

Zbigniew Bujkiewicz

KORPORACJA PRODUCENTÓW KONIAKU W KRAJOBRAZIE KULTUROWYM ZIELONEJ GÓRY

Miasto Zielona Góra może mówić o miejscowych producentach koniaku bez obawy, że spotkają je restrykcje ze strony Francuzów, strzegących bezwzględnie prawa wyłączności do nazwy „*cognac*”. W tej części Europy praktycznie nikt inny nie może sobie na to pozwolić. Należy jednak pamiętać o przedziale czasowym, w którym funkcjonowali autentyczni zielonogórscy producenci tego trunku, czyli od powstania pierwszych wytwórni koniaku w latach 70. XIX wieku do 1919 roku, kiedy to posługiwanie się tą nazwą w odniesieniu do alkoholu produkowanego w Niemczech zostało zakazane. Jest to cecha wyróżniająca wyraźnie Zieloną Górę w krajobrazie kulturowym regionu. Zawarte w tytule określenie „korporacja producentów koniaku” ma na celu podkreślenie powszechności tego unikalnego zjawiska na miarę Zielonej Góry. W ciągu niespełna pięćdziesięciu lat koniakiem zajmowało się kilkunastu producentów. Podstawową kwestią, którą w tym wypadku należy wyjaśnić, jest pytanie – jaki mechanizm doprowadził do powstania i rozwoju tego zjawiska gospodarczego i kulturowego w naszym regionie?

Rys historyczny początków produkcji koniaku we Francji

Nie byłoby koniaku w Zielonej Górze, gdyby nie jego produkcja we Francji. Nazwa tego alkoholu wzięła się od nazwy miasta Cognac, które w średniowieczu było znane ze składów solnych. Sól była stamtąd transportowana rzeką Charante do portu atlantyckiego La Rochelle i dalej statkami holenderskimi do Anglii, Holandii i całej Skandynawii. Z czasem Holendrzy zaczęli zabierać na pokłady swoich statków francuskie wino, co pozwalało na dalszy rozwój handlu w Charente. W XVI wieku produkcja i zbytność wina znacznie wzrosły, lecz pojawiły się inne trudności: wino to konserwowało się bardzo trudno i jego jakość ulegała znacznemu pogorszeniu podczas długich podróży morskich. Kupcy holenderscy zaczęli je więc przerabiać na gorzałkę „Brandewijn”, co po francusku tłumaczone było na „*vin brulé*”. Był to początek destylacji, a otrzymywany mało przetworzony produkt dodawany do wina wydłużał jego trwałość. W XVII wieku Holendrzy coraz chętniej

handlowali produktami z charenteńskich winnic w formie destylatu. W tym samym wieku przy produkcji alkoholu w Charente po raz pierwszy zastosowana została podwójna destylacja, pozwalająca na wzbogacenie i uszlachetnienie tych napojów alkoholowych. Ponieważ destylaty transportowane były nadal tradycyjnie w beczkach dębowych, odkryto, że alkohol w kontakcie z drewnem dębowym z biegiem czasu nabiera jakości. Tak narodził się „cognac”.

Legenda głosi, że podwójna destylacja została wynaleziona przez kawalera de la Croix Marron, człowieka głęboko pobożnego, któremu przyśniło się, że szatan dybie na jego duszę. Widział on we śnie swoją postać w kotle, gdzie przez gotowanie Lucyfer chciał złamać jego duszę. Jednak wiara owego kawalera była tak głęboka i silna, że jego dusza oparła się temu „pierwszemu gotowaniu”. Aby osiągnąć cel, Lucyfer musiał poddać kawalera „drugiemu gotowaniu”. Po przebudzeniu kawaler de la Croix Marron wpadł na pomysł zastosowania swojego snu do wina z Charentes. Nowy rodzaj alkoholu zyskał sobie z czasem wielu zwolenników, lecz w handlu jeszcze długo pojawiał się tylko w beczkach. Dopiero w połowie XIX wieku rozwinęła się bardziej nowoczesna forma sprzedaży detalicznej koniaku w butelkach. Wówczas jeszcze nazwa „koniak” nie była nazwą zastrzeżoną i do końca XIX wieku sami Francuzi nie zwracali zbyt uwagi na używanie jej przez zagranicznych wytwórców tego trunku. Pierwszym krokiem prawnym, zmierzającym do ochrony nazwy „cognac” jako znaku towarowego, był dekret z 1 maja 1909 roku o określeniu tzw. strefy „d'appellation contrólé”. Strefa ta, łącznie z charakterystyką gruntów, zdefiniowaną przez geologa Henri Coquand w 1860 roku, objęła niemal całe dwa francuskie departamenty: Charente i Charente-Maritime. Obecnie nazwą „koniak” mogą się posługiwać tylko producenci z tego regionu, wykorzystujący jako surowiec wyjściowy miejscowe wino. O ile w obrocie międzynarodowym ten rodzaj alkoholu najczęściej określa się angielskim terminem „brendy”, to na rynkach krajowych dopuszczone są również inne nazwy: polski „winiak”, niemiecki „Weinbrand” czy francuski „eau-de-vie du vin”.

