



Heimatblätter aus dem Zabergäu

Zeitschrift des Zabergäuvereins

Heft 2, Jahrgang 2021

Herausgeber:
Zabergäuverein, Sitz Güglingen

ENRICO DE GENNARO

„Weinanbau seit der Römerzeit“? – Wenn die Vorstellungswelt auf
Tatsachen trifft

KURT SARTORIUS

Ein Pilgerweg durch's Zabergäu?

OTFRIED KIES

Schülerspeisung in Pfaffenhofen-Weiler 1948-1950

www.zabergaeuverein.de

Auf der Vereinshomepage finden Sie Informationen über den Verein, zur Vereinsgeschichte, zu den Aktivitäten und Veranstaltungen, zu den Ansprechpartnern, zu Fragen der Mitgliedschaft, der Gemeinnützigkeit bei Spenden, der Einsendung von Manuskripten zur Veröffentlichung in der Vereinszeitschrift u.a.m.

Besuchen Sie die Homepage des Zabergäuveins.

Zeitschrift des Zabergäuvereins

Heimatblätter aus dem Zabergäu

Heft 2, Jahrgang 2021

„Weinanbau seit der Römerzeit“? – Wenn die Vorstellungswelt auf Tatsachen trifft

von Enrico De Gennaro

Gebetsmühlenartig wiederkehrend wird seit Jahrzehnten insbesondere im Tourismusmarketing mit einer Kontinuität geworben, die den Weinanbau in Baden-Württemberg in römischen Ursprüngen fußen lässt. Doch was ist dran an dieser gerne und ebenso häufig wie hartnäckig kolportierten Annahme, wider die man in der fundierten Vermittlungsarbeit beständig nur wie gegen Windmühlen ankämpfen kann? Ist sie lediglich eine Blüte romantischer Heimatgeschichtsschreibung und damit eine bloße Chimäre weinselig verklärter Viertelesschlotzer, ein gerne allseits aufgegriffener, verkaufsfördernder Marketing-Gag findiger Vertriebsstrategen oder war tatsächlich die nur rund eineinhalb Jahrhunderte währende Phase römischer Besiedlung im heutigen Baden-Württemberg dazu angetan, den Okkupatoren auch in dieser Hinsicht als Zivilisations- und Kulturbringern huldigen zu können?

Von Domitian zu Probus: Das römische Weinanbauverbot und seine Aufhebung

Im 1. Jahrhundert n. Chr. wird der Machtbereich des römischen Reiches entscheidend bis ins heutige Baden-Württemberg ausgedehnt: Nachdem in vespasianischer Zeit die Straßenquerung über den Schwarzwald etabliert wurde und Truppenstandorte wie beispielsweise in Rottweil entstanden, wird dann in einem nochmaligen Vorstoß um 80/90 n. Chr. der Bereich bis zum Neckar in römisches Reichsgebiet einbezogen. Diese Ausdehnung fällt in die Regierungszeit Kaiser Domitians (81-96 n. Chr., **Abb. 1**) – eben jenes Kaisers, aus dessen Vita für den Zeitraum um 90/92 n. Chr. der Erlass eines Weinanbauverbotes überliefert ist:

Als einmal ein großer Reichtum an Wein war, dafür aber ein großer Mangel an Getreide, ordnete er an in der Annahme, dass der Arbeitseifer für die Weinberge zu groß sei bei gleichzeitiger Vernachlässigung des Ackerlandes, dass niemand in Italien Weinberge neu anlegen solle und sie in den Provinzen gerodet werden sollen, so dass dort nur mehr als die Hälfte von ihnen übrig bliebe.¹

Mit diesem Verbot wurden zweierlei Ziele verfolgt: Zum einen wurde Domitian von italischen Händlern und Erzeugern dazu gebracht, den Anbau in den neu hinzueroberten Gebieten zu unterbinden, um den Heimmarkt zu schützen. Zum anderen ist es, wie man dem Zitat entnehmen kann, offenkundig, dass der arbeitsintensive (und lukrativere) Weinanbau zur erwiesenen Sorge Anlass gab, die Ernährung der Bevölkerung und des Heeres nicht mehr ausreichend sicher-

stellen zu können – nicht nur angesichts der Expansionsentwicklungen, sondern auch spürbar bereits im italischen Kernland.

Das Verbot fällt also genau in jene Zeit, als unser Raum römisch wird und nachdem wir wissen, dass im neu eroberten Gebiet die Aufsiedlung mit Villen und zivilen Siedlungen erst rund drei Jahrzehnte später stattfindet, wird es hier auch zweifelsohne gewirkt haben.

Erst zu einem viel späteren Zeitpunkt – im Jahr 280 n. Chr. – hebt ein Kaiser dieses Weinanbauverbot wieder auf. Von Kaiser Probus (276-282 n. Chr., **Abb. 2**) heißt es in der *Historia Augusta*:



Abb. 1:
Titus Flavius Domitianus, belorbeerter Kopf n.r.; Denar, 81-96 n. Chr. Sammlung Römermuseum Güglingen (Schenkung Sammlung Zapf).



Abb. 2:
Marcus Aurelius Probus, Büste n.r.; gepanzert oder drapiert mit Strahlenkrone; Antoninian, 276-282 n. Chr. Sammlung Römermuseum Güglingen (Schenkung Sammlung Zapf). (Fotos: E. De Gennaro)

Allen Galliern und Spaniern und Briten erlaubte er von da an, dass sie Weinreben besitzen und Wein herstellen könnten. Er selbst pflanzte ausgezeichnete Weinreben am Berg Alma [heute: Fruška Gora] nahe Sirmium im Illyricum an, nachdem der Boden durch seine Soldaten vorbereitet worden war.²

Sirmium - heute: Sremska Mitrovica, Serbien - war die Geburtsstadt von Probus und hier befand sich auch sein heute großteilig ausgegrabener Kaiserpalast (**Abb. 3**).

Es zeigt sich also deutlich, dass bei uns ausgerechnet für die gesamte Zeit der römischen Besiedlung der Anbau von Wein verboten war. Oftmals wird einem in der Vermittlungsarbeit knitz entgegnet: „Dia hen des beschdimmt hälenga drotzdem gmachd.“ Worauf zu antworten wäre: Eher ganz sicher nicht. Mit „hälenga³“ war auch weitab von Rom nicht viel zu machen: Man denke nