

Vorherige Seiten: der Orange-Wein von Joachim Swillus (1.), Solaris-Trauben und ein PetNat auf dem Weingut Kojder

biodynamisch arbeitenden Betriebs: Die Kojders bewirtschaften inzwischen acht Hektar Fläche. Sie machen so genannte „Low Intervention Wines“, arbeiten im Weingarten also so naturnah wie möglich, um schließlich im Weinkeller so wenig wie möglich korrigieren zu müssen.

Jetzt, im späten Juni 2025, blühen Mohn und Wildkräuter zwischen den Solaris-, Johanniter und Sauvignon-Gris-Reben. Allesamt sogenannte PiWi-Sorten, also pilzwiderstandsfähige Reben, Kreuzungen zumeist, die nach der Reblausplage im späten 19. Jahrhundert entwickelt wurden und die prädestiniert sind für diese klimatisch fordernden Zeiten. Zumal in Regionen, die bis dato nicht für eine ausgeprägte Weinkultur standen. Schon ist von „Cool Climate Wines“ die Rede. Ein Vorteil der weniger sonnenverwöhnten Lagen hier fast am Ostseestrand: der niedrigere Alkoholgehalt von vielleicht elf und manchmal

Versenkt seinen Weißwein im See: 17morgen-Wintzer Gernot Kleinlein



auch nur neun Volumenprozent. Bei Kojder keltert man trockene, sehr souveräne Weißweine, aber auch Pet Nats, also natürlich schäumende Naturweine, wie sie in den Weinbars von Neukölln oder Mitte gerade beliebt sind.

Beim Verkosten in der betonrohen Vinothek – begleitet von lokalem Bio-Käse und Marek Kojders selbstgebackenem Sauerteigbrot – hat man nicht das Gefühl, Weine von Hügeln zu trinken, auf denen vor acht Jahren noch Weizen angebaut worden ist. Beiläufig verweist der Neuwintzer, der in seinem früheren Leben als Reeder im Stettiner Hafen dem polnische Weizenerte europaweit verschifft hat, auf einige Größen gerade der badischen Weinszene, die ihn in seinem naturnahen Ansatz begleitet und die ihn in seinem naturnahen Ansatz begleitet und inspiriert haben, allen voran der zwischenzeitliche DFB-Präsident und Spitzengastronom Fritz Keller. Dazu passt: Weine von Kojder, ab Hof ab circa 20 Euro pro Flasche, gibt es bereits in allen polnischen Michelin-Restaurants.

Verantwortlich für das Weinwunder von Westpommern sind aber nicht nur die Energie und der Enthusiasmus von Menschen wie den Kojders. Es sind genauso, erklärt Marek Kojder, die geologischen und klimatischen Bedingungen. Das Terroir etwa, kein Märkischer Sand wie auf der anderen Seite der Oder – dafür kreidereichere Böden, fast wie in der Champagne oder im Burgund. Und ein von der nahen Ostseeküste geprägtes Mikroklima, das sich nicht nur in der leichten, knackigen Salznote zeigen, die die Kojder-Weine auf den Lippen zurücklassen: „Wir keltern gelegentlich auch Trockenbeerenauslesen, die dafür nötige Botrytis, also die Edelfäule, kommt eigentlich nur in Weinregionen vor, die mindestens 30 Prozent mehr Niederschlag haben. Das gleichen bei uns die feuchten Winde vom offenen Meer her aus.“

Den Wein einfach machen lassen

Auch in Dobbrikow, pittoresk gelegen zwischen Beelitz und Luckenwalde, gefällt einem die Idee, die eigenen Weine einfach machen zu lassen. „17morgen“ heißt der so junge wie kleine Betrieb. 17 Morgen, das wären 4,2 Hektar. Momentan bewirtschaftet Gernot Kleinlein gerade einmal 800 Quadratmeter, und möchte es dabei auch belassen. Tausend Flaschen Ertrag, das sind wenig genug, um sich keine Gedanken um den Absatz machen zu müssen. Und erst recht keine um einen gefälligen, ja massentauglichen Geschmack.

Kleinlein richtet im Brotjob Hochzeiten aus. Deshalb die beiden benachbarten Hofgrundstücke direkt am Ufer eines Sees. Der eine Hof war einmal ein Gasthaus. Die Scheune hat eine große Fensterfront bekommen, für den kollektiven Blick auf das Wasser und in die Natur. Es gibt viel Platz für alles Mögliche, vor allem für bis zu 80

Trinkkultur

Brandenburg 2026

„Wir
krei
wie
im I

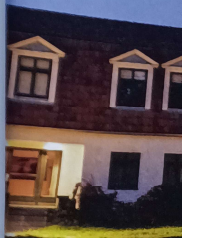
Marek Kojder

Gästebetten für
einem hellblau
gentlich nur, in d
intuitiv gearbeitet

Die Traube
eine Woche auf d
spontan, nutzen
nen Schalen. Kle
gemischten Wie
sche Weinrecht
und presst also
die bereits erwä
und Sauvignon
edel oder Sauvig
abgefüllten Flas
ja“ für ein ganze

Absolute I
turen, hoher Un
tatsächlich sind
um einen Wein
wein – spontan
oder anderweit
bisher aus Bran

Willkomm
Hotel · Resta



„Wir haben hier kreidereiche Böden, fast wie in der Champagne oder im Burgund“

Marek Kojder, Winnice Kojder

Gästebetten für die Hochzeitsgesellschaften. Hinter einem hellblauen Holztor: das Weingut, ein Raum eigentlich nur, in dem handwerklich und vor allem sehr intuitiv gearbeitet wird.