Okoliczności uruchomienia i rozwoju produkcji koniaku w Zielonej Górze

Stare niemieckie kroniki z XV i XVI wieku opowiadają o prymitywnej sztuce destylacji wina, które nazywano „Weinbörnen”. Prawdopodobnie w Zielonej Górze produkowano podobny alkohol, używając do tego miejscowego wina. W kronice Bergmüllera znajduje się wzmianka, że w 1800 roku prawo produkcji wódki w mieście Zielona Góra posiadało pięciu gorzelników. Akcenty

francuskie w niemieckim przemyśle alkoholowym również sięgają początków XVIII wieku: pod wpływem hugenotów – wypędzonych wówczas z Francji – rozwinęła się produkcja likierów wysokiej jakości, stanowiąca dużą konkurencję dla gorzałki¹.

Francuskie koniaki były tymczasem bezkonkurencyjne na niemieckim rynku niemal do końca lat 70. XIX wieku. Jednak w połowie lat 70. tego wieku nawiedziła Francję plaga filoksery. Ten groźny szkodnik winorośli został przeniesiony do Europy z Ameryki w latach 60. XIX wieku i zdzięsił francuskie winnice do tego stopnia, że miejscowi producenci koniaku zmuszeni byli sprowadzać z zagranicy destylat winny. Surowiec ten nie dorównywał jakością miejscowemu, a ponadto powodował wzrost kosztów produkcji, przez co koniaki francuskie drożały, tracąc jednocześnie na jakości. Proces odbudowy francuskich winnic trwał blisko 20 lat. Skorzystali z tego konkurenci i w tym samym czasie zaczęły powstawać wytwórnie koniaku w innych krajach: Włoszech, Hiszpanii, na Węgrzech oraz w dalekiej Kalifornii. Również w Niemczech podobne wytwórnie powstawały nad Renem, w Saksonii i na Śląsku.

Największe śląskie wytwórnie koniaku zostały zlokalizowane w Zielonej Górze. Tradycja winiarska miasta była czynnikiem sprzyjającym rozwojowi produkcji tego alkoholu. Nie bez znaczenia była również wielkość winnic. W okręgu zielonogórskim osiągnęły one w połowie XIX wieku najwyższy poziom swojego rozwoju: zajmowały 1400 ha gruntów, a osiągnęte plony pozwalały początkowo na oparcie produkcji koniaku wyłącznie na własnym surowcu. Miało to duże znaczenie zwłaszcza wtedy, gdy zaczęły się pojawiać nadwyżki wina, którego nie można było sprzedać. Takie nadwyżki stały się problemem w latach 80. XIX wieku. W sprawozdaniu Izby Handlowej w Zielonej Górze za rok 1881 czytamy, że znacznym utrudnieniem dla zbytu zielonogórskiego wina stała się ustawa z 14 maja 1879 roku o obrocie i jakości środków żywności, używek i artykułów użytkowych. Na jej mocy wstrzymana została sprzedaż znacznej ilości wina zakwalifikowanego jako zupełnie niezdatnego do spożycia. Sprzedawane były zapasy lepszego gatunkowo, ale zarazem droższego wina z dobrych roczników, podczas gdy tanie, ale kwaśne wino zalegało w piwnicach². Idąc za przykładem Holendrów miejscowi kupcy trudniący się hurtowym handlem wina zaczęli destylować jego nadmiar. W tym czasie powstały również pierwsze wyspecjalizowane wytwórnie koniaku. W kilku sprawozdaniach z końca XIX wieku wskazuje się wyraźnie

¹H. Schmidt, *Geschichte der Stadt Grünberg*, Grünberg 1922, Aneks – Gospodarka, s. 13. Tekst promocyjny Wytwórni A. Buchholz A.G.

²APZG, AMZG, sygn. 1772. Sprawozdanie Izby Handlowej w Zielonej Górze.

na narastające trudności w handlu winem oraz na rosnącą koniunkturę w produkcji koniaku w Zielonej Górze.

W 1893 roku w gazecie „Grünberger Wochenblatt” pisano „Browar jak również fabryki zielonogórskiego koniaku osiągnęły zadowalający zbytni, a miejscowa produkcja koniaku wykazywała dalszą tendencję wzrostową. Handel winem, ze względu na bardzo małe zbiory w ostatnim roku, mógł się odbywać w niewielkim rozmiarze. Różne firmy kupiły poza tutejszymi winogronami około 5000 cetnarów włoskich winogron (ponad 250 000 kg), których cena była niższa o 1/3 od ceny tutejszych winogron”³.

