Aus Anlass seines 250. Geburtstages hatten wir zuletzt die Biografie Henning Augusts von Bredow (1774–1832) vorgestellt, und zwar nur bis 1826, als er ein im Vorjahr von seiner Schwester erworbenes Weingut bei Kötzschenbroda bezog. In den Jahren zuvor hatte

sich Bredow intensiv mit weinbaulichen Themen beschäftigt. Sein ursprünglicher Plan, einen großen Weinberg nahe Guben zu erwerben, war gescheitert. Hier in der Lößnitz konnte er seine Ideen zur Verbesserung der Rebkultur nun in die Tat umsetzen. Gleich 1826 trat Bredow der Königlich Sächsi-

schen Weinbaugesellschaft bei. Als deren Gründungsvorsitzender Martin Fleischmann bald darauf aus Altersgründen zurücktrat, übernahm er den Vorsitz und hauchte der Gesellschaft mit »rühmlichem Eifer«, wie es später hieß, frisches Leben ein. Neben den bisher üblichen jährlichen Sitzungen in Meißen lud die Gesellschaft ab Juli 1827 an jedem ersten Mittwoch im Monat zu »Specialversammlungen« in die Lößnitz ein, anfangs nach Wackerbarthsruhe und ab 1829 meist in den Gasthof Zitzschewig. Diese standen nun

nicht mehr nur den Mitgliedern, sondern allen Interessierten offen. Auch jährliche Traubenausstellungen und Vergleichsproben heimischer Kreszenzen regte Bredow an. Der direkte Austausch über praktische Fragen wurde nun wichtiger als die für einfache Winzer schwer nachvollziehbaren gelehrten Diskurse.

Eine weitere bedeutende, von Bredow initiierte Neuerung war 1827 die Vorstellung eines leicht handhabbaren Hilfsmittels zur Qualitätsprüfung des Traubenmosts nach französischem Vorbild. Mit diesem speziell skalierten Aräometer ließ sich der Zuckergehalt des Mostes bestimmen. Die gewählte Maßeinheit – Lot Zucker pro Dresdner Kanne – war allerdings so ortspezifisch, dass sie sich nicht allgemein durchsetzen konnte; sonst würden wir heute vielleicht nach Bredow, wie das Maß in zeitgenössischen Publikationen abgekürzt wurde, und nicht nach Grad Oechsle messen... Ein Exemplar dieses »Mostmessers der Weinbaugesellschaft Sachsen« ist im Weinbaumuseum Hoflößnitz zu sehen.

Auch seinen eigenen Weinberg gestaltete Bredow nach rationellen Gesichtspunkten um und führte u. a. einige hier damals noch wenig verbreitete Rebsorten ein, z. B. den Frühburgunder, wofür er das Pflanzmaterial aus Guben bezog. In seinem Grundstück ließ er darüber hinaus ein für die Zeit beachtlich großes Glashaus errichten, in dem er Tafeltrauben und Edelobst, Pfirsiche, Feigen, Nektarinen und Pomeranzen, kultivierte, legte eine Erdbeerpflanzung mit über 40 in- und ausländischen Arten sowie eine Rebschule zur Vermehrung edler Tafeltraubensorten an.

Der Vater des »Lößnitzer Champagners«

15) Champagner.

pagner, aus dem von Bredom'ichen Reller in

ber Soflosnit, habe ich in Commiffion erhal-

ten und verfaufe folden gu folgenden Preifen :

weißer Champagner erfter Qualitat, Die Bout. zu 1 Thlr. 4 gl. pr C. besgl. Champagner zweiter Qualitat,

rothlicher Champagner ober Oeuil

3ch bitte Freunde vaterlandifcher Gultur und

Die Bout. zu 20 gl. pr. C.

Die Bout. gu 1 Thir. pr. C.

Die Bout. ju 20 gl. pr. C.

Die vielleicht folgenreichste seiner Innovationen spielte sich aber in Bredows Weinkeller ab – der Versuch, aus eigenen Trauben »Champagner« herzustellen. Einen ersten sicheren Hinweis darauf, dass er das nicht nur aus Liebhaberei, sondern in größerem Um-

fang und auch aus wirtschaftlichem Interesse betrieb, liefert eine Annonce des Kaufmanns Adolph Collenbusch im >Dresdner Anzeiger< vom 23. Dezember 1829, wo es heißt: >Weißen und rothen, stark moussirenden Champagner, aus dem von Bredow'schen Keller in der Hoflösnitz, habe ich in

