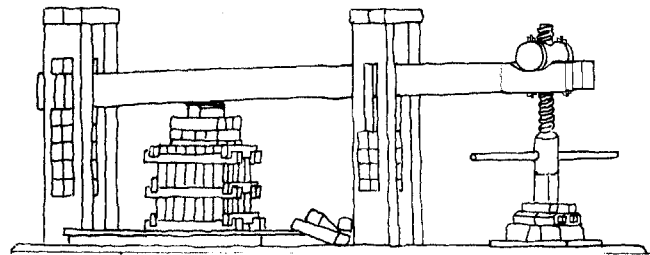


Calcutura

Rekonstruktion einer spätrömischen Weinkelter

Friedrich Giesler

Seit ich im Mittelrheinischen Landesmuseum in Koblenz die mächtigen altertümlichen Baumkeltern gesehen hatte, die bis in unser Jahrhundert in Gebrauch gewesen waren, beschäftigte mich die Frage, ob solche Maschinen schon in römischer Zeit in unserer Gegend in Gebrauch waren. Von einer griechischen Vasenmalerei kannte ich die Darstellung einer Ölpressen, die aus einem Baumstamm bestand, an dessen Ende neben zwei großen Gewichten auch ein Arbeiter zog, um den Druck zu erhöhen, während ein zweiter sich sogar an den Pressbaum gehängt hatte. Die Zinnfigur nahm schon in meiner Vorstellung Gestalt an - aber dann kam alles ganz anders.



Ich hatte die mit Flaschenzügen arbeitenden Baumpressen der Neuzeit für eine technische Neuerung gehalten und stellte mir die römischen Maschinen entsprechend primitiver vor. Aber meine Fortschrittsgläubigkeit erhielt einen erheblichen Dämpfer, als ich aus einer Publikation des Rheinischen Landesmuseums Trier¹ erstmals etwas von der Existenz der römerzeitlichen Keltersteine und der daraus resultierenden Rekonstruktion römischer Baumkeltern des 4. und 5. Jahrhunderts n. Chr. erfuhr.

Die Keltersteine sind mächtige quadratische oder rechteckige Blöcke von 12 bis 50 Zentnern Gewicht. Ihr charakteristisches Merkmal sind schwalbenschwanzförmige Nuten an zwei gegenüberliegenden Seiten und eine kreisrunde Vertiefung auf der Oberseite. Mittels der Nuten wurde eine Holzkonstruktion befestigt, welche die in dem kreisrunden Loch laufende Spindel festhielt. Mittels der Spindel konnte der Pressstein, der am Pressbaum aufgehängt war, angehoben werden, so dass sein Gewicht zusätzlich zum Druck des Baumstamms auf das Pressgut wirkte. In dem Büchlein fand ich auch Rekonstruktionszeichnungen und Fotos nachgebauter Baumkeltern.

Was die meisten Wissenschaftler, welche die Baumkeltern rekonstruierten, nicht wußten (und ich auch nicht), war die Existenz einer völlig erhaltenen römerzeitlichen Baumpresse! Sie befindet sich in Les Bouldons im Vaucluse-Hochland der Provence. Der Kunstführer beschreibt sie so: „In einer Mühle aus dem 16. Jh. gleich neben dem Museum wird eine Ölpressen aus gallorömischer Zeit gezeigt. Das 10 m lange Ungeheuer ist aus einem einzigen Eichenstamm gearbeitet und wiegt sieben Tonnen. Untersuchungen der Jahresringe legen eine Datierung in Augusteische Zeit nahe.“² Im Katalog des Museums findet man Fotos und Konstruktionszeichnungen dieser Maschine. Die für mich interessantesten Details betreffen die Anbringung der Spindel am Kopf des Pressbaums. Man benutzte hier eine Gabelung des Baums als Auflage für das Lager der Spindel. Das Lager besteht aus einem Holzklötzchen, der mittels versplinteter in sich beweglicher Eisenstäbe mit dem Baum verbunden ist. So hängt die Spindel stets senkrecht und kann sowohl zum Senken wie auch zum Heben des Baums benutzt werden.

Die Höhe der provenzalischen Presse ist sehr gering, was sich daraus erklärt, dass die Presskörbe zur Aufnahme der entkernten Oliven recht klein sind. Dadurch lastet das Gewicht auf einer kleineren Fläche, was notwendig war, da Oliven einen höheren Pressdruck benötigen als Weinbeeren. Der Presskorb der Weinpressen ist größer, so dass die Konstruktion der Kelter entsprechend höher ausgelegt werden mußte.

Anhand des mir zugänglichen Materials habe ich die Zinnfigur gezeichnet und graviert. Mittels eines Lötteils läßt sie sich auch zu einer Ölpressen umfunktionieren.

Bei der Bemalung ist folgendes zu beachten: Fast die gesamte Kelter bestand aus Holz. Nur die Splinte am Kopf des Pressbaums waren aus Eisen. Der Presskorb steht in einem Becken aus verputztem Mauerwerk. Am Fuß der Spindel sieht man den Kelterstein mit seiner Nut; er ragt nur zu etwa einem Drittel aus einer ummauerten Grube heraus, in der er sich auf und ab bewegen kann.