Cztery lata później, w 1897 roku, trudności w handlu winem pogłębiły się jeszcze bardziej. Gazeta donosiła: „W handlu winem występował ciągły popyt na tani 94. rocznik, natomiast lepsze starsze roczniki zostały całkowicie pominięte. Ceny były nadzwyczajnie niskie, do tego stopnia, że handel hurtowy stał się prawie nieopłacalny. Zbiory z 1896 roku, z powodu złej pogody doznały znacznego uszczerbku. Są one ponadto mało wartościowe i źle się sprzedają”. Jednocześnie zupełnie odmienne oceny dotyczyły produkcji koniaku: „O przemyśle koniakowym, który się tutaj rozwinął można mówić tylko pozytywnie. Kiedy też ceny mocno spadły w dół, nadchodziły z wewnątrz kraju jak i z zagranicy liczne zamówienia, gdyż nasze destylaty koniakowe były chętnie przyjmowane przez konsumentów”⁴.

Na przełomie XIX i XX wieku relatywnie wysokie ceny zielonogórskich winogron sprawiły, że przegrywały one w konkurencji z tymi, które pochodziły z zachodnich regionów Niemiec i z zagranicy. W październiku 1900 roku gazeta „Grünberger Wochenblatt” informowała, że w Berlinie ceny winogron są znacznie niższe niż w Zielonej Górze. Stawiało to pod znakiem zapytania sprzedaż świeżych winogron i wina na rynku berlińskim. Wyjście z sytuacji znaleziono w imporcie znacznych ilości winogron z Hiszpanii i z Włoch, które mieszano z zielonogórskimi podczas produkcji czerwonego wina. W pierwszym dwudziestolecu XX wieku doszło do prawdziwego załamania uprawy winorośli w Zielonej Górze. Oprócz niekorzystnych relacji cenowych i obniżenia rentowności winnic podaje się kilka innych przyczyn tego zjawiska, spośród których szczególnie silny był brak fachowej siły roboczej i niedostatek nawozów naturalnych. Rozwijający się w Zielonej Górze przemysł odciągał od winnic najlepszą siłę roboczą, oferując większe zarobki. Choć zmniejszenie areału winnic do około 150 ha w okresie międzywojennym miało ogromny wpływ na zanik handlu hurtowego miejscowym

³Grünberger Wochenblatt, 18 V 1893, nr 58. *Der 57 Jahresbericht des Grünberger Gewerbe- und Gartenbauvereins.*

⁴Grünberger Wochenblatt, 18 V 1897, nr 59. *Der 61 Jahresbericht des Grünberger Gewerbe- und Gartenbauvereins.*

winem, nie miało jednak wpływu na pracę największych wytwórni koniaku, które sprowadzały do tego celu surowiec z zagranicy i z zachodnich Niemiec. Zielonogórskie koniaki wielokrotnie były nagradzane na międzynarodowych wystawach i targach. Produkty firmy Buchholz uzyskały złote medale na wystawach światowych w Chicago (1893 r.) i w St. Louis (1904 r.) oraz na targach w Paryżu (1902 r.), Bordeaux (1896 i 1902 r.), Wenecji (1904 r.). Wyroby firmy F. Mangelsdorff uzyskały złote medale na targach w Baden Baden (1896 r.) i w Londynie (1897 r.). Z kolei produkty zakładów R. Leonhardt uzyskały złote medale w Liverpoolu, Amsterdamie i Antwerpii (1894 r.).

Wysoka pozycja zielonogórskich producentów koniaku znalazła również swoje odzwierciedlenie we władzach Związku Niemieckich Producentów Koniaku, powstałego w 1896 roku. W lutym następnego roku na pierwszym walnym zgromadzeniu tej organizacji w Berlinie do zarządu został wybrany Johannes Gothmann z Zielonej Góry, właściciel Wytwórni Koniaków A. Buchholz. Oprócz niego wybrani zostali: A. Hünlich z Wilthen, Julius Krayn z Kolonii, Paul Philipp z Siegmar i Leopold Macholl z Monachium⁵. Walne zgromadzenie podjęło między innymi uchwałę o powołaniu do życia Syndykatu Koniakowego (Cognac-Syndicat), który miał się zajmować przeciwdziałaniem tandetnej i nieuczciwej konkurencji oraz przesadnej reklamie. Syndykat miał również zdefiniować precyzyjnie pojęcie „koniak”. Zebrani postulowali, by lepsze gatunkowo wyroby (w cenie 60–70 Pfenigów za litr) były wprowadzane do handlu pod nazwą „Kunst Cognac”. Osobne postulaty zostały sformułowane do izby wyższej parlamentu – Bundesrath oraz do ministra kolejnictwa. Projekt petycji do Bundesrathu dotyczył wprowadzenia protekcyjnych cel wwozowych na zagraniczne koniaki oraz całkowitego zwolnienia z cła win z importu do produkcji koniaku w przypadku, gdy krajowe winnice nie mogłyby zaspokoić popytu. Od ministra kolejnictwa zebrani oczekiwali obniżenia taryf przewozowych za wino przeznaczone do produkcji koniaku, traktując to wino jako surowiec, a nie produkt luksusowy. Osobny wniosek miał być również skierowany do najwyższych władz medycznych w sprawie wprowadzenia do sprzedaży w aptekach i drogeriach esencji koniakowej (Cognac Essenz). W relacji z obrad Związku gazeta „Grünberger Wochenblatt” donosiła: „Jak się dowiedzieliśmy, dotychczas cztery zielonogórskie firmy produkujące koniak przystąpiły do Związku Niemieckich Producentów Koniaku”.