Commission erhalten und verkaufe solchen zu folgenden Preißen: weißer Champagner erster Qualität, die Bout[eille]. zu 1 Th[a][[e] r. 4 gl. [Groschen], desgl. Champagner zweiter Qualität, die Bout. zu 20 gl., rother Champagner oder rosé, die Bout. zu 1 Thlr., röthlicher Champagner oder Oeuil de perdrix, die Bout. zu 20 gl. Ich bitte Freunde vaterländischer Cultur und Diejenigen, welche geneigt sind, sich über Vorurtheile hinweg zu setzen, einen Versuch mit diesem Weine zu machen, der alle Ansprüche be-

friedigen wird und der ein vollkommen reines Educt aus sächsischen Trauben vom Jahre 1827 ist, wofür der Name des Herrn Verfertigers bürgt.«

Nachdem Bredow am 21. Juli 1830 in der Sitzung der Weinbaugesellschaft in Zitzschewig noch einen materialreichen Vortrag zum »Weinbau im Königreich Sachsen, in seiner vormaligen und jetzigen Beschaffenheit« gehalten hatte, 1845 in deren ›Verhandlungen und Mittheilungen‹ veröffentlicht, zwangen ihn gesundheitliche Gründe zum Kürzertreten. In einem Nachruf heißt es, »ein großes literarisches Werk über Oenologie im weitesten Sinne konnte er, durch den Tod abgerufen, nur halb vollenden. Er wurde den Seinigen (einer Gattin, 2 Söhnen und 2 Töchtern) am 13. Juli 1832 entrissen, nachdem er schon einige Jahre vorher gelitten hatte.« Seine letzte Ruhe fand er auf dem Kirchhof in Kötzschenbroda. Witwe Ernestine führte das Weingut noch bis 1845 weiter.

Dass die Bredowschen Weine die Konkurrenz auch guter ausländischer Erzeugnisse nicht zu scheuen brauchten, wird verschiedentlich erwähnt. Zum Schutz vor Produktpiraterie kamen sie ab 1834 mit einem speziellen Namenssiegel, die besten rot, die einfachen schwarz gekennzeichnet, in den Handel. Nachdem Henning August v. Bredow als erster die Praktikabilität des Verfahrens erwiesen hatte, wurde die Herstellung des »Lößnitzer Champagners« ab 1836 in großem Stil durch die »Fabrik moussirender Weine in Niederlößnitz« betrieben, von der in Teil 51 unserer Kötzschenbrodaer Geschichten schon einmal die Rede war.

SPIEGEL





UNSERE BERATUNGSANGEBOTE

- Young Living die Welt der ätherischen Öle Ein aromatischer Informationsabend am 29. Mai 2024, 19 Uhr
- Gepflegte Beine gesund und schön Aktionswoche vom 3. bis 7. Juni 2024 von 10 bis 16 Uhr

KÖTZSCHENBRODAER GESCHICHTEN

■ Der Vater des »Lößnitzer Champagners«

UNSERE SERVICE-LEISTUNGEN

Babymess- und -wiegetag (kostenfrei)

■ immer montags von 13 bis 17 Uhr





Geöffnet:

Montag bis Freitag 8–18.30 Uhr

Samstag: 8-12 Uhr

STAD R A I

STADTAPOTHEKE R A D E B E U L

Unsere Aktionsangebote

STADTAPOTHEKE RADEBEUL

ZINZINO – UNTERSTÜTZUNG DES IMMUNSYSTEMS DURCH MIKRONÄHRSTOFFE

Häufig genügt eine gesunde Ernährung nicht, um

den Bedarf mit allen wichtigen Mineralstoffen und Vitaminen zu decken. Denn unsere Lebensmittel enthalten nicht mehr genügend Nährstoffe, zu viel Zucker und zu wenige Ballaststoffe. Fisch reicht z.B. als natürliche Omega-3-Quelle allein nicht mehr aus, da

TINZINO
XTEND
XTEN

Neu in

unserem

Sortiment

er überwiegend aus Zuchten stammt, deren Fütterung auf Omega-6-Konzentraten basiert.

Wie können wir unseren Körper unterstützen, ausreichend Mikronährstoffe aufzunehmen, um das einwandfreie Arbeiten unserer Zellen zu gewährleisten, sowie für ein intaktes Immunsystem und einen funktionsfähigen Darm zu sorgen?

