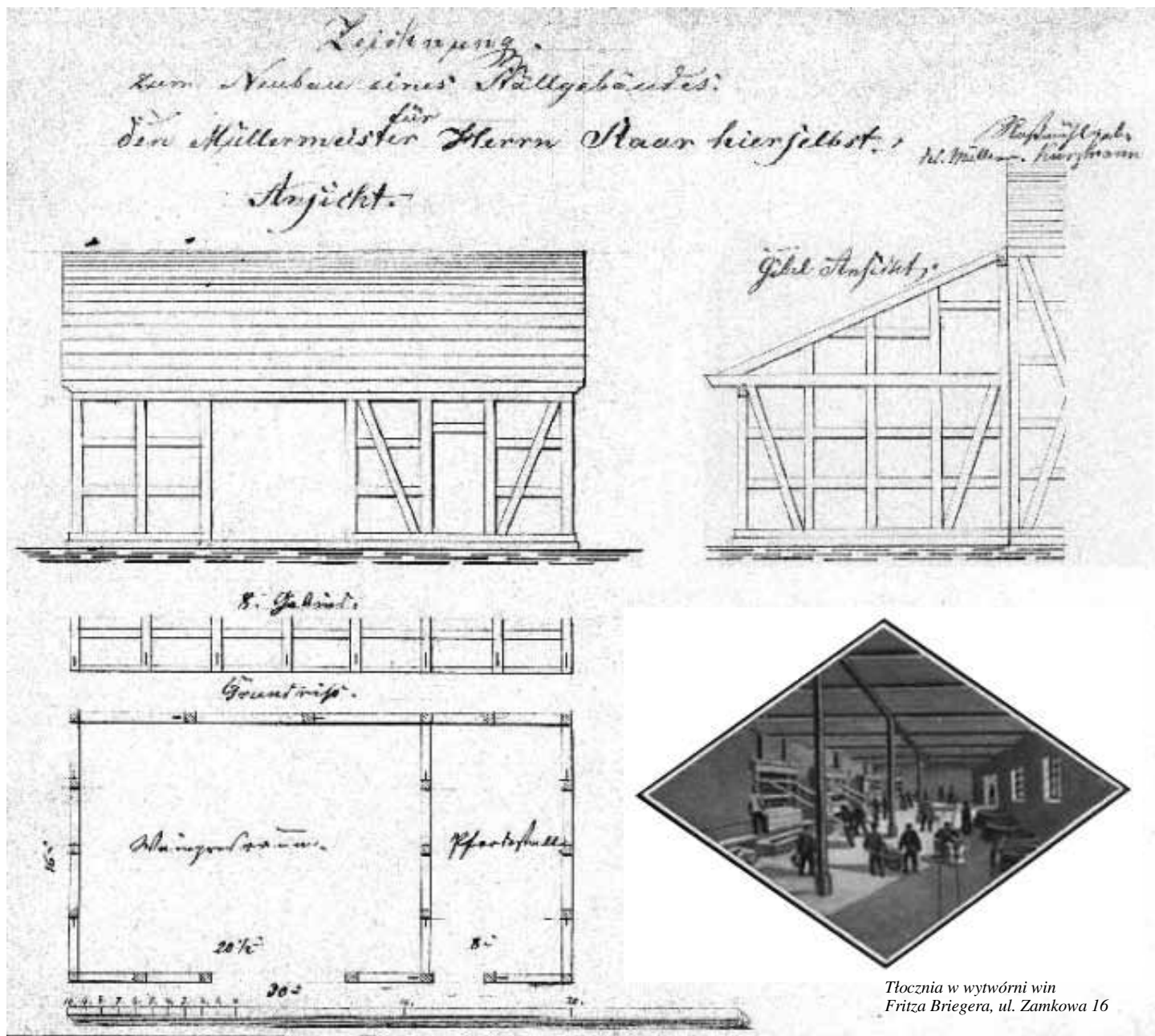
Wiele jednak wskazuje na to, że u zarania epoki przemysłowej zielonogórskiego winiarstwa, związanej z początkami wytwórni Gremplera, równie prężną firmę posiadał zielonogórski kupiec winny i radny miejski Carl Engmann. W 1839 Engmann wznosił przy Breslauerstraße 3 (ul. Wrocławska) rozległy budynek wytwórni win, składający się z przestronnej tłoczni (*Preßraum*) mieszczącej aż sześć wielkich pras, fermentowni (*Gährungsraum*), butelkowni (*Flaschenraum*) i pomieszczeń magazynowych (*Remise*). Nieregularne w rzucie, zachowane do dzisiaj pomieszczenie tłoczni ma długość 100 $\frac{1}{2}$ stóp pruskich (ok. 32 m)**. Na podłodze tłoczni zostały ułożone szyny, po których odbywał się ruch wózków transportowych. Budynek nie posiadał podpiwniczenia, za to tuż obok Engmann wybudował swój słynny pałac winny, zwany Engmanns Palais, posadowiony na olbrzymich, sklepionych krzyżowo piwnicach mogących zmieścić 3000 okseftów wina.



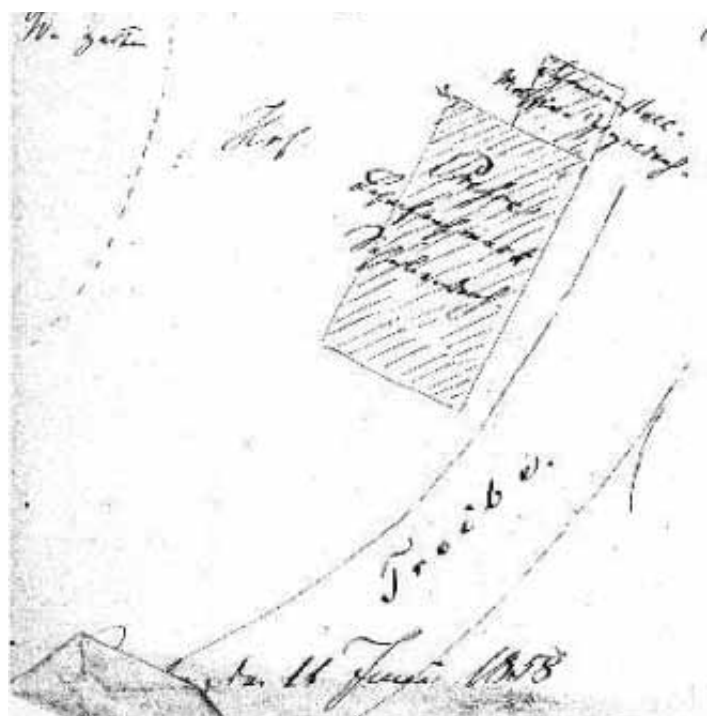
Tłocznia win Carla Engmanna, 1839 r.

* 1 *oxhoft* (okseft) = 226 litrów

** Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3183.



Budynek dla prasy winiarskiej młynarza Staara, 1854 r.



Prasa winiarska Leutloffa, 1858 r.

Budynek gospodarczy mistrza młynarskiego Staara, wzniesiony w 1854 r. przy Mühlweg 4 (ul. Krakusa 7)* jest przykładem licznych dawniej konstrukcji szachulcowych, które niemal zupełnie znikły dzisiaj z zabudowy miejskiej. Główną częścią budowli jest pomieszczenie na prasę winiarską (*Weinpressraum*) o wymiarach podanych w stopach pruskich: 16 x 20[~] (5,00 x 6,40 m)**, przekryte dachem pulpitowym. Do wnętrza prowadziły drzwi o szerokości 2,50 m. Rozmiary pomieszczenia wskazują, że mieszcząca się w nim prasa nie należała do największych.

Informacje o innej tłocznii, jednak bez bliższych danych o jej wymiarach, znajdujemy w aktach policji budowlanej z 1858 r. dotyczących posesji Leutloffa położonej w tzw. rewirze Treibe (później Am Rohrbusch 2, ul. Dzika 2)***, w sąsiedztwie cegielni Schirmera. Budynek był wykonany w konstrukcji ryglowej (*Lehmfachwerk*). Jak wynika z planu sytuacyjnego, posesja Leutloffa granoczyła z winnicą; Treibe był jednym ze starych i rozległych rewirów winiarskich Zielonej Góry.

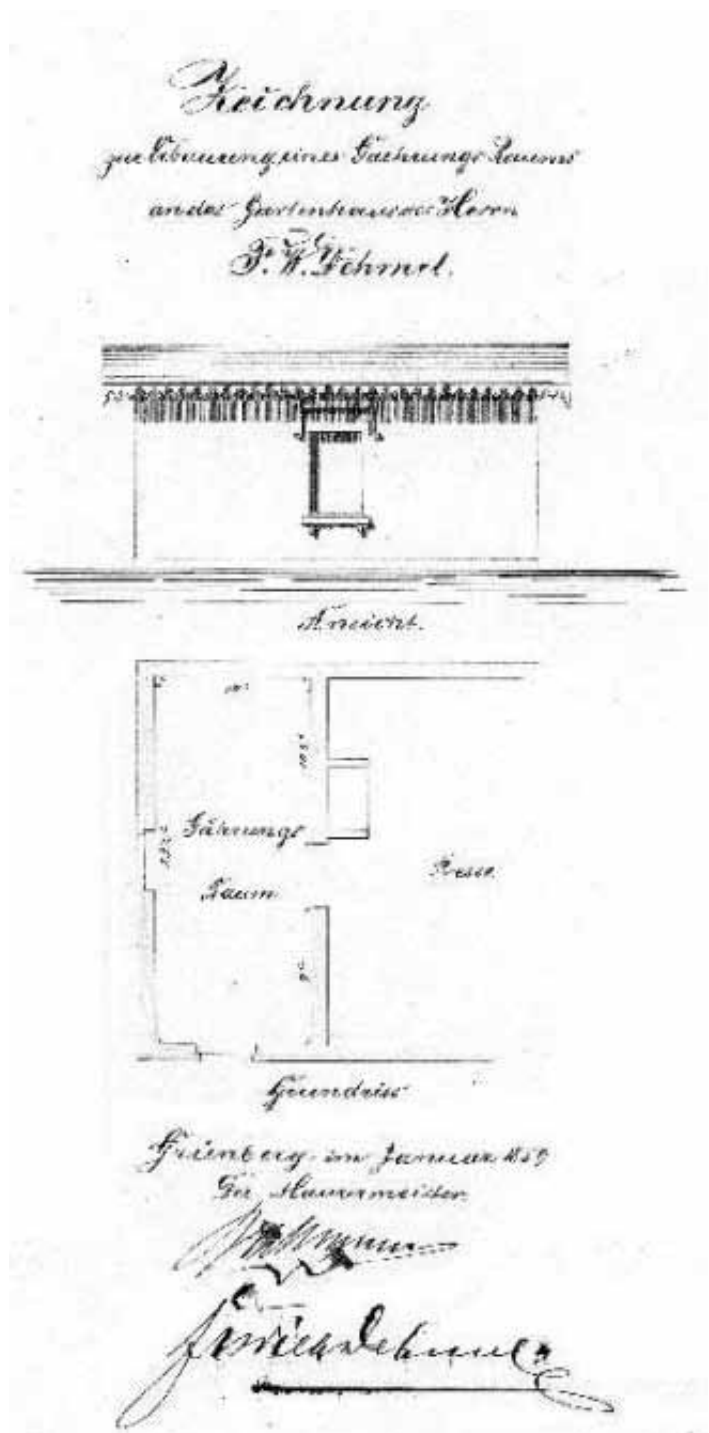
* Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4108.

** 1 stopa pruska = 0,31385 m.

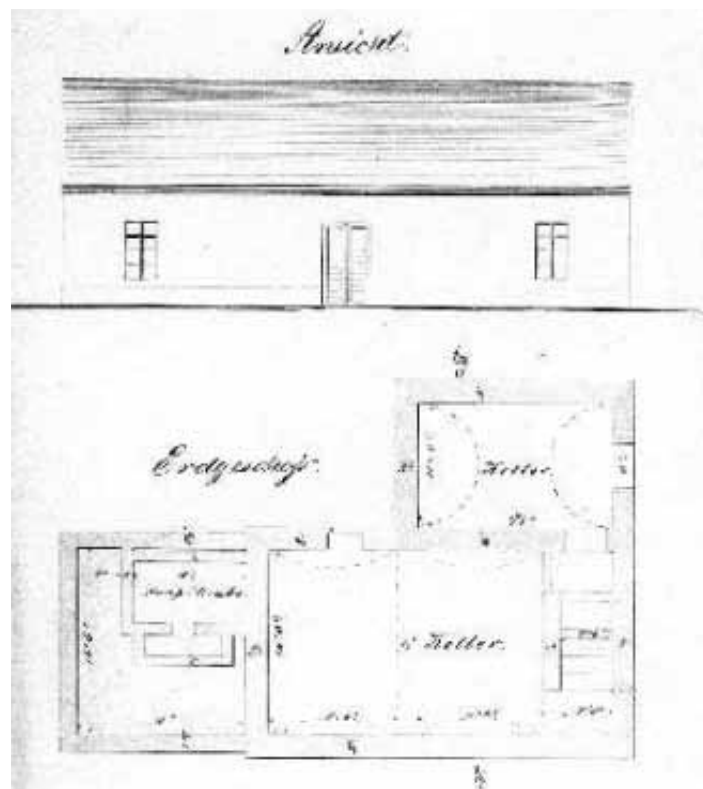
*** Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 2855.

Pięknym przykładem architektury zielonogórskich winnic jest dom ogrodowy (*Gartenhaus*) restauratora Friedricha W. Dehmela, stojący przy Drentkauerstraße 2/3 (ul. Nowa 1/2)*. W 1859 r. Dehmel przebudował go, wydzielając pomieszczenie na fermentownię moszczów (*Gährungs-Raum*). Obok, oddzielona ścianą, znajdowała się tłocznia z prasą winiarską (*Presse*). Wysokość pomieszczeń wynosiła 10 stóp pruskich (3,14 m). Murowany budynek, posadowiony na ławach fundamentowych, posiadał okna okolone geometrycznym gzymsem nadokiennym, płaski dach z wysuniętym okapem ozdobionym „koronką” snycerką.

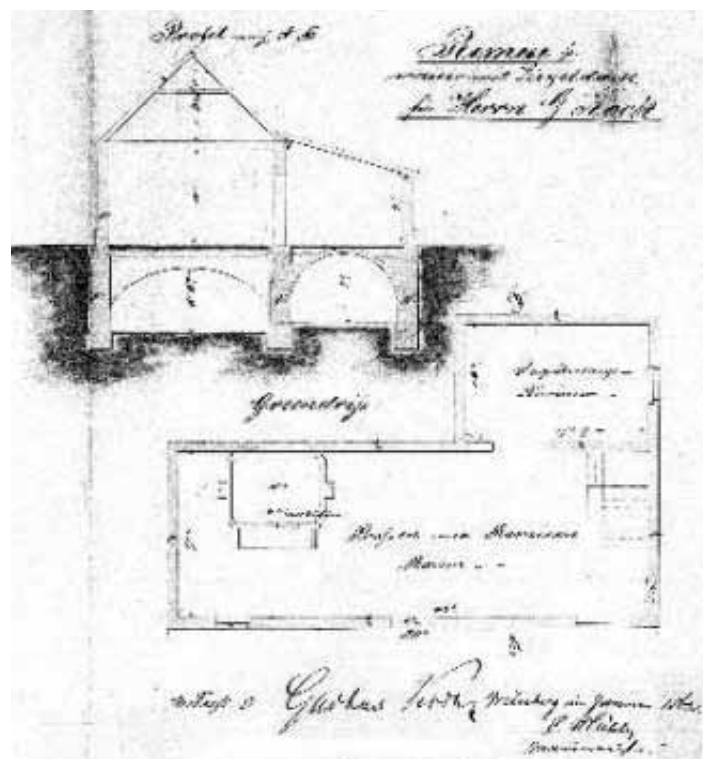
Konstrukcję tłoczni wraz z masywnym fundamentem prasy winiarskiej ukazuje rysunek budowlany obiektu gospodarczego Gustava Kocha, zrealizowanego w roku 1862 przy Krautstraße 37 (ul. Wandy 40)**. Murowany, jednokondygnacyjny budynek z podpiwniczeniem został przykryty dwuspadowym dachem z dachówki ceramicznej. Przestronne pomieszczenie parterowe (*Pressen- und Remisen-Raum*) o wymiarach 17 x 48 stóp pruskich i wysokości 10 stóp



Prasa w domu ogrodowym Dehmela, 1859 r.



(5,34 x 15,05 x 3,14 m) mieściło sporą prasę o szerokości ponad 3 m. Z rysunku wynika, że była to prasa dwurubowa z prostokątnym koszem. Do budynku głównego przylegała mniejsza przybudówka przeznaczona do fermentacji moszczów (*Vergährungs-Kammer*). Sklepione kolebkowo piwnice miały wysokość 2,10-2,20 m. Fundament prasy został oddzielony od pozostałej części piwnicy ścianą, a uzyskane w ten sposób pomieszczenie następnie zasypano ziemią. Zabieg ten wzmacniał posadowienie prasy, której ciężar własny, powiększony o zawartość kosza, groził zawaleniem sklepienia piwnicy.



Tłocznia win G. Kocha, 1862 r.

* Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3297.

** Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3815.

Olbrymia prasa dźwigniowa
o ramieniu długości ok. 8 m, XVIII w.;
Muzeum Winiarstwa i Winogrodnictwa
w Mikulovie na Morawach.

PRASY

Jednośrubowa masywna
prasa drewniana, 1883 r.;
Muzeum Winiarstwa
i Winogrodnictwa
w Mikulovie na Morawach.

Prasa wrzecionowa
o poj. ok. 600 kg
z dawnej wytwórni
Grempler & Co. w Zielonej Górze
(własność prywatna).

Współczesna
prasa
hydrauliczna
o pojemności
600 kg
produkcji czeskiej.

Współczesna prasa wrzecionowa
o pojemności 600 kg produkcji czeskiej.

Wrzeciono i śruba prasy
wyprodukowane przez firmę
Mayfarth & Co. Frankfurt a.M.-Berlin-Wien,
pochodzącej z wytwórni Gremplera
w Zielonej Górze.

WINIARSKIE

Prasa śrubowa na metalowej ramie, pocz. XX w.

Prasa śrubowa z koszem okrągłym, XIX w.

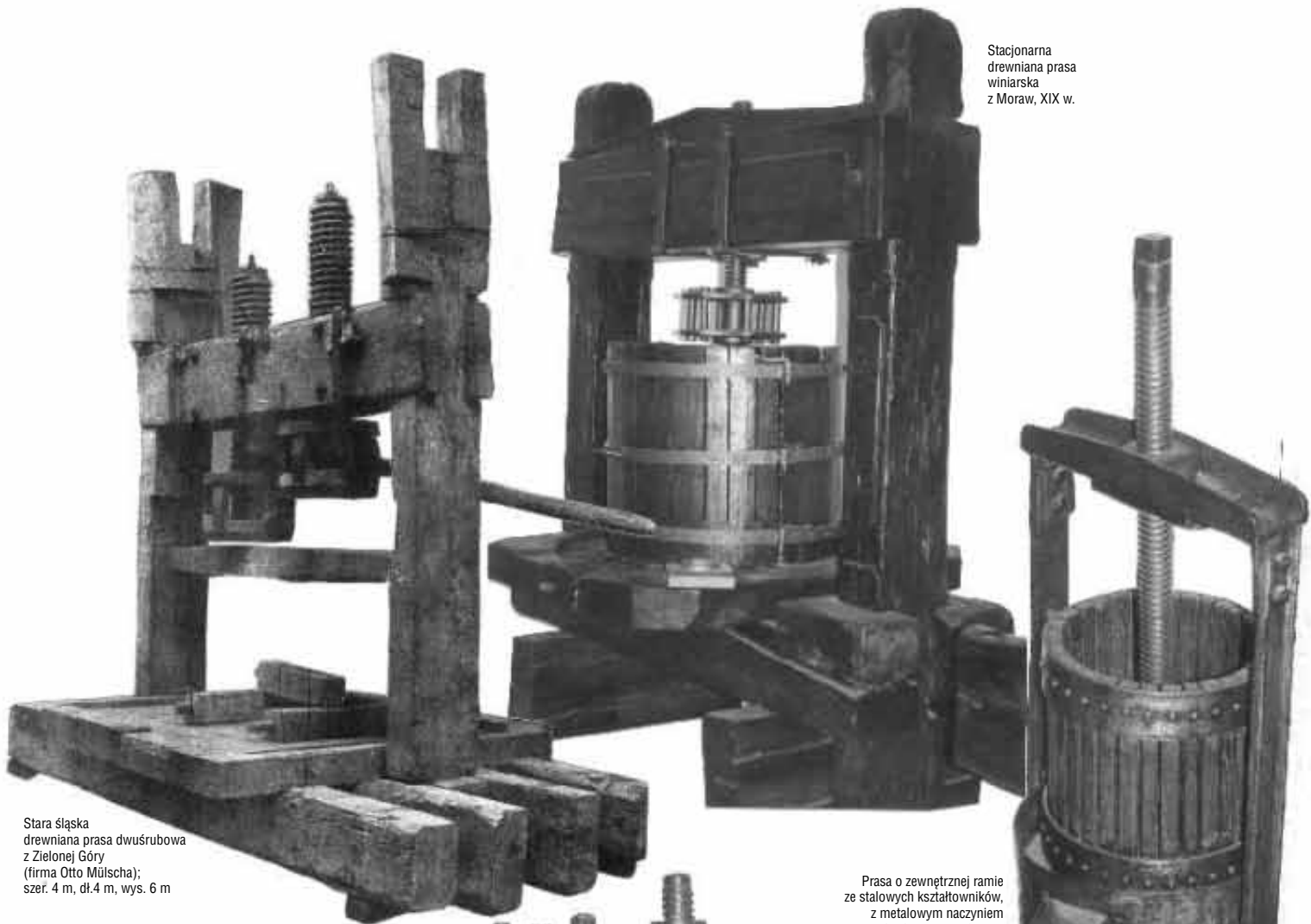
Prasa z drewnianą śrubą i koszem skrzynkowym, XIX w.

Prasa śrubowa wykonana w całości z żeliwa, XIX w.

Prasa śrubowa wykonana z kształowników, częściowo kutych i spawanych, pocz. XX w.

Secesyjna prasa śrubowa na ozdobnej ramie odlanej z żeliwa, pocz. XX w. (wszystkie eksponaty z Działu Winiarskiego Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze)





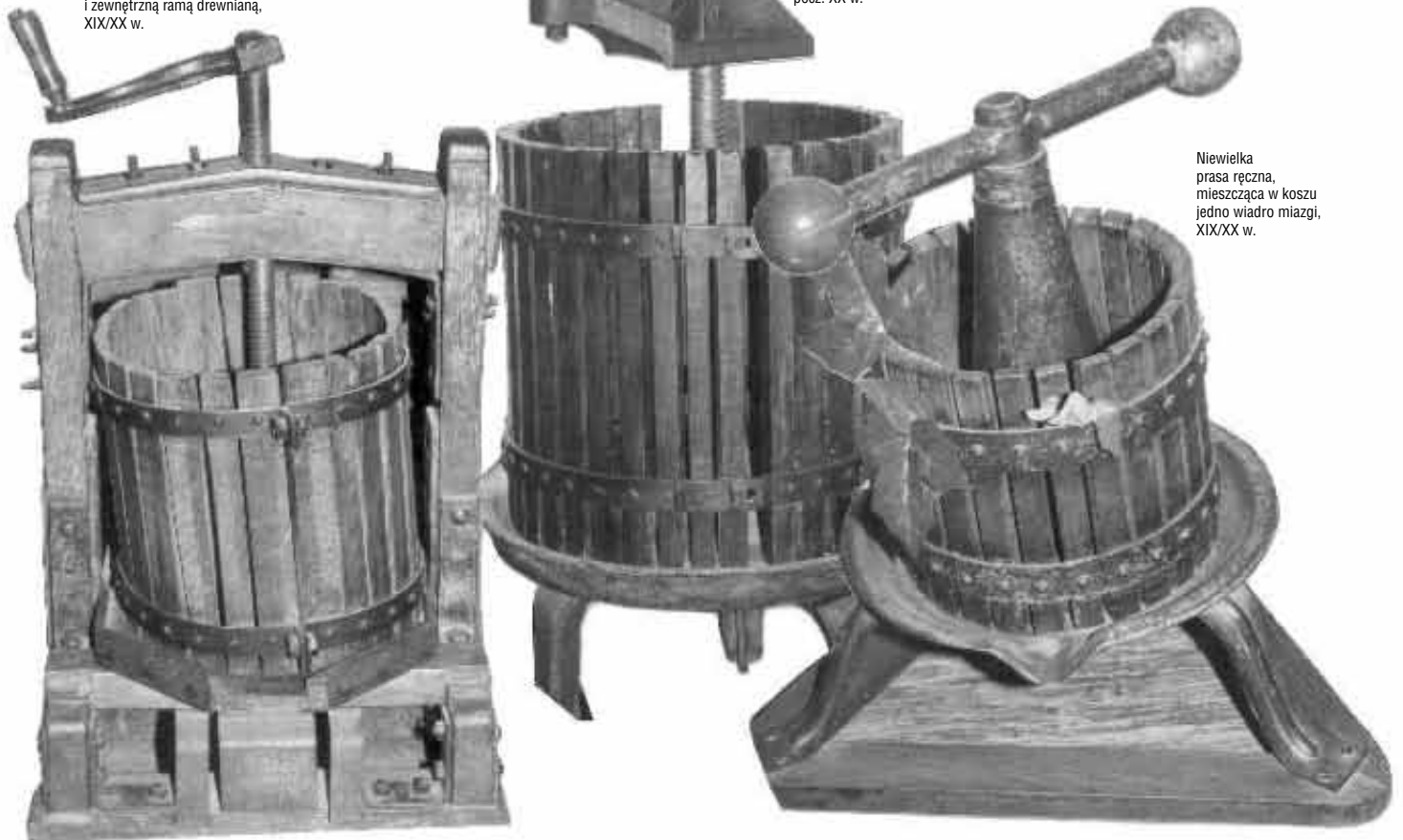
Stacjonarna
drewniana prasa
winiarska
z Moraw, XIX w.

Stara śląska
drewniana prasa
dwuślubowa
z Zielonej Góry
(firma Otto Mülscha);
szer. 4 m, dł. 4 m, wys. 6 m

Prasa o zewnętrznej ramie
ze stalowych kształtowników,
z metalowym naczyniem
odciekowym i wylewem

Prasa z korbą
i zewnętrzną ramą drewnianą,
XIX/XX w.

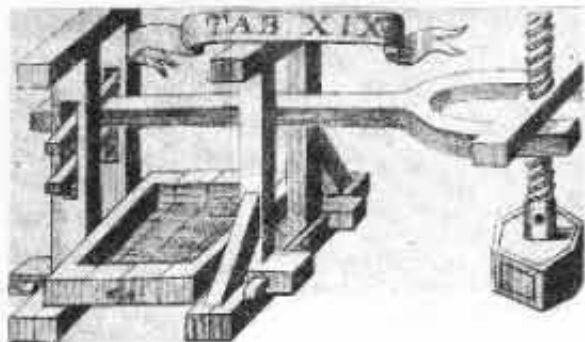
Średniej wielkości
prasa wrzecionowa
na emaliowanej podstawie,
pocz. XX w.



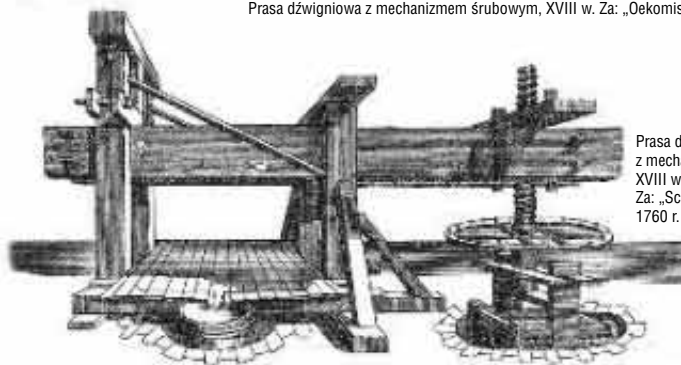
Niewielka
prasa ręczna,
mieszcząca w koszu
jedno wiadro miazgi,
XIX/XX w.



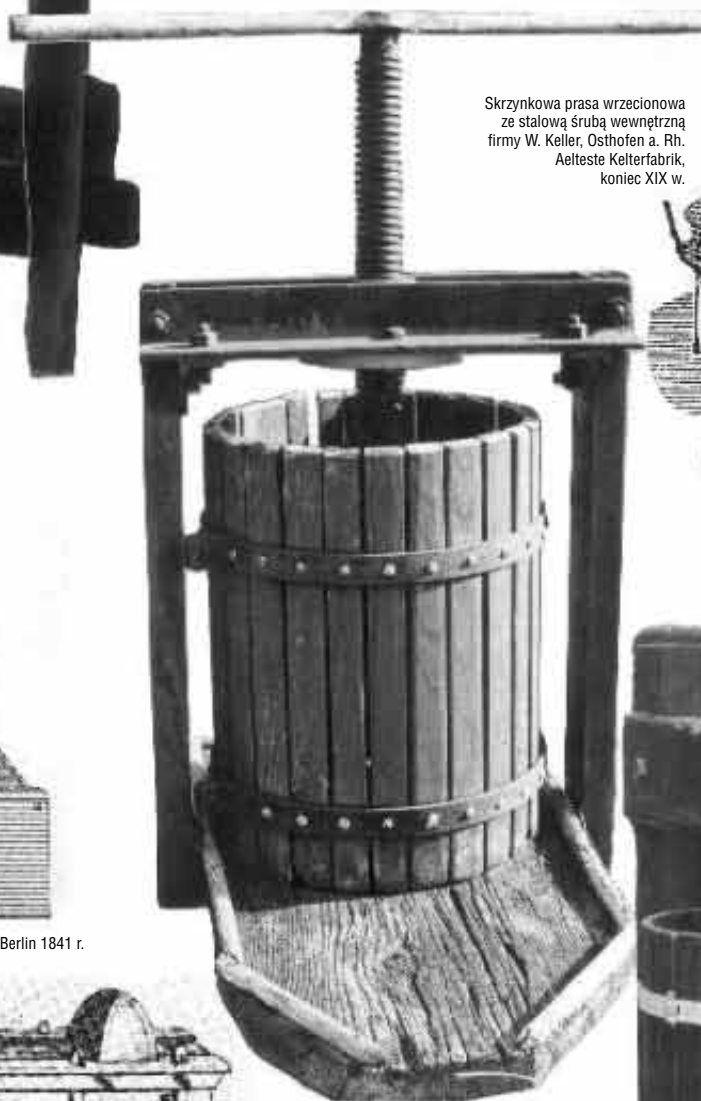
Prasa na drewnianej ramie zewnętrznej,
XIX/XX w.
Muzeum Wina w Zielonej Górze



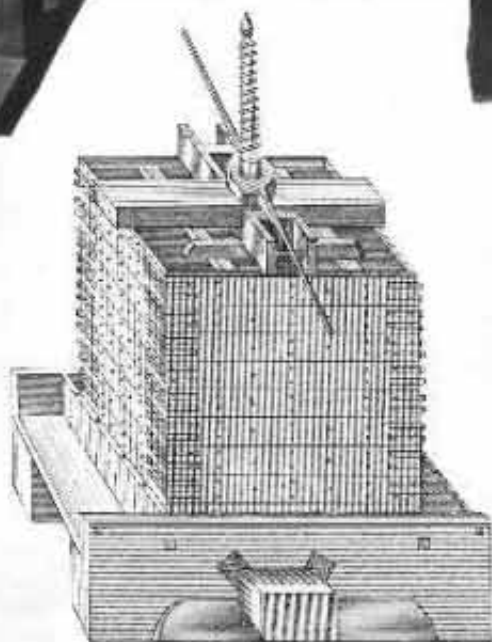
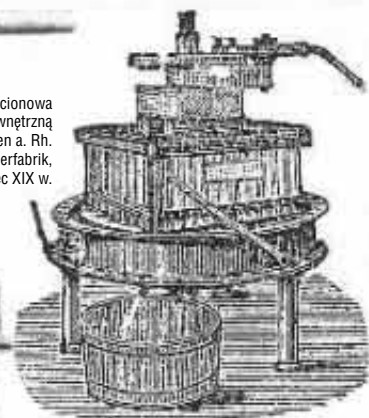
Prasa dźwigniowa z mechanizmem śrubowym, XVIII w. Za: „Oekonomisches Lexikon”, 1744 r.



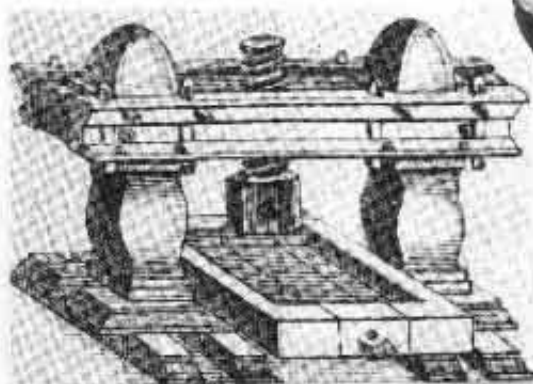
Prasa dźwigniowa
z mechanizmem śrubowym,
XVIII w.
Za: „Schauplatz der Natur”, II,
1760 r.



Skrzynkowa prasa wrzecionowa
ze stalową śrubą wewnętrzną
firmy W. Keller, Osthofen a. Rh.
Aelteste Kelterfabrik,
koniec XIX w.



Prasa skrzynkowa (Kastenpresse). Za: „Oenochemie oder...” Berlin 1841 r.

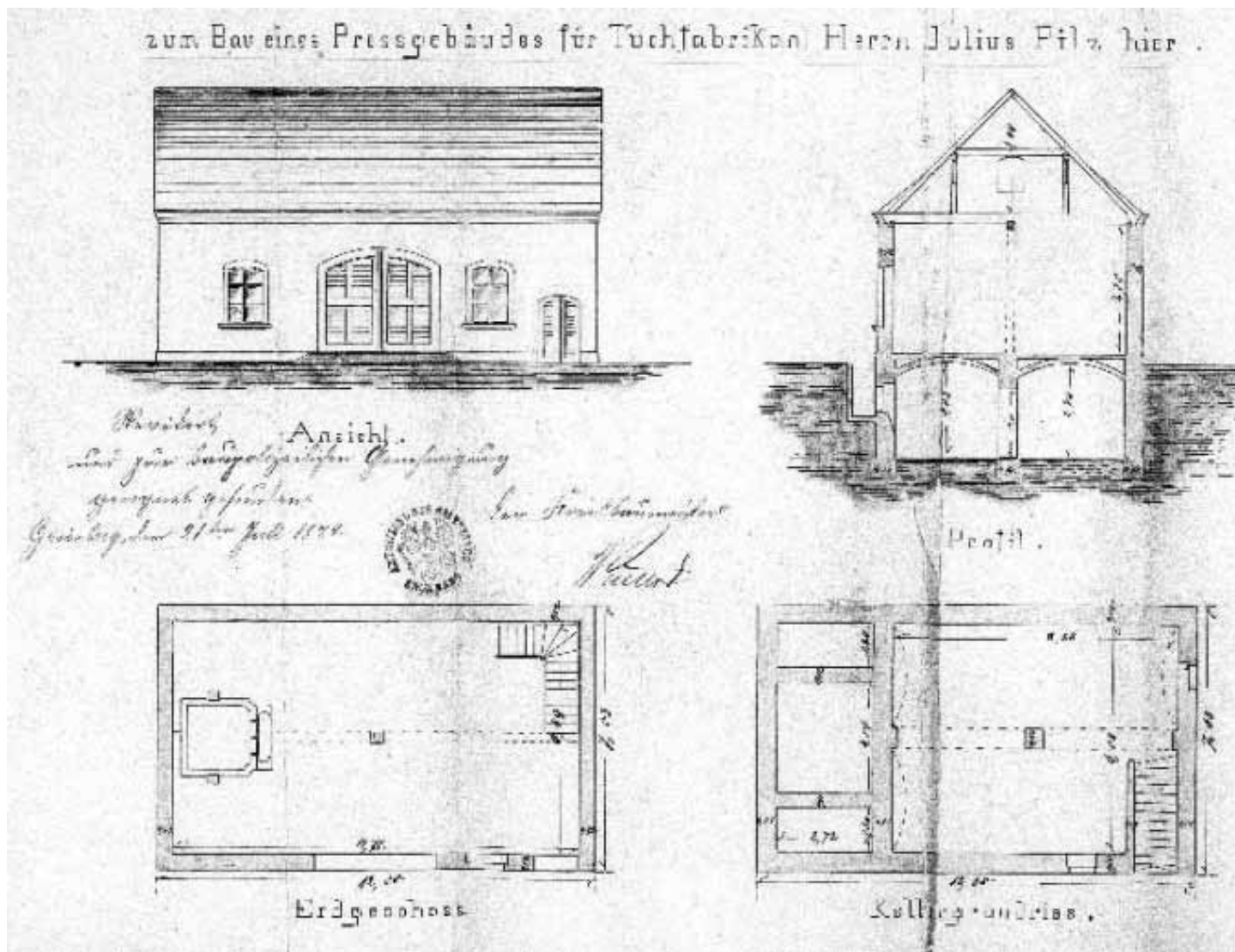


Prasa jednośrubowa,
XVIII w.
Za:
„Oekonomisches Lexikon”,
1744 r.

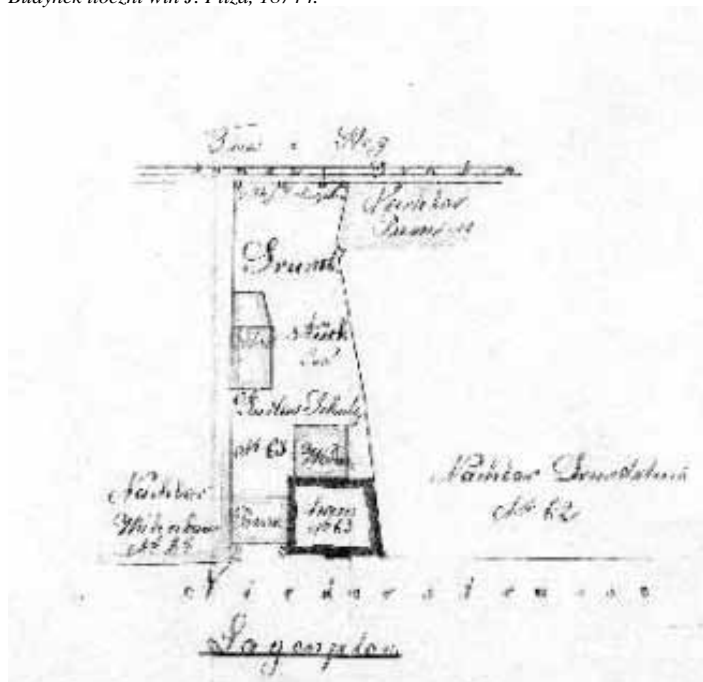
Prasa na ramie zewnętrznej
ze stalowych kształtowników;
Grünberg, pocz. XX w.
(własność prywatna)

Drewniana
prasa jednośrubowa,
Morawy XIX w.





Budynek tłoczni win J. Pilza, 1874 r.



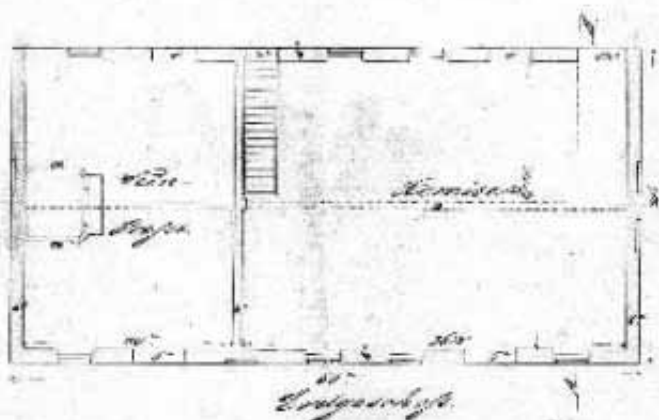
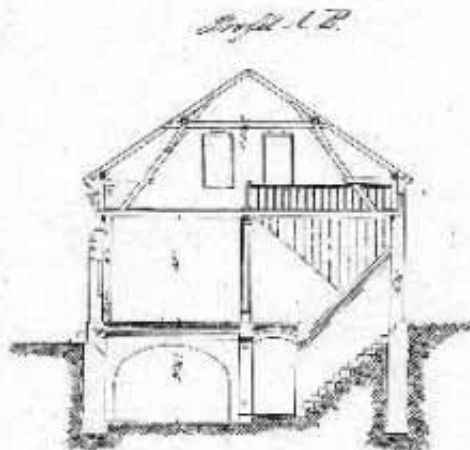
Plan sytuacyjny z budynkiem tłoczni Gustawa Schulza, Niederstraße 63 (ul. Kupiecka). Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4277.

W procesie doskonalenia konstrukcji i programu użytkowego tłoczni win, mającym na celu osiągnięcie optymalnej funkcjonalności i formy architektonicznej, za klasyczny obiekt tego typu można uznać realizację Juliusa Pilza, fabrykanta sukna, z 1874 r. (Krautstraße 21; ul. Wandy 41)*. Parter budynku stanowiło jedno pomieszczenie o wymiarach 6,49 x 11,71 m, wysokości 3,75 m. Tutaj mieściła się duża prasa winiarska (2,60 x 2,60 m) i prowadzono rozmaite procesy technologiczne związane z przyjmowaniem i sortowaniem surowca, przygotowaniem miazgi, siarkowaniem i fermentacją moszczu, a następnie jego rozlewem do beczek. Do wnętrza, doświetlonego dwoma oknami zamkniętymi odcinkowo, prowadziły dwuskrzydłowe wrota o szerokości 3,50 m, dostępne z rampy umożliwiającej wytoczenie na zewnątrz beczek. Następnie beczki z winem przeznaczonym do dojrzewania były przemieszczane po metalowych szynach, umieszczonych w konstrukcji schodów, do piwnicy. Na schody piwniczne wchodziło się przez boczne drzwi z poziomu gruntu. Wszystkie okna i drzwi, obramione szeroką opaską, zamykał łuk odcinkowy, nadający budowlę wygląd charakterystyczny dla architektury przemysłowej. Z pomieszczenia piwnicznego została wyłączona i zamknięta ścianą część, w której mieścił się fundament prasy.

* Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3802.

Opracowano przy współpracy
z Archiwum Państwowym w Zielonej Górze
z siedzibą w Starym Kisielinie

W 1866 r. Carl Mühle zaprojektował solidny, podpiwniczony budynek tłoczni win dla L. Brucksa*. Obiekt stanął przy Breitestraße 26a (ul. Gen. W. Sikorskiego 49). Na parterze mieściły się dwa pomieszczenia oddzielone ścianą; w mniejszym znajdowała się dwuśrubowa prasa winiarska o wymiarach ok. 2,20 x 2,50 m. Przestronna hala o wymiarach 30 x 36 1/2 stóp pruskich (9,42 x 11,46 m) i wysokości 10 stóp (3,14 m) być może służyła również do celów winiarskich, lecz brak o tym informacji. Sklepione kolebkowo pomieszczenie podziemne miało wysokość bez mała trzech metrów (9 1/2 stóp). Ponad kondygnacją parteru znajdowało się użytkowe poddasze, doświetlone oknami w ścianach szczytowych.



Tłocznia win L. Brucksa, 1866 r.

Zewnętrzny wygląd tłoczni win Friedricha Rüdiger przy Schertendorferstraße 33 (ul. Gen. J. Dąbrowskiego 84)** możemy poznać z rysunków projektowych sporządzonych w 1875 r. Budynek przerobiono wtedy na cele mieszkalne. Dwukondygnacyjny, szachulcowy o ścianach wypełnionych

cegłą (*Ziegelfachwerk*) i wymiarach w obrysie 7,09 x 19,55 m, kryty dachówką ceramiczną, był częściowo podpiwniczony. Sklepione kolebkowo piwnice miały wysokość 2,25 m, zaś pomieszczenia na parterze 2,77 m.

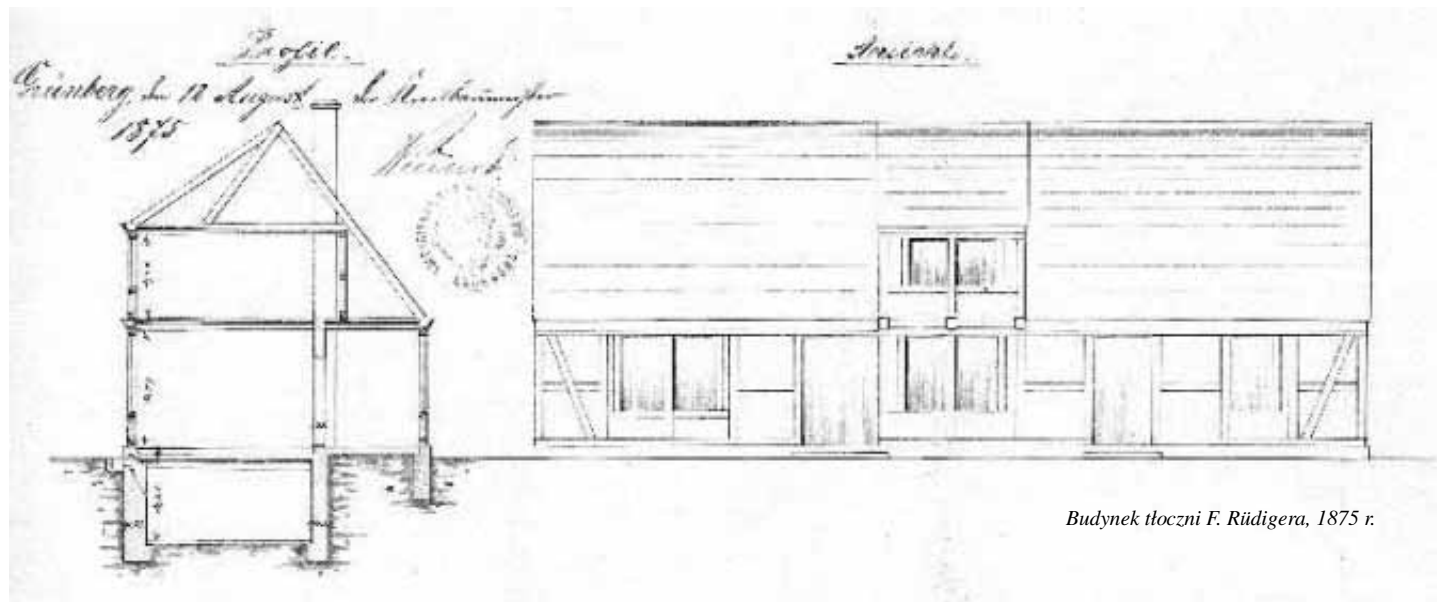
Wytyczenie w roku 1876 nowego przebiegu drogi z dworca kolejowego na wzgórze Lindenberg (tutaj: Lindeberge 34, później ul. Widok 10, dzisiaj ul. Chopina) spowodowało konieczność przesunięcia budynku tłoczni Reinholda Fitze. Właściciel wykorzystał tę okazję do jednoczesnej przebudowy i powiększenia obiektu, oznaczonego na planie sytuacyjnym jako dom winiarski (*Weinhaus*). Z planu wynika, że cały teren wzgórza pokrywały wówczas winnice, także zabudowania R. Fitze znajdowały się na winnicy (*Weingarten Hyp. No 1705****).

Stary budynek tłoczni miał w rzucie wymiary 7,12 x 8,12 m i był częściowo podpiwniczony. Zwracają uwagę piwniczne okna zsypane z wysuniętym przed lico budynku murem z cegły. Pomieszczenia piwniczne sporej wysokości 2,80 m były przekryte ceramicznym stropem odcinkowym. Skierowana ku ulicy fasada była asymetrycznie zryzalitowana, co zostało osiągnięte poprzez dostawienie do wyższego, dwukondygnacyjnego skrzydła, cofniętej nieco jedno-kondygnacyjnej części budynku. Efekt ten został jeszcze spotęgowany po przebudowie, kiedy część jedno-kondygnacyjną, znacznie wydłużoną, usytuowano jeszcze głębiej w stosunku do lica części piętrowej - która w takim układzie widziana z ulicy sprawiała wrażenie wieży, reminiscencji wysokich strażnic na winnicach, znanej w architekturze miasta z innych przykładów (np. stojące obok siebie przy promenadzie Löbtenz dom winiarski Dehmela z drewnianą wieżyczką i tzw. *Achtelvilla* Friedricha Förstera z okrągłą basztą, czy stylizowany na dom winiarski budynek w zakładach Beuchelta, stojący do dzisiaj tuż przy torach dworca kolejowego). Do wnętrza starej tłoczni prowadziły wybite w ścianie fasady, szerokie na 4,40 m wrota zamknięte odcinkowo, ozdobione łukowym gzymsem naddrzwiowym. Smukłą „wieżę”, będącą w istocie ścianą szczytową bocznego skrzydła budynku, wieńczył płaski dach dwuspadowy kryty papą, z ozdobną dekoracją snycerską okapu. Cztery zamknięte łukowo okna, po dwa w każdej kondygnacji, opracowano ozdobnie okalając je opaskami i wieńcząc gzymсами; na parterze jest to gzyms łukowy imitujący klince, zaś na piętrze wąski pas gzymsu nadokiennego o charakterze geometrycznym, odpowiadający formą gzymsowi koronującemu fasadę.

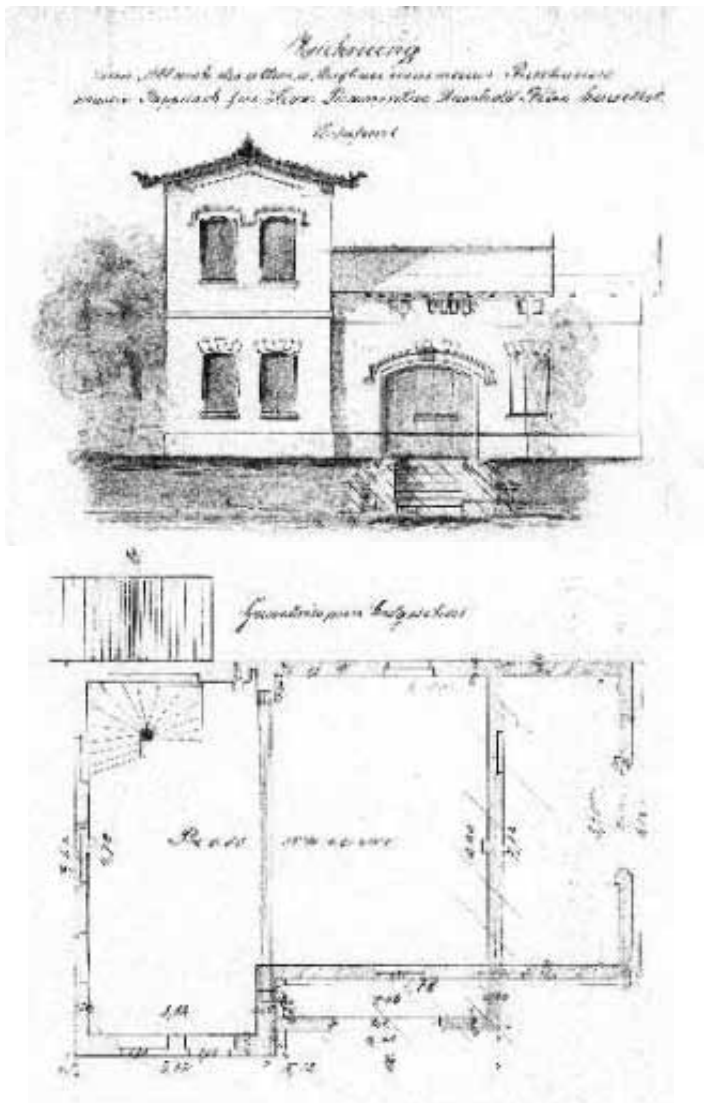
* Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3130.

** Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4528.

*** Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3986.



Budynek tłoczni F. Rüdiger, 1875 r.



Tłocznia win Reinholda Fitze, 1876 r.

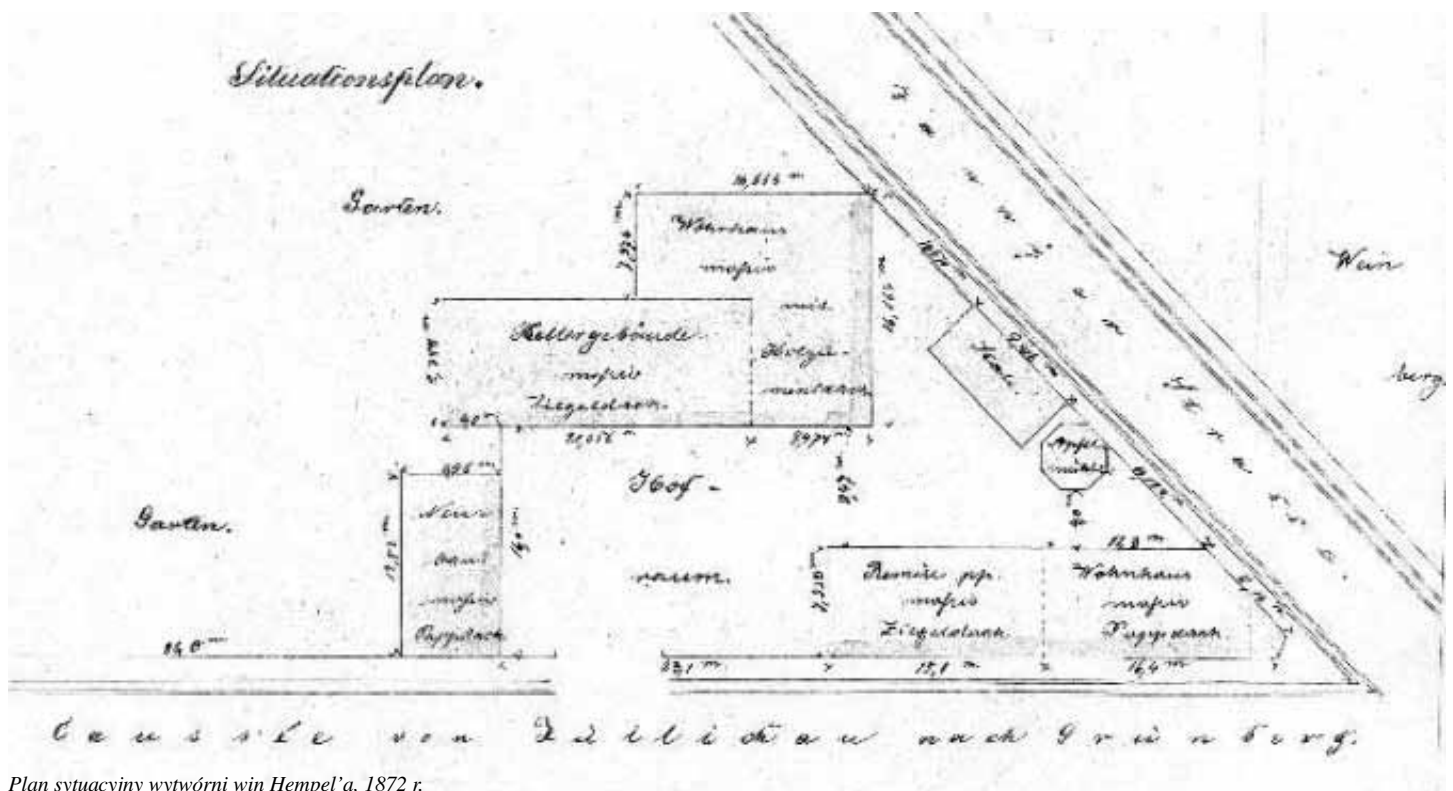
Po przebudowie z elewacji frontowej znikły drzwi, natomiast płaszczyznę ściany przebito dwoma identycznie opracowanymi oknami, powtarzającymi formę z parteru „wieży”. Pod okapem dachu niższej części budynku widoczne były wąskie otwory wentylacyjne stropodachu.

Sięgając do zasobów archiwalnych możemy prześledzić prehistorię interesującego budynku, który przetrwał do naszych czasów chociaż utracił swoje poprzednie funkcje, poza mieszkalną. Starsi zielonogórzanie pamiętają sklep spożywczy „Złoty Róg”, położony tuż za przejazdem kolejowym na ul. Sulechowskiej. Przed 1945 rokiem na parterze tego budynku (Züllichauer Straße 3; ul. Sulechowska 4) mieściła się restauracja Heinricha Hübnera, a jeszcze wcześniej wytwórnia win i winiarnia Friedricha Hempel’a. W gazecie „Grünberger Wochenblatt” nr 76 z 24 IX 1871 znajdujemy anons, że 1 października tego roku otwiera winiarnię na Züllichauer Chaussee C.W. Hempel.