Cechą wyróżniającą wszystkie zielonogórskie wytwórnie wódek była produkcja niemal wyłącznie wódek gatunkowych – winiaków, likierów i na-

⁵Grünberger Wochenblatt, 25 II 1897, nr 24. *Relacja z walnego zgromadzenia Związku Niemieckich Producentów Koniaku.*

lewek owocowych. Nazwy „koniak” w oryginalnej pisowni „cognac” mogły używać zielonogórskie wytwórnie w nazwach firmowych własnych i swoich produktów do końca I wojny światowej. Staraniem Francji, w rozdziale III Traktatu Wersalskiego, dotyczącym nierzetelnej konkurencji, pod paragrafem 275 zawarta została klauzula zakazująca niemieckim firmom dalszego używania francuskich nazw geograficznych do oznaczania win i wyrobów spirytusowych. Restrykcje Francuzów wpłynęły na ograniczenie eksportu niemieckich winiaków. Najbardziej odczuły to wytwórnie usytuowane w zachodniej części Niemiec, gdzie produkcja tego trunku była największa.

Zielonogórskie wytwórnie koniaku Grünberger Spritfabrik R. May

Firma została założona w 1868 roku przez Richarda Maya i mieściła się w samym centrum miasta przy ul. Żeromskiego 2/3. W 1875 roku była to jedyna firma branży alkoholowej wymieniona w rocznym sprawozdaniu statystycznym Izby Handlowej w Zielonej Górze. Firma zatrudniała wówczas 23 pracowników (17 mężczyzn i 6 kobiet) i posiadała jedną maszynę parową o sile dwóch koni mechanicznych⁶. Mimo iż w sprawozdaniu Izby Handlowej brak jest jakichkolwiek wzmianek dotyczących produkcji koniaku, to w gazecie „Grünberger Wochenblatt” z 14.10.1875 r. (nr 82) znajdujemy dużą reklamę firmy R. May informującą o produkcji tego alkoholu: „Do winobrania! – Zielonogórski Koniak – wiodąca gorzelnia – wszystkie rodzaje pojedynczych i podwójnych destylatów – „Alten Korn” doskonałej czystości, jak również likiery wysokiej jakości – poleca Grünberger Spritfabrik. R. May”⁷. W okresie późniejszym wytwórnia przeszła w ręce rodziny Brauerów: najpierw Ernesta Brauera, a następnie jego syna Hermana. Herman Brauer, po śmierci ojca około 1900 roku, przejął zakład i prowadził go pod nazwą „Grünberger Spritfabrik R. May’s Nachfolger Ernst Brauer”. W okresie międzywojennym zakład został przekształcony w spółkę akcyjną z kapitałem 250 tys. marek i nosił nazwę Grünberger Spritfabrik und Weinbrennerei vorm. May A.G. Zatrudniał wówczas około 40 pracowników.

Cognac–Brennerei Albert Buchholz

Podwaliny pod największą wytwórnię koniaków stworzył w Zielonej Górze kupiec Albert Buchholz. W tekstach promocyjnych zakładu, w których

⁶AmZG, sygn. 1772. Bericht der Handelskammer zu Grünberg für das Jahr 1875, s. 19. Zestawienie tabelaryczne statystyki zawodowej, na podstawie spisu ludności i spisu zawodowego z 1 X 1875 r.

⁷Grünberger Wochenblatt, 14 X 1875, nr 82.

jest opisana również jego historia, wspomina się, że szukając lepszego sposobu zbytu nadwyżek zielonogórskiego wina A. Buchholz założył pierwszą wytwórnię koniaku, w której zainstalował „oryginalny charenteński aparat destylacyjny”. Godne uwagi jest zastosowanie w XIX wieku nazwy Charent w reklamie. Francuski region i rzeka Charent, nad którą leży miasto Cognac, a nie sama nazwa „cognac”, określały wówczas winiaki najwyższej jakości. Początkowo miejscowi producenci tego alkoholu dążyli do zastąpienia wyrobów francuskich własnymi, znacznie tańszymi. W publikacjach reklamowych podaje się również rok 1860 jako datę założenia firmy „A. Buchholz”. Może to jednak dotyczyć działalności Alberta Buchholza poza Zieloną Górą, prawdopodobnie we Friedlandzie w Prusach Wschodnich (obecnie Prawdinsk w obwodzie kaliningradzkim), gdzie się urodził. Jego nazwiska nie ma bowiem wśród płatników podatku przemysłowego klasy A I i II w Zielonej Górze za 1869 i 1875 rok. Jak wynika z zapisów w księgach gruntowych zielonogórskiego Sądu Obwodowego oraz w księgach katastralnych, Albert Buchholz pojawił się jako – właściciel zabudowań i parceli przy ul. Jedności, w których mieściła się wytwórnia koniaków – dopiero na przełomie 1880 i 1881 roku. Pozostawał nim aż do śmierci w 1888 roku. Na to, że A. Buchholz pojawił się w Zielonej Górze dopiero na początku lat 80. XIX wieku wskazuje również jego pierwsze ogłoszenie o skupie winogron, które ukazało się w gazecie „Grünberger Wochenblatt” dopiero w październiku 1881 roku – „Dojrzałe odmiany winogron Traminer kupuje po wysokiej cenie Albert Buchholz, Fabryka Koniaku (Cognacfabrik)”⁸. Owa „fabryka” mieściła się wówczas w pomieszczeniach gospodarczych o powierzchni około 100 m².

Ścisłe stosowanie się do francuskich metod produkcji, jak również równowartościowe z francuskimi odmiany śląskich winogron, przyniosły szybko uznanie wyrobom A. Buchholza. Dużą popularnością cieszył się najstarszy zielonogórski „koniak” – „Alte Ur-Buchholz”. Prawdziwy rozkwit zakładu nastąpił jednak już po śmierci założyciela i przejściu na własność jego zięcia, radcy handlowego Johannesesa Gothmanna⁹. Sam Gothmann był bardzo dobrym fachowcem, wykształconym w tym zawodzie we Francji i w Hiszpanii. Skromne na początku przedsiębiorstwo udało mu się rozwinąć, a produkowanym tam alkoholem nadać wysoką jakość. Baza produkcyjna, którą początkowo były wina zielonogórskie, została rozszerzona o wina francuskie, dodatek których podnosił jakość winiaków. Aby uniezależnić się od zagranicznych dostaw winogron, firma A. Buchholz zakupiła winnice w Krems nad Dunajem – stolicy austriackich winnic – oraz w Angeac koło Cognac

⁸Beilage zum Grünberger Wochenblatt, 8 X 1881, nr 119.

⁹APZG, Sąd Obwodowy w Zielonej Górze, sygn. 974.

we Francji. Znajdowały się tam także duże magazyny i gorzelnie. Oddział w Angeac funkcjonował do pierwszej wojny światowej. W okresie międzywojennym firma A. Buchholz posiadała oddział produkcyjny w Rüdesheim – sercu reńskich plantacji winorośli. W latach 20. XX wieku dysponowała ponadto około 150 oddziałami sprzedaży w Niemczech oraz eksportowała znaczne ilości swoich wyrobów do Ameryki Południowej. Firma przerabiała wówczas rocznie od 4 do 5 mln litrów wina, wytwarzając 300 000 – 350 000 litrów czystego destylatu. Produkowano z tego 1 mln gotowych do konsumpcji butelek winiaku¹⁰. Po śmierci J. Gothmanna w 1921 roku firma została przekształcona w spółkę akcyjną. Oprócz oddziałów własnych, firma A. Buchholz była powiązana z licznymi spółkami – córkami, z których kilka mieściło się w Zielonej Górze:

- Jul. Dürr-Delamarre – wytwórnia winiaków
- Richard Grempler Nachfolger, wytwórnia rumu, dom importowy Jamajka - Rum i Batavia - Arrac
- Hermann Freyer, wytwórnia winiaków, wytwórnia octu winnego z oryginalnych win importowanych
- Adolfo Pries & Co., dostawcy dworscy, założony w 1770 roku, wina południowe, Malaga (Hiszpania)
- Bodega alemana espanola, Import Win Południowych¹¹.

J. Gothmann posiadał do produkcji koniaku zarówno francuskie wina, jak również francuską technologię. W jednym z tekstów promocyjnych zakład chwali się, że posiada kilka charenteńskich aparatów destylacyjnych, z których jeden pochodzi jeszcze z piwnic dworskich cesarza Napoleona III, natomiast inny został zbudowany przez profesora Savalle, genialnego wynalazcę w tej dziedzinie¹². Na fotografiach pojawiających się w reklamówkach A. Buchholza często pokazywane było ujęcie kolumny wozów z beczkami, zaopatrzone w podpis „Transport wina 78713 kg z Grande Fine Champagne z portu na Odrze w Cigacicach do Wytwórni Winiaków A. Buchholz A.G. w Zielonej Górze”¹³.

Cognac Brennerei Heinrich Raetsch

Innym przykładem błyskotliwej kariery Zielonogórczanina w branży alkoholowej była kariera Heinricha Raetscha, który 1 lipca 1886 roku założył wy-

¹⁰Niederschlesien: Seine Entwicklung und seine Zukunft, Berlin 1923, s. 341.

¹¹H. S c h m i d t, *Geschichte der Stadt Grünberg*, Grünberg 1922, Aneks – Gospodarka, s. 21. Tekst promocyjny Wytwórni A. Buchholz A.G.

¹²*Ibidem*, s. 23.

¹³Niederschlesien: Seine Entwicklung und seine Zukunft, Berlin 1923, s. 340.

twórnictwo koniaków pod swoim własnym nazwiskiem¹⁴. Urodził się w Zielonej Górze w 1853 roku jako syn drobnego sukiennika Johana Gottloba Raetscha. Karierę zawodową rozpoczął jako subiekt handlowy. Z czasem jego zakład stał się jedną z większych i bardziej znanych wytwórni winiaków w Niemczech, a także poza granicami kraju. Swoje przedsięwzięcie H. Raetsch rozpoczął w małym domku przy ul. Sowińskiego. Jego przedsiębiorstwo rozwijało się na tyle szybko, że wkrótce wynajął dodatkowe pomieszczenia produkcyjne przy ul. Fabrycznej. Dalszy, dynamiczny rozwój firmy doprowadził w konsekwencji do budowy nowego zakładu. H. Raetsch kupił winnicę położoną blisko dworca kolejowego (przy ul. Chrobrego 1), na której w latach 1894–1895 wybudował nowoczesny zakład produkcyjny z dużymi piwnicami do leżakowania koniaków. W 1898 roku kierownictwo zakładu przekazał synowi Curtowi Raetsch. W ciągu trzynastu lat H. Raetsch przekształcił małą przydomową wytwórnię w dochodowe przedsiębiorstwo. Zawdzięczał to przede wszystkim dbałości o wysoką jakość wytwarzanych napojów oraz preferencyjnej polityce finansowej, jaką władze państwowe darzyły rodzimy przemysł koniaków. Od uruchomienia nowego zakładu zbyt koniaków rozwijał się nadszpodziewanie dobrze, tak że już po trzech latach możliwa była dalsza jego rozbudowa.

Zielonogórskie wino, jako surowiec wyjściowy do produkcji koniaków, nie odgrywało większej roli w produkcji zakładów Raetscha. Miejscowi winogrodnicy nie byli w stanie już wówczas pokryć popytu na ten surowiec. Skutkiem tego importowano duże ilości wina z Francji, Węgier i Włoch. Już w latach poprzedzających pierwszą wojnę światową zakłady Raetscha miały ugruntowaną pozycję na rynku niemieckim i poza jego granicami. Po wojnie, w warunkach przejściowego spadku koniunktury, bracia Curt i Carl Raetsch zdecydowali się na przekształcenie zakładów w spółkę akcyjną. Współakcjonariusze firmy pozostawili kierownictwo zakładów w ich rękach. W 1936 roku kapitał akcyjny spółki wynosił 525 000 marek. By sprostać wzrastającemu popytowi na ten rodzaj alkoholu, zakład został gruntownie rozbudowany w kilku etapach w latach 1922, 1927–1928 i w 1936 roku. Wzrosła też powierzchnia piwnic do leżakowania destylatów winnych. Zakład posiadał własny skład celny i podatkowy, duże składy piwniczne na importowany rum oraz własny zakład bednarski. W latach trzydziestych pracowało w nim 150 robotników, a obroty firmy osiągały poziom 3 mln marek rocznie.

W latach dwudziestych firma Raetsch produkowała trzy gatunki winiaków charakteryzujące się różną jakością. Najtańsze były tzw. mieszanki,

¹⁴Grünberger Wochenblatt, 1 VII 1936, nr 151, Fünfzig Jahre Familie und Werk.

wytwarzane jednak wyłącznie przy użyciu prawdziwego destylatu winnego. Firma zaręczała, że do produkcji mieszanek nie używa się spirytusu owocowego lub mieszanek z Monopoli Spirytusowego. Winiaki tego gatunku miały nazwy Prima, Special, Extra fein, Adler. Zawierały 38–39% alkoholu. Winiaki następnego gatunku nosiły nazwę „prawdziwych winiaków” i wytwarzane były z wyborowych destylatów winnych. Należały do nich: Consum, Urbrand, Auslese, 3 Kronen i 4 Brillanten – wszystkie o zawartości alkoholu 39%. Najwyżej cenione były „winiaki szlachetne” – trzygwiazdkowe: Weiss, Silber i Gold. Ten ostatni sprzedawany był w butelkach opłatanych łykiem lub drucianą siateczką. Z okazji 50-lecia zakładów w 1936 roku zmieniono nazwy trzech ostatnich winiaków na Weiskapsel, Altsilber i Goldbast.

Zakłady produkowały ponadto inne gatunki napojów alkoholowych – rum Jamaica w czterech asortymentach, Batavia – Arrak, Grünberger Special – 35% i oryginalne Boonacco. Boonacco było nalewką ziołową (38,5%), produkowaną wyłącznie na destylacie winnym w oparciu o własną recepturę. W prospektach reklamowych przedstawiano je jako środek o właściwościach leczniczych z uwagi na dobór ziół stosowanych w medycynie do leczenia dolegliwości żołądkowych i na pobudzenie trawienia.

Oprócz gotowych napojów zakłady Raetscha sprzedawały również alkohol samodzielnym wytwórcom. Były to trzy rodzaje półfabrykatów przeznaczonych do dalszego przerobu: czysty destylat winny (najwyżej ceniony był tzw. „Charente Destillat”), służący za podstawę do wyrobu winiaków według wzorów francuskich; pozostałe dwa gatunki były stosowane do produkcji mniej renomowanych winiaków, mieszanek winiaków i likierów.

Grünberger Cognac–Brennerei Richard Leonhard – Weinbrennerei Scharlachberg

W 1893 roku zielonogórski kupiec Richard Leonhard założył przy ulicy Batorego firmę pod nazwą „Grünberger Cognac – Brennerei Richard Leonhard” i w ciągu kilku lat rozwinął ją z małego przedsięwzięcia do znaczącego zakładu. Jednak już w maju 1900 roku sprzedał swój zakład Wytwórni Koniaku Scharlachberg G.m.b.H. w Bingen nad Renem („Cognacbrennerei Scharlachberg G.m.b.H.”), która przekształciła go w swoją filię. W dwudziestoleciu międzywojennym wytwórnia z Bingen, działająca pod nazwą Weinbrennerei Scharlachberg, należała już do grupy największych wytwórców wina w Niemczech i miała ułatwioną działalność na rynku wschodnioniemieckim¹⁵. Mimo iż zakład ten powstał pięć lat później niż zakład R. Leonharda

¹⁵H. Schmidt, *Geschichte der Stadt Grünberg*, Grünberg 1922, s. 43.

(1898 r.), to z uwagi na swoją lokalizację w pobliżu rozległych winnic Nadrenii miał znacznie większe możliwości produkcyjne.

Weingrosshandlung Otto Mülsch

Hurtownia wina i wytwórnia koniaków Otto Mülscha – radnego miejskiego odpowiedzialnego za gospodarkę leśną Zielonej Góry – powstała w 1881 roku. Sam właściciel urodził się w Zielonej Górze w 1856 roku. Jego ojciec był właścicielem gospody w Krepie i dzierżawcą restauracji w Lesie Odrzańskim pod Zieloną Górą. Przedsiębiorstwo O. Mülscha mieściło się przy ul. Jedności (nr 28). Główny teren zbytu produkowanego przez niego wina i koniaków stanowiły północno-zachodnie Niemcy, Hamburg, i Schleswig-Holstein. W 1915 roku firma O. Mülscha została powiększona o duże piwnice win kupca winiarskiego Engmanna przy ul. Wrocławskiej. Od tej pory, jak oceniano, O. Mülsch mógł przechowywać ponad 2 mln litrów napojów alkoholowych, a jego piwnice uchodziły za największe na wschodzie Niemiec. Oprócz zakładu O. Mülsch posiadał również własne winnice – Maugschtberg, Försterland, Hohlweg, i Pfaffenberg. Do 1911 roku Otto Mülsch prowadził zakład sam, później zaczął wprowadzać do przedsięwzięcia synów Hansa i Kurta, którzy po śmierci ojca w 1920 roku ostatecznie przejęli kierownictwo nad zakładem. Firma funkcjonowała do 1931 roku, kiedy pod wpływem niekorzystnych okoliczności spowodowanych powszechnym kryzysem gospodarczym, wdowa Selma Mülsch wraz z synami ogłosiła upadłość firmy. Niedługo po tym mogła przywrócić funkcjonowanie firmy, zmieniając profil produkcji na napoje bezalkoholowe¹⁶.

Wein-Grosshandlung und Cognac-Brennerei Hugo Bethke vorm. Eduard Seidel

Firmę zajmującą się handlem winem założył Eduard Seidel w 1846 roku. Mieściła się ona przy ul. Drzewnej. W 1898 roku dawną firmę Seidla przejął Hugo Bethke wraz ze współnikiem kupcem Gustawem Plathe. Jako przedsiębiorca Hugo Bethke debiutował w 1880 roku, by już w 1907 roku jako samodzielny przedsiębiorca wykupić zabudowania gospodarcze firmy winiarskiej braci Mannigel (pl. Słowiański/Srebrna Góra). Jego firma, przekształcona w 1918 roku w spółkę akcyjną, zajmowała się produkcją soków i win owocowych, wermutów, win gronowych czerwonych i białych, a także winiaku i śliwowicy.

¹⁶B. Claudé, A. Kutschelis, *Historisches Lexikon zu Stadt und Kres Grünberg i. Schl.*, maszynopis, s. 178.

Ostdeutsche Bier und Spirituosenvertriebs Gesellschaft „Obus” Hermann Freyer mbH

Udziałowcami spółki zarejestrowanej w 1927 roku jako G.m.b.H. byli: Albert Buchholz A.G., Hans Winkler i W. Jancke. Zakład powstał w wyniku przekształceń własnościowych dawnej firmy Hermann Freyer G.m.b.H., przejętej przez spedytora Hansa Winklera, który na początku 1926 roku rozpoczął działalność w Zielonej Górze zakładając hurtownię piwa i napojów spirytusowych renomowanej firmy A. Buchholz. Hurtownia zatrudniała pięciu urzędników i ośmiu robotników. Działka, na której się mieściła, była własnością współdziałowca – wytwórni A. Buchholz A.G.

E.A. Pilz – Wein–Großhandlung

Zakład został założony w 1876 roku przy ulicy Sowińskiego przez Adolfa Pilza. Po jego śmierci przejęła go wdowa, a później synowie. Firma zajmowała się handlem hurtowym winem gronowym i owocowym oraz produkcją winiaku. Zakład ściśle współpracował z hiszpańską firmą Adolf Pries & Co. Malaga, która posiadała swoje przedstawicielstwo w Zielonej Górze (skład tranzytowy na Niemcy i Austro-Węgry w Zielonej Górze).

F. Mangelsdorff Nachf., Grünberg i. Schl., Fruchtsaftpresse-rei - Cognac und Edelbranntwein-Brennerei – Likörfabrik

Wytwórnia Mangelsdorffów i ich następców mieściła się przy ul. Kupańskiej. W jednej z reklamówek z książki adresowej Zielonej Góry z lat 1914/1915 podaje się datę 1758, jako rok założenia firmy. Prawdopodobnie początkowo Mangelsdorffowie trudnili się głównie handlem winem i wyszynkiem. W latach 30. XX wieku zakład został przejęty przez spółkę A. Buchholz A.G.

Spośród innych wytwórców koniaku, prowadzących działalność gospodarczą na niewielką skalę na przełomie XIX i XX wieku, można wymienić: Adolfa Bitterlicha i jego następcę Josefa Michalke, Theodora Kulczynskiego (rok założenia 1882), Paula Hahna (rok założenia 1900), C.W. Hempla, Wilh. Rosbund & Sohn oraz Alfreda Wagnera.

W 1919 roku z nazewnictwa zielonogórskich firm i produkowanych przez nie wyrobów alkoholowych zniknęła nazwa „koniak”, co wcale nie oznaczało zaprzestania produkcji tego typu alkoholu. Według danych z 1936 roku, zielonogórskie wytwórnie w zdecydowanej większości jako surowcem wyjściowym do produkcji winiaku posługiwały się winem zagranicznym. Poza Zieloną Górą pojedyncze wytwórnie winiaków znajdowały się we Wrocławiu

i w Opolu. W roku gospodarczym 1932–1933 na Śląsku wyprodukowano 151 hektolitrów spirytusu winnego, a w całych Niemczech łącznie 17 378 hektolitrów spirytusu winnego¹⁷. Z przedstawionej statystyki wynika, że w latach 30. XX wieku udział Śląska, a właściwie w zdecydowanej większości Zielonej Góry, wynosił około 0,8% produkcji spirytusu winnego w skali całych Niemiec. Oceniając wpływ zielonogórskich wytwórni koniaku na rozwój gospodarczy regionu, należy sobie odpowiedzieć również na pytanie, czy owe 0,8% produkcji stanowi widoczny, czy też marginalny ślad w krajobrazie kulturowym Zielonej Góry.

¹⁷Schlesien: Bodenschätze und Industrie, Breslau 1936, s. 846. Richard Klose, Die Spirituswirtschaft in Schlesien.