Die Trauben werden für einige Tage, manchmal eine Woche auf der Maische stehen gelassen. Sie gären spontan, nutzen dafür die Hefekulturen auf den eigenen Schalen. Kleinlein arbeitet nach dem Prinzip des gemischten Wiener Satzes, auch wenn ihm das deutsche Weinrecht verbietet, es so zu nennen. Er erntet und presst also verschiedene Rebsorten gemeinsam, die bereits erwähnten PiWis, also Solaris, Johanniter und Sauvignon Gris, aber auch Weißburgunder, Gutedel oder Sauvignon Blanc. Und versenkt die bereits abgefüllten Flaschen seines Weißwein-Cuvées „Mitja“ für ein ganzes Jahr in einer großen Kiste im See.

Absolute Dunkelheit, konstant kühle Temperaturen, hoher Umgebungsdruck, sanfte Strömungen, tatsächlich sind das ziemlich perfekte Bedingungen, um einen Wein zu reifen. Tatsächlich ist dieser Weißwein – spontan vergoren und nicht gepumpt, gefiltert oder anderweitig geschönt – der beste Wein, den ich bisher aus Brandenburg getrunken habe. Er hat eine

Handarbeit in Töplitz:
Ob Joachim Swillius
aus den Trauben im
orangenen Elmer auch
einen Orange-Wein
macht?



Willkommen auf Gut Sarnow

Hotel · Restaurant · Veranstaltungen · Tagungen



GUT | SARNOW

Gut Sarnow
Eichhorster Chaussee 5
16244 Schorfheide
033393 65825
www.gut-sarnow.com

Nur 40 Minuten von
Berlin-Mitte



„Ich will Weine machen mit allenfalls zehn Prozent Alkohol, bisher hat das immer ohne Interventionen geklappt“

Gernot Kleinlein, 17morgen



17morgen: Dieser W wird nicht gemacht er darf einfach wer

Der ehemalige Reeder Marek Kojder in seinem Weinberg südlich von Stettin (r.), Sohn Artur (l.) kümmert sich um die Arbeit im Keller

tolle, nie nach vorne drängende Säure und eine feine Kräutrigkeit. Oder sein Rosé „Dorfbande“ mit einer fast marmeladigen Struktur. Beide Weine haben zudem einen frappant niedrigen Alkoholgehalt: „Ich habe mir vor zwei Jahren gesagt, dass keiner meiner fünf Weine mehr als zehn Prozent Alkohol haben soll. Ich bin eigentlich davon ausgegangen, dass ich deshalb in den Gärprozess eingreifen müsste, was ich ja eigentlich nicht will. Bisher aber hat es immer ohne meine Intervention geklappt.“

Da sind sie also wieder die Low Intervention Wines. Diesmal nicht aus Polen, sondern aus Dobbrikow im Nuthe-Urstromtal, wo bereits 1160 ein erster Weinberg von Zisterziensermönchen angelegt worden war. Ab 1680 standen die Reben unter kurfürst-

licher, später unter königlicher Verwaltung. Die verwilderten Weinstöcke tragen noch immer Trauben. Keine allerdings, Gernot Kleinlein hat es probiert, aus denen sich ein guter Wein keltern ließe.

Wachtelberg und Klosterhof

Tatsächlich hat der Weinbau in Brandenburg Tradition. Man denke nur an die aufwendig terrassierten ehemaligen Weinhänge im Schlosspark Sanssouci. Mitte des 18. Jahrhunderts angelegt, findet dort von 10. bis zum 12. Juli das Königliche Weinfest statt. Ein guter Moment, um sich durch die Weinkultur des Landes zu kosten.

Oder man verbindet den Entdeckungsdurst mit einer Wanderung in den, ja, Weinbergen von

ill Weine
en mit
falls zehn
nt Alkohol,
r hat das
r ohne
ventionen
opt“

lein, 17morgen



17morgen: Dieser Wein wird nicht gemacht, er darf einfach werden

Töplitz, wo der Klosterhof, eine populäre Besenwirtschaft mit pergolaartigen Sitzgruppen inmitten der Rebstöcke, seit dem vergangenen Sommer eine neue Bewirtschaftung hat. Joachim Swillus, ursprünglich einmal als Architekt nach Werder gekommen hat mit dem Weingut eben auch die Besenwirtschaft übernommen. Und ist nun also Winzer und Wirt: „Gemeinsam mit den Weingärten, die ich bereits in Werder hatte, sind wir mit viereinhalb Hektar nun der größte biologisch arbeitende Betrieb des Bundeslandes. Wir machen nachhaltigen Wein aus Brandenburg für Potsdam und Berlin, darüber hinaus denken wir gar nicht – obwohl meine besten Kunden teilweise in Starnberg oder München sitzen.“

Mit dem Klosterhof auf der Havel-Halbinsel Töplitz hat Joachim Swillus auch viele PiWi-Sorten übernommen. Dabei schlägt sein Herz eigentlich für Weißburgunder und generell Pinot-Trauben, da ist er ganz der Winzersohn aus der Pfalz. Apropos: Ob es diese biografische Zwangsläufigkeit war, die in letztlich zum Winzer hat werden lassen? „Als ich damals den Wachtelberg in Werder entdeckt habe, war das für mich schon ein Gefühl von Heimat. Und hätte es in Werder historisch keinen Weinbau gegeben, ich wäre sicher nicht zum Winzer geworden.“



leeder
sei-
üdlich
ohn
rt sich
Keller



Potsdam
fasziniert
Geschichte
entdecken



Projekt von
Förderverein
Potsdam-M
& Potsdam



tip-
1
D
E
tip-