Die Firma Zinzino bietet dafür ein personalisiertes Gesundheitskonzept bestehend aus 3 Schritten an. Zu Beginn wird dazu durch einen Bluttest der Omega-3-Index bestimmt. Dieser Wert gibt eine Aussage zum Verhältnis von Omega-3-Fettsäuren auf den Gesamtfettsäuregehalt und sollte bei 8-10 % liegen. Ist dieses Verhältnis in Dysbalance, können verstärkt entzündliche Prozesse auftreten und damit das Risiko für Zivilisationskrankheiten steigen. Omega-3-Fettsäuren sind wichtiger Bestandteil unserer Zellmembranen und verbessern deren Fluidität und Durchlässigkeit, was wiederum die Aufnahme von Nährstoffen in die Zelle bzw. die Ausscheidung von Schadstoffen aus der Zelle begünstigt. Neben diesem Omega-3-Index werden persönliche



Lernen Sie an unserem Vortragsabend die verschiedenen ätherischen Öle und Ölmischungen der Firma Young Living in Ihrer Anwendung kennen und testen Sie selbst. Verwenden Sie die Öle für eine Auszeit vom Alltagsstress, für neuen Schwung oder für die kreative Küche.

Trink- und Ernährungsgewohnheiten, das Körpergewicht sowie Grunderkrankungen berücksichtigt, um Ihre individuelle Dosierung festzulegen.

Schritt 1: Zinzino BalanceOil+ unterstützt

die normale Funktion von Herz und Gehirn

Mit dem Zinzino BalanceOil+ wird der Gehalt der essentiellen Fettsäuren in das natürliche Gleichgewicht zurückgebracht. Neben einem hohen Anteil an Omega-3 (EPA; DHA und DPA) enthält es antioxidativ wirksame Olivenpolyphenole und Vita-

min D3. Der hohe Anteil an Polyphenolen stabilisiert die Fettsäuren und verbessert deren Bioverfügbarkeit

Schritt 2: ZinoBiotic+ fördert die Darmtätigkeit

Zinzino Zinobiotic+ enthält acht natürliche Ballaststoffe wie Guarkernmehl-Fasern, Inulin und beta-Glucane, die im Dickdarm zeitversetzt fermentiert werden und so das Wachstum gesunder Bakterien fördern. Blutzuckerspitzen nach den Mahlzeiten können so reduziert werden, was zu weniger Müdigkeit nach dem Essen und zu einem länger anhaltenden Sättigungsgefühl führt.

Schritt 3: Xtend verbessert Energie, Knochen- und Gelenkfunktion

23 Vitamine, Mineralien und Phytonährstoffe des Nahrungsergänzungsmittels Zinzino Xtend unterstützen das körpereigene Immunsystem und fördern Wachstum und Reparatur von Gewebe.



Haben Sie oft geschwollene, juckende oder schmerzende Beine oder Wadenkrämpfe? An unseren Venenmessaktionstagen haben Sie die Möglichkeit, die Funktion Ihrer Venenklappen überprüfen zu lassen. Vereinbaren Sie in der Apotheke oder telefonisch unter 0351-8304168 Ihren Termin.



Young Living Lemongras+

5 ml Öl, 1l = 2090,00 €

vom 1.5. bis 31.5.2024

10,45 € statt 11,95 € ***



Kadefungin Kombipackung

20 g Creme und 3 Vaginaltabletten

vom 1.5. bis 31.5.2024

9,95 € statt € 12,95 *



5-Euro-Coupon

vom 1.5. bis 31.5.2024

Sofortrabatt beim Kauf von Avene-, Aderma- oder Ducray-Produkten ab 20 € Einkaufswert.





Wick ZZZquil Gute Nacht

30 Kautabletten

vom 1.6. bis 30.6.2024

11,45 € statt 14,99 € *





Soventol 1

20 g Gel, 1kg = 297,50 €

vom 1.6. bis 30.6.2024

5,95 € statt 7,95 € ***



Antistax Extra Venentabletten ¹

60 Filmtabletten

vom 1.6. bis 30.6.2024

34,95 € statt 42,45 € ***





Ibuprofen Al direkt 200 mg ^{1/2}

20 Pulver

vom 1.5. bis 30.6.2024

4,45 € statt 6,45 € ***





Kytta Schmerzsalbe ¹

100 g Creme

vom 1.5. bis 30.6.2024

15,95 € statt 20,95 € ***



Nasic für Kinder o.K. 1

10 ml Lösung, 1 l = 4650,00 €

vom 1.5. bis 30.6.2024

4,45 € statt 6,95 € ***



■ Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihre Ärztin, Ihren Arzt oder in Ihrer Apotheke. ■ Bei Schmerzen und Fieber ohne ärztlichen Rat nicht länger anwenden als in der Packungsbeilage angegeben. ■ Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers

üblicher Apothekenverkaufspreis, berechnet nach Arzneimittelpreisverordnung
in den letzten 30 Tagen üblicher ausgewiesener Verkaufspreis in unserem Filialverbund, solange der Vorrat reicht. Preisänderungen und Irrtum vorbehalten.