Poprzednikiem budynku wzniesionego w 1909 roku, jaki znamy dzisiaj - z charakterystycznym ryzalitem, którego wystrój architektoniczny został niestety bardzo zubożony - był pseudoklasyk dwukondygnacyjny, obszerny budynek mieszczący na parterze m.in. pomieszczenie dla prasy winiarskiej (*Kelterboden*)*. Ten z kolei powstał przed rokiem 1872 przez rozbudowę na cele mieszkalne jeszcze starszej, znacznie skromniejszej budowli określanej jako *Kellergebäude*, posiadającej rozległe (8,79 x 21,66 m) piwnice o kolebkowych sklepieniach (*Alter Keller*).

Posesja Hempel’a znajdowała się w rozwidleniu dróg do Sulechowa (Chausée von Züllichau nach Grünberg) i Janów (Jannyer Strasse, później Beucheltstraße, dzisiaj rejon ul. Towarowej przy zakładach Zastal), z trzeciej zaś strony była ograniczona przez tory kolejowe linii Żary-Głogów. Brama na podwórzu otwierała się na szosę sulechowską; na posesji widzimy jeszcze trzy budynki gospodarcze i jeden mieszkalny, a także ośmioboczny w rzucie - być może zrealizowany w formie nabotu, lecz o tym brak bliższych danych - tzw. *Apfelmühle*, mieszczący miazgownicę do rozdrabniania jabłek. Grünberg był w owym czasie nie tylko ośrodkiem produkcji wina gronowego, ale też rozmaitych win owocowych z jabłek (*Apfelwein*) czy porzeczek (*Johannisbeerenwein*). Zabudowania przetwórci Hempel’a otoczone są rozległym ogrodem, w którym już wkrótce pojawią się urządzenia typowe dla letnich restauracji: ozdobna drewniana kolumnada i altany, zbudowane przez Hübnera. Po drugiej stronie szosy sulechowskiej rozciągały się wówczas winnice rewiru Patzgall.

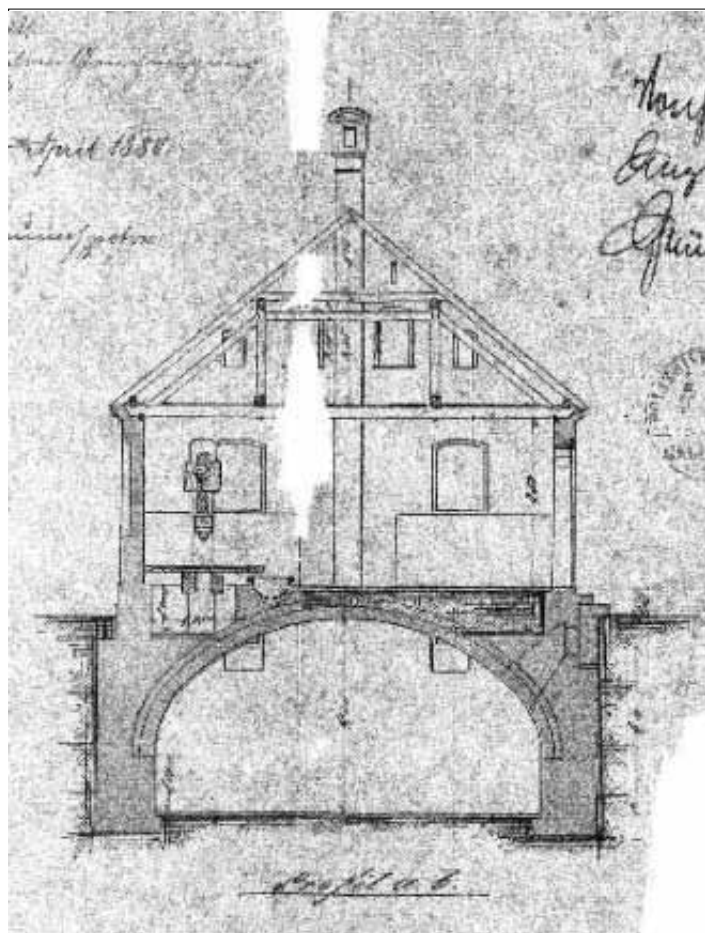
* Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4762.



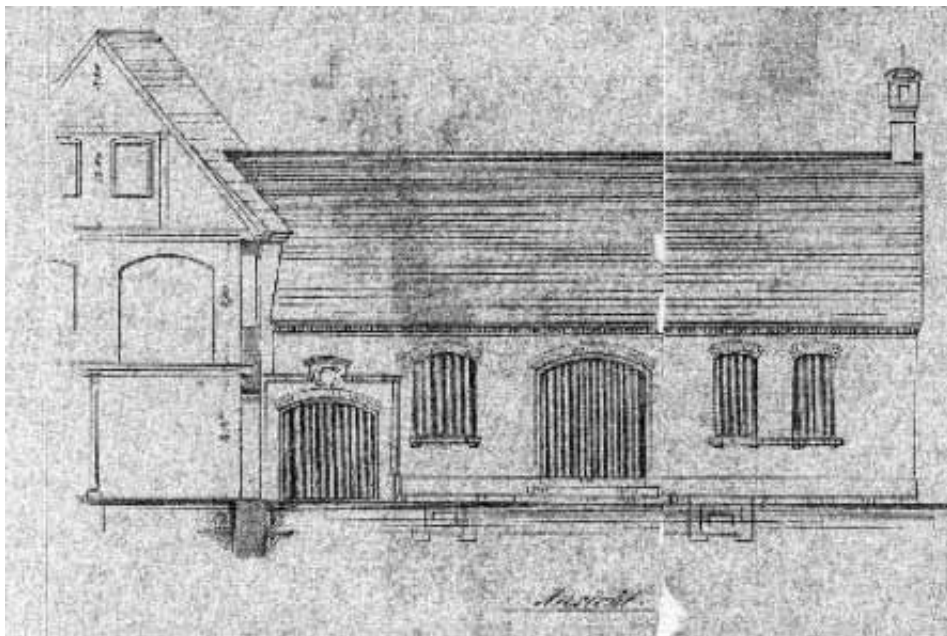
Plan sytuacyjny wytwórni win Hempel’a, 1872 r.

Wiosną 1880 r. Eduard Adolph Pilz, rajca miejski i przedsiębiorca w branży winiarskiej, przystąpił do rozbudowy swoich obiektów produkcyjnych przy Grünstraße 32 (ul. Gen. Sowińskiego 30)*. Do istniejącego dwukondygnacyjnego budynku z użytkowym poddaszem, mieszczącego na parterze przestronną halę (*Remise*), dostawiono jednokondygnacyjną tłocznię win (*Wein-Press und Remise*) z użytkowym poddaszem, wzniesioną na potężnej piwnicy przesklepionej kolebą o rozpiętości 7,78 m i wysokości w strzałce 4,00 m. Wnętrze tłoczni o wymiarach 8,50 x 14,40 m pomieściło dwie wielkie dwuśrubowe prasy winiarskie. Przy ścianie szczytowej wymurowano dwie kadzie fermentacyjne (*Vergährungs-Bottiche*) o wymiarach 2,00 x 3,25 x 1,50 m. Do wnętrza prowadziły szerokie na 2,50 m wrota; drugie, podobne, otwierały się na szerokie schody piwniczne. Pomieszczenie doświetlało pięć okien zamkniętych podobnie jak otwory drzwiowe łukiem odcinkowym, zaś dwutlenek węgla powstający w procesie fermentacji moszczu i duszące opary towarzyszące siarkowaniu pomieszczeń i sprzętowi winiarskich były usuwane na zewnątrz przy pomocy przewodu wentylacyjnego wyprowadzonego wysoko ponad kalenicę dwuspadowego dachu.

Winiarz niedługo cieszył się swoją nową wytwórnią, bowiem już 3 września 1882 r. „Grünberger Wochenblatt” donosi o śmierci Pilza i sprzedaży należącej do niego winnicy w rewirze Maugschtberg: „Weingärten-Verkauf (...) auf dem Maugschtberge aus dem Nachlasse des verstorb. Stadtrath a.D. Herrn Ed. Piltz”.



Tłocznia win E.A. Pilza, 1880 r. Widok, przekrój i rzut parteru

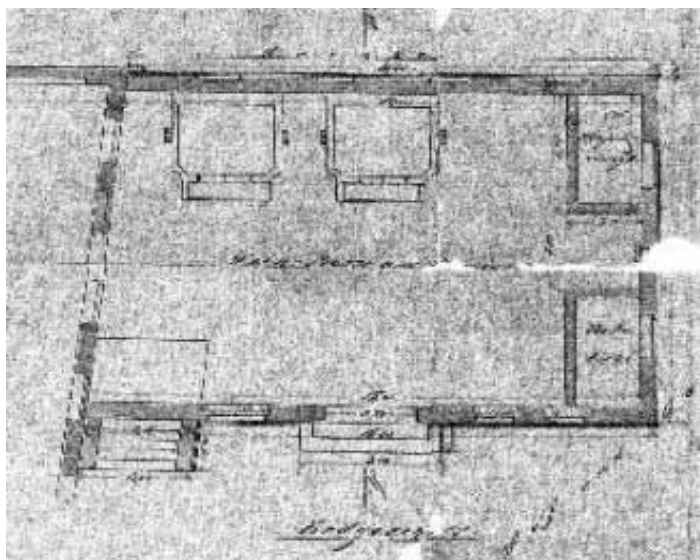


Niepozorny budynek tłoczni zbudowany w 1864 r. przez Juliusa Kube na Burgstraße 11 (ul. Zamkowa 25)** przeznaczony był w zasadzie tylko dla zainstalowanej w nim prasy winiarskiej. Masywna, dwuśrubowa, na kwadratowej podstawie o boku 2,50 m, posadowiona została na murowanym fundamencie (*Pressloch*). Pozostała przestrzeń sklepionej odcinkowo piwnicy służyła do przechowywania beczek z winem, spoczywających na drewnianych stojakach. Z rozmiarów beczek wynika, że ich pojemność wynosiła 1 okseft (226 l), a w piwnicy mieściło się ich osiem. Była to zatem piwniczka bardzo mała; dla porównania - piwnice pod wytwórnią Engmanna przy ul. Wrocławskiej, jak powiedziano powyżej, mieściły 3000 okseftów wina.

Budynek był murowany z cegły i otynkowany. Pulpitowy dach był kryty papą. Do środka wiodły dwuskrzydłowe drzwi, a wewnątrz doświetlały dwa okna. Zwraca uwagę otwór ściekowy w ukształtowanej pochyło podłodze tłoczni. Z pomieszczenia mieszczącego prasę można było przejść do przybudówki o konstrukcji szachulcowej, która zapewne pełniła funkcję fermentowni - o czym świadczy zarys kwadratowej kadzi przy jednej ze ścian. Wysokość piwnicy wynosiła 7 stóp pruskich (2,20 m), parteru 7 1/2 stopy (2,28 m). Budynek posiadał ponadto użytkowe poddasze wentylowane wąskimi otworami wybitymi w murze.

* Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3570.

** Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3254.



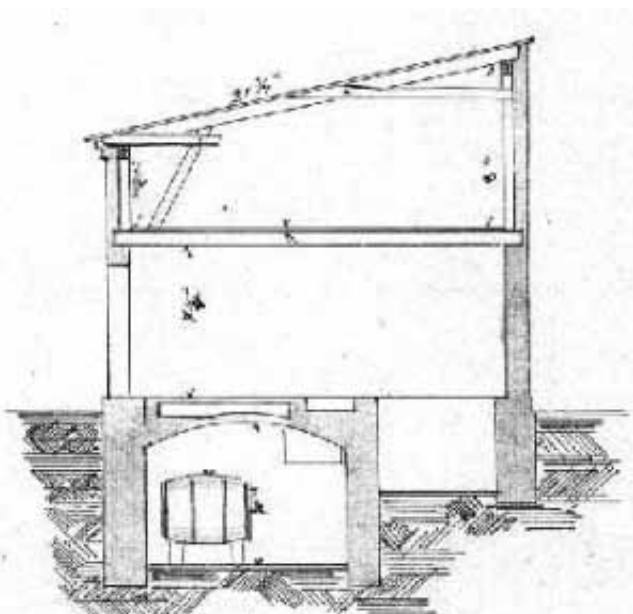


GRÜNBERGER winzer

NR 17 • DEZEMBER 2006



Ansicht



Profil

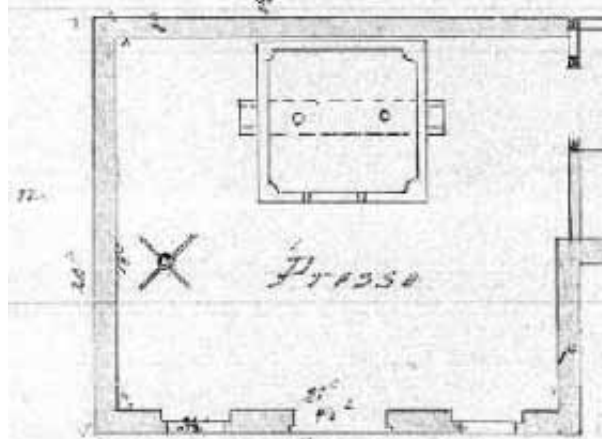
Nachbarlicher Hof.

Die Weinpressen*

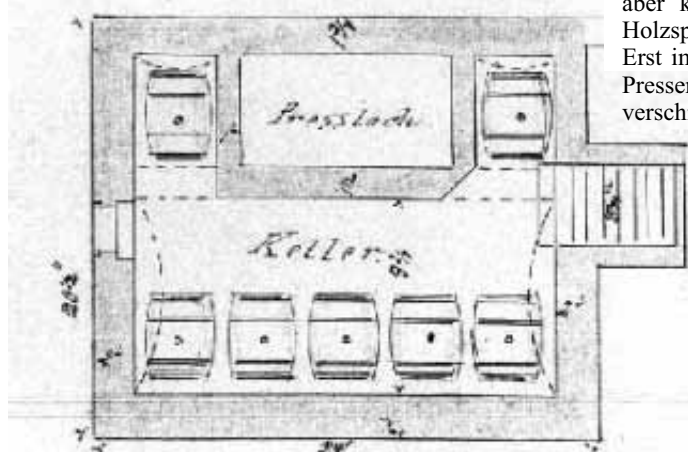
Ein Kapitel für sich sind auch die Weinpressen, bei denen unser Weinbaugesbiet, wie das Museum beweist, den Forderungen der Theoretiker sogar viel weiter nachgekommen ist als das westdeutsche. Im rheinpfälzischen Gebiet wurde zwar, wie Bassermann-Jordan schreibt, die zweispindlige Kelter immer als die bessere hingestellt, die einspindlige blieb aber die Regel. Im Grünberger Weinbaugesbiet war die zweispindlige die Regel. Es trifft nicht zu, wenn man dem westdeutschen Weinbaugesbiet die zweispindlige Kelter ganz abspricht. Die sogenannte „Wormser Kelter“ ist auch zweispindlig. An sich ist die Form der zweispindligen Schraubenkelter uralte. Man hat bei Ausgrabungen aus der Römerzeit eine zweispindlige Tuchpresse gefunden, die unseren alten Holzpressen sehr ähnlich sieht. Es wäre verwunderlich, wenn die alten Römer bei ihrem ausgebreiteten Weinbau nicht auf den Gedanken gekommen wären, das in der Tuchpresse angewandte System auch auf das Pressen des Weins anzuwenden!

Doch scheint die Kenntnis dieser recht praktischen Presse bis zur Renaissancezeit verloren gegangen zu sein. Man wandte allerlei andere Kelterformen an, z. B. die Baumkelter, bei der die Hebelkraft benutzt wurde, und kam erst im 18. Jahrhundert wieder auf die praktische Schraubenkelter zurück. Bei uns sind sicher auch primitivere Kelterformen verwendet worden. Wahrscheinlich ist aber keine erhalten geblieben. Bis etwa 1800 herrschte überall die eichene Holzspindel vor, die mit Seife eingerieben wurde, um die Reibung zu vermindern. Erst im 19. Jahrhundert ging man langsam zu Stahlspindeln über. Zweispindlige Pressen mit Holz- und Stahlspindeln sind im grünberger Weinmuseum in verschiedenen Stücken erhalten, eine darunter mit sehr eigenartiger Ausbildung des

Schraubenkopfes, wie sie mir bis jetzt in der einschlägigen Literatur noch nicht begegnet ist. Das Schneiden des Tresters besteht darin, daß der unter der Presse hervorquellende, aus Schalen und Gräten bestehende Rückstand, der naturgemäß besonders feucht ist, abgeschnitten und über die ganze Preßfläche verteilt wird. Es war den Römern schon bekannt, ist aber in weinreichen Italien nicht sehr verbreitet gewesen, während es in Deutschland, besonders nach dem Dreißigjährigen Kriege, allgemein war. In Weinbaugesbietsen, in denen man immer scharf rechnen mußte, wie im Grünberger, wurde es regelmäßig geübt. Daran erinnern im Weinmuseum die Tresterbeile, die an jeder Kelter befestigt sind.

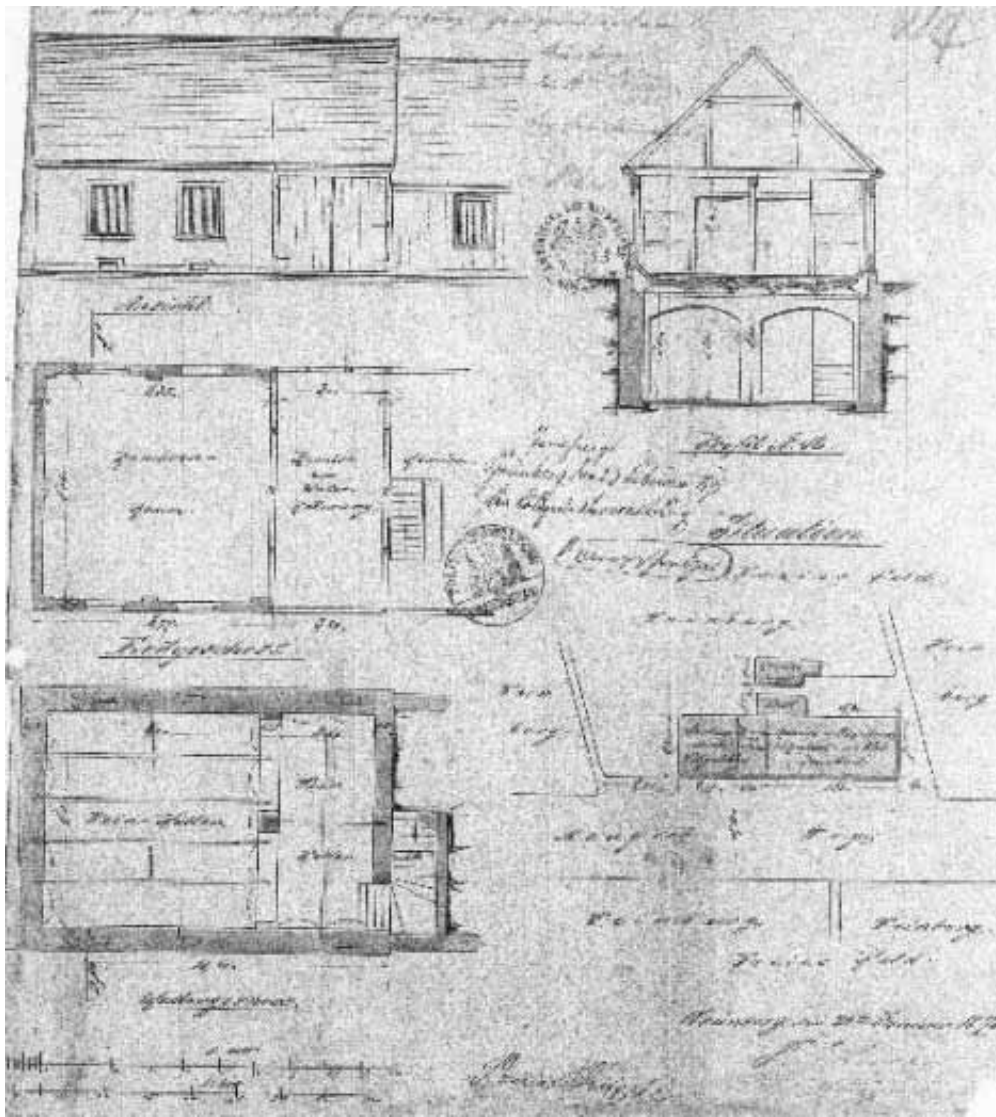


Erdgeschoss



Keller

* Ernst Clauß: *Unser Grünberger Weinmuseum*. In: „Welt und Heimat“. Beilage zum „Grünberger Wochenblatt“ Nr 19, 22. Mai 1938.



Zabudowania Pauliny Fritsche, 1878 r.

W dokumentacji budowlanej dotyczącej posesji Pauliny Fritsche przy Maugsch-Weg (później Richthofenstraße 5; ul. Ludowa 9)* z 1878 r. brakuje co prawda informacji o zainstalowanej tam prasie winiarskiej, jednakże charakter pomieszczeń, a zwłaszcza istnienie piwnic do składowania wina (*Wein-Keller*) wskazuje, że murowana remiza na parterze o wymiarach 6,35 x 6,35 m służyła właśnie jako pomieszczenie technologiczne do produkcji wina. Parterowy budynek składał się z trzech części, wśród których jedna pełniła funkcję mieszkalną. Poza murowaną tłocznią pozostała część obiektu, w tym mieszkalna, miała konstrukcję szachulcową ze ścianami wypełnionymi gliną. Posesję pani Fritsche ze wszystkich stron otaczały winnice jednego z najstarszych zielonogórskich rewirów winiarskich, Alte Maugscht.