Farben:

Holz: Eichenholz wird mit zunehmendem Alter graubeige. Spritzer und Gebrauchsspuren sind angebracht. Die Spindel muß kräftig geschmiert sein.

Eisen: rostbraun.

¹ Karl-Josef Gilles, Neuere Forschungen zum römischen Weinbau an Mosel und Rhein, Trier 1995.

² Thorsten Droste, Die Provence, DuMont-Kunst-Reiseführer, Köln 1986, S. 252.

Einfassungen: ziegelrot und/oder weißlich grau.

Kelterstein: ein heller Ockerton oder roter Sandstein.

Zum Einbau in eine historisch richtige Umgebung sind folgende Informationen hilfreich:

Die ausgegrabenen Kelterhäuser im Moselland scheinen zunächst recht unterschiedlich zu sein. Es gibt aber charakteristische Gemeinsamkeiten, die sich aus dem Produktionsprozess erklären. So findet man stets je ein Maische-, Preß- und Mostbecken. Der Vorgang wird von Gilles so beschrieben: „[...] In den Maischebecken wurde das Lesegut gesammelt und mit den Füßen zertreten. Nach dem Maischen wurde der Most in die Auffang- oder Mostbecken abgelassen und die zurückgebliebenen Traubenreste in die Körbe der Preßbecken umgesetzt. Ein kurzzeitiges, wohl ein- bis zweitägiges Maischen der Trauben, war bei den damaligen Preßmethoden sicher ratsam, da durch das Maischen das Fruchtfleisch der Trauben erst erschlossen wurde und somit beim Preßvorgang wesentlich ergiebiger war. Über den Preßkörben bzw. -becken war meist eine Baumkelter mit schwebendem Gegengewicht installiert. Am Kelterbaum hing an einer Spindel ein in der Regel bis zu 20 Zentner schwerer Gewichtsstein, der durch das Drehen der Spindel mittels einer Hebelstange angehoben oder auch abgeseckt werden konnte [...]. War der Stein angehoben, drückte dieser auf den Kelterbaum und preßte die Maische im Korb so lange zusammen, bis der Stein wieder auf dem Boden auflag. Erneut wurde der Stein über die Spindel angehoben [...]. Jener Vorgang wurde so oft wiederholt, wie der Inhalt des Preßkorbes nachgab und der letzte auf diese Weise zu gewinnende Most in das Auffangbecken abgeflossen war. Der Vorteil einer Baumkelter mit schwebendem Gewicht bestand auch darin, daß sie ohne den ständigen Einsatz von Arbeitskräften Tag und Nacht durcharbeiten konnte. Zudem war ein zweites Pressen nur mit Hilfe vergleichbarer mechanischer Kelttern sinnvoll und möglich.“³

Das Maische- und das Pressbecken lagen nebeneinander auf einer Ebene. Von dort floß der ausgepresste Saft in das etwas tiefer gelegene Mostbecken. Dieses war häufig mit Trittstufen versehen, damit man besser schöpfen konnte. Gelegentlich gab es darin auch eine Schöpfkuhle. Zuweilen fand sich auch die Möglichkeit, den Most durch verschiedene Abflüsse zu getrennten Mostbecken nach Qualität oder Sorten zu trennen. Nach Columella⁴ sollte der Charakter der Weine nicht vermischt werden, sondern jede Sorte solle in ein gesondertes Faß gebracht und getrennt gelagert werden.

Die Kelterhäuser waren zumeist eingeschossig. Nach antiken Abbildungen zu urteilen, waren sie häufig offen oder halboffen, was dem Dioramenbauer entgegenkommt. Die Nutzung beschränkte sich im Jahr auf eine Zeitspanne von maximal acht Wochen. Man kann davon ausgehen, dass das Gebäude in der übrigen Zeit des Jahres anderweitig genutzt wurde, z. B. als Lagerraum für Obst und Getreide oder um in den großen Becken Bindemittel, wie Weiden oder Stroh, oder auch Hanf zu weichen.

In manchen Kelterhäusern befand sich auch ein FUMARIUM. In diesen Räumen, die Columella beschreibt⁵, wurde der Wein durch Zuführen von Rauch vorzeitig gereift. Der dabei entstehende Rauchgeschmack war jedoch ein meist unerwünschter Nebeneffekt. Martial und Plinius beklagten ihn insbesondere bei den gallischen Weinen⁶.

In der Nähe der Mostbecken gab es oft Herde oder Feuerstellen, über denen in großen Behältern der Most eingedickt oder vielleicht Federweißer gefeuert wurde.

Literatur:

- Albert Neuburger, Die Technik des Altertums, Leipzig 1987 (Reprint der Ausgabe von 1929).
- Karl-Josef Gilles, Neuere Forschungen zum römischen Weinbau an Mosel und Rhein, Trier 1995.
- Lexikon der Antike, Leipzig 1977.
- Le Moulin des Bouillons, Führer durch das Museum (in französischer Sprache).
- Thorsten Droste, Die Provence, DuMont-Kunst-Reiseführer,, Köln 1986.

© Friedrich Giesler, 1999

³ Karl-Josef Gilles, Neuere Forschungen zum römischen Weinbau an Mosel und Rhein, Trier 1995, S. 11.

⁴ De re rustica III, 21, 10.

⁵ De re rustica I, 6,20.

⁶ Martial, epigrammaton liber X, 36,1.