



Bei Schliebener Mädchen
und Schliebener Wein
leidest du keinen Durst
und bist nicht allein.

**Verein zur Förderung des historischen
Weinbaus in Schlieben e. V.**

Ernst-Thälmann-Straße 25
04936 Schlieben

Tel. 035361 80021
Fax 035361 81285

info@weinbau-schlieben.de
www.weinbau-schlieben.de



Wald- und Heide e.V.

ERNTENZEITEN
ERNTENZEITEN



Schliebener Weinbau



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Produziert im
Elbe-Elster-Land



Weinbau in Schlieben



In **Schlieben** wird seit dem **13. Jahrhundert** Wein angebaut.

Aus wirtschaftlichen Gründen kam jedoch der Weinbau Anfang des 20. Jahrhunderts zum Erliegen.

1992 begann die Stadt Schlieben mit der **Wiederaufhebung** einer alten Rebfläche am **Langen Berg**.

1993 wurde der „**Verein zur Förderung des historischen Weinbaus in Schlieben e. V.**“ **gegründet**.

Dieser führte die Arbeiten fort und bewirtschaftet seitdem ehrenamtlich die inzwischen **weinrechtlich anerkannte Rebfläche**.

Der **Weinberg** wird als lebendes Naturdenkmal erhalten und gepflegt und bildet mit der historischen **Kellerstraße** ein einmaliges agrarhistorisches Ensemble.



Die **Rebfläche** beträgt etwa **1 ha** und ist mit den Rebsorten Müller-Thurgau, Bacchus und Regent bepflanzt.

Diese frühreifen Sorten eignen sich besonders für den Standort am Langen Berg (Terrassen am Südhang auf eiszeitlichen Sanden mit Lößeingüssen).

Die Lage „**Schliebener Langer Berg**“ ist eine der zwei **gesetzlich zugelassenen Rebflächen** im Land Brandenburg auf denen Qualitätswein erzeugt wird.

Weinrechtlich gehört sie zum Bereich Elstertal im Weinbaugebiet Sachsen.

Der Weinbauverein ist Mitglied der Winzergenossenschaft Meißen, wo unsere Weine separat gekeltert und trocken oder halbtrocken ausgebaut werden.

Der **Schliebener Wein** hat bei Landes- und Bundesweinprämierungen **viele Auszeichnungen** erhalten.

*○ trinke nie, um etwas zu vergessen,
es sinkt nur um so schwerer in dich ein.
So trinke lieber bei und nach dem Essen,
am allerbesten Schliebener Wein!*

nach Carl Zuckmayer



Weinbergkaninchen

Zutaten:

4 Kaninchenkeulen

1 Packg. Suppengrün und je 1 rote, grüne und gelbe Paprika alles würfeln

ca. 250ml Tomatenketchup

1/2 Fl. Schliebener Regent

1-2 Knoblauchzehen

2-3 Zweige Rosmarin und Thymian

Kaninchenteile salzen, pfeffern und scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen, im restlichen Fett das gewürfelte Suppengrün und die Paprika anschmoren.

Danach Ketchup, Rotwein, Rosmarin, Thymian, gehackten Knoblauch und die angebratenen Kaninchenkeulen wieder in die Pfanne und für 1,5 Std. bei 180°C in die Backröhre.

Anschließend mit Salz, etwas Zucker und 2 Eßl. Schmand abschmecken.

Dazu passen Kartoffelklöße und der Rest Schliebener Wein.