Przy Bahnhofstraße 28 (ul. Jedności Robotniczej 45, dzisiaj ul. Jedności) powstała w roku 1882 tłocznia win (*Kellerei und Pressgebäude*) Eduarda Sandera**. Stanowiła jeden z kilku obiektów produkcyjnych, rozrzuconych na posesji winiarza - wąskiej, lecz roz-

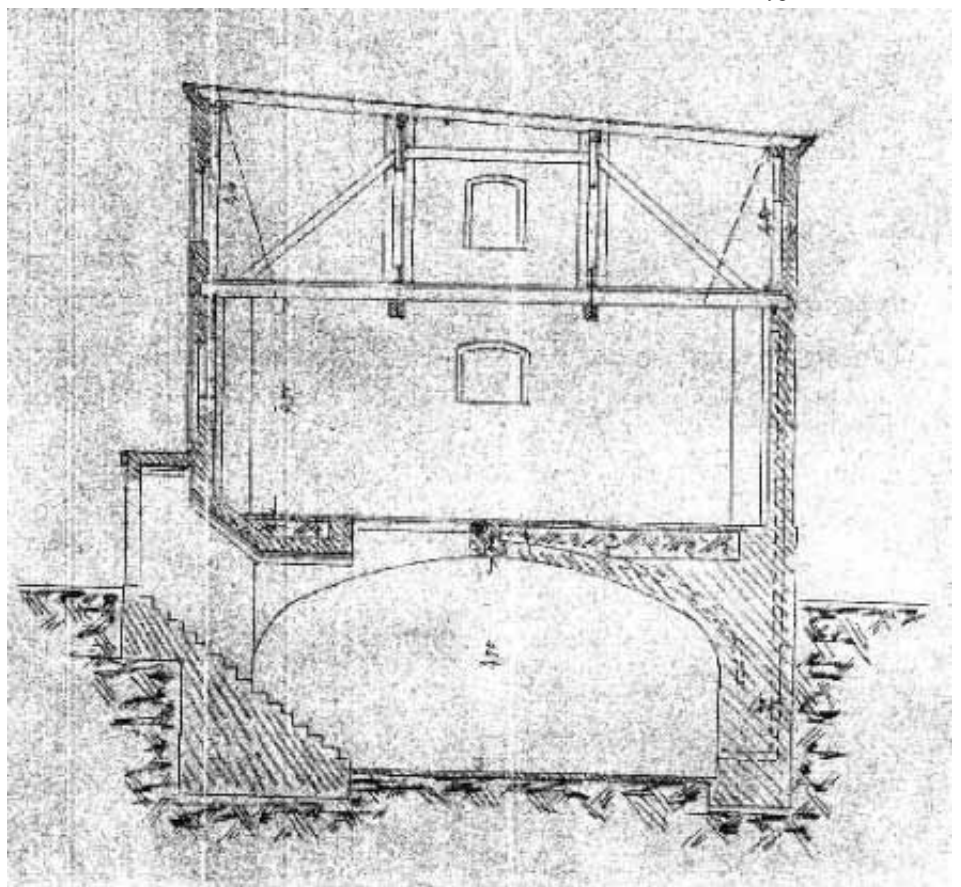
ciągniętej daleko w głąb od głównej ulicy. Murowany dwukondygnacyjny bu-dynek przekryty płaskim betonowym dachem stanął na potężnej piwnicy, której mury miały grubość 1,25 m. Prowadziło do niej zewnętrzne wejście wysunięte przed lico bu-dynku. Nieznacznie wysunięte wyniesione ponad poziom terenu podziemne pomieszczenie, o wymiarach 8,00 x 15,70 m, zostało przesklepione kolebą o wysokości w strzałce 3,75 m. Taka sama była wysokość pomieszczenia produkcyjnego na parterze.

Z resztek dokumentacji technicznej tłoczni win należącej do mistrza piekarskiego Herrmanna Sommera, położonej przy Breslauer Straße (ul. Drzewna 14)***, możemy poznać niewiele szczegółów. Wiadomo tylko, że wydzielone z kompleksu zabudowań gospodarczych murowane pomieszczenie (*Pressen-Raum*) miało wymiary 4,95 x 5,10 m, wysokość 3,20 m. Do środka prowadziły szerokie na 2,70 m drzwi, zajmujące niemal całą wysokość ściany.

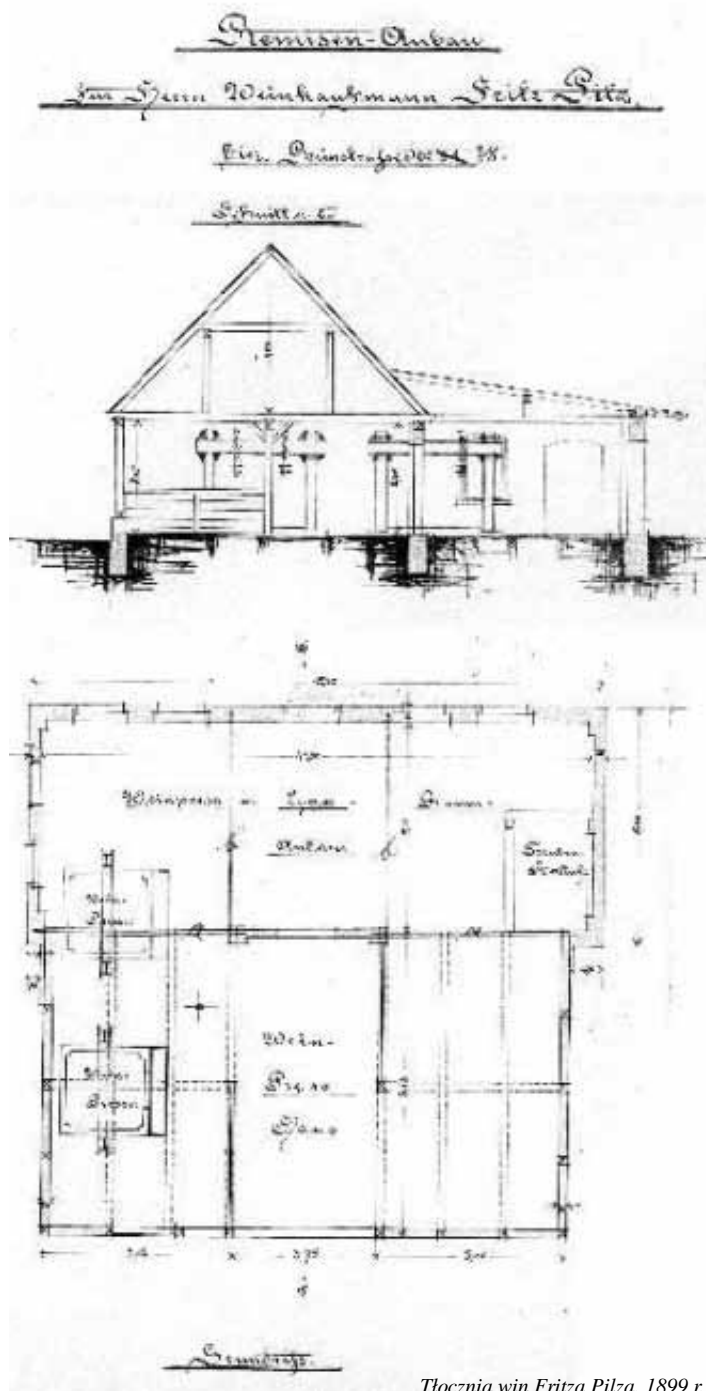
* Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 4411.

** Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3014.

*** Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3714.



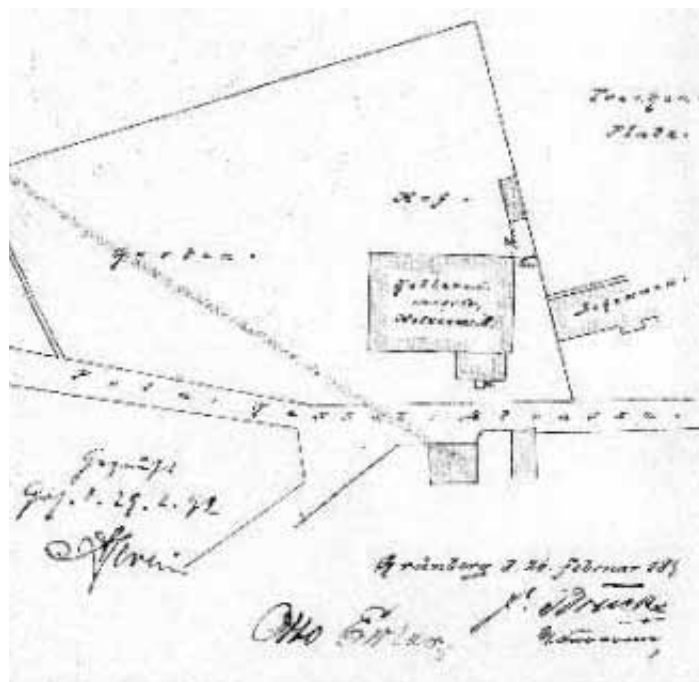
Budynek tłoczni win E. Sandera, 1882 r.



Tłocznia win Fritza Pilza, 1899 r.

Wielki budynek wytwórni win (Kellerei) o wymiarach w obrysie 24 x 35 m stanął w końcu XIX w. (1892-1893) przy Polnisch-Kessler-Straße 7 (dzisiaj ul. Podgórna 13)*. Zaprojektowany z rozmachem, przytłoczył dostawiony do północnej fasady eklektyczny dom mieszkalny Otto Erlera z pięknym drewnianym gankiem. Oba obiekty zachowały się do dzisiaj, a zdobny w dekorację snycerską ganek, jeden z niewielu przykładów małej architektury drewnianej zachowanych na terenie miasta, bez wątplenia warty jest konserwatorskiej opieki. W obiektach produkcyjnych mieściła się firma Wein-Grosshandlung und Cognac-Brennerei, Champagner-Fabrik A. Krumnow & Co., założona w 1874 r. Kondygnacja piwniczna (Wein-Keller) o wysokości 3,90 m, przekryta jest ceramicznym stropem odcinkowym na stalowych belkach. Tłocznia i fermentownia na parterze (Wein-Vergährungs-Raum) mają wysokość 4,25 m, nad nimi znajduje się użytkowe poddasze. W tym właśnie budynku swoją piwnicę posiadała organizacja zielonogórskich winiarzy, Winzerverein. Tutaj zrzeszenie prowadziło skup winogron od drobnych plantatorów, następnie wyłaczano z nich moszcz

i produkowano własne wina, sprzedawane i serwowane do konsumpcji w piwnicy. Przyjmowano także do wyłaczania i dalszej obróbki surowiec dostarczany przez winiarzy-amatorów nie posiadających odpowiedniego sprzętu i pomieszczeń. Za drobną opłatą fermentację moszczu i pielęgnację wina prowadził doświadczony członek zrzeszenia (Kellermeister) kierujący gospodarstwem piwnicznym organizacji, zaś amatorzy zgłaszali się po gotowy trunek.



Plan sytuacyjny budynku produkcyjnego firmy A. Krumnow & Co., 1874 r.

Jeszcze jednym klasycznym przykładem tłoczni win, tym razem nie posiadającej podpiwniczenia, a zatem służącej wyłącznie do wstępnej obróbki surowca, był obiekt należący do kupca winnego (Weinkaufmann) Fritza Pilza przy Grünstraße 28 (ul. Gen. Sowińskiego 30)**. Jest to ta sama posesja, na której bez mała dwadzieścia lat wcześniej postawił tłocznnię Eduard Adolph Pilz, zapewne ojciec Fritza. Rozbudowana w 1899 r. poprzez dostawienie do starszego budynku szachulcowego (Ziegelfachwerk) nowej części murowanej o wymiarach zewnętrznych 6,30 x 15,30 m tłocznia mieściła dwie masywne, wysokie na bez mała trzy metry, dwuśrubowe prasy winiarskie o konstrukcji wykonanej z potężnych stalowych dwuteowników. Pozostała część pomieszczeń parterowych służyła jako fermentownia, o czym świadczy obecność murowanej kadzi (Trauben-Bottich).

Dalszy ciąg w następnym numerze

* Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 2740; sygn. 3563.

** Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, Akta miasta Zielona Góra, sygn. 3563.

Wydanie dofinansowano ze środków
Lubuskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków
i Urzędu Miasta Zielona Góra

winiarz
ZIELONOGÓRSKI

Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba

Salii współpracownicy: Władysław Decus, Przemysław Karowski

Adres redakcji: ul. Wysocznackiego 70/9 - 65-035 Zielona Góra

tel. 068 324 17 27 • e-mail: k.kuleba@co.pl

www.winiarze.zgora.pl

Skład: I.K. Danusz Golczyk - pixe@co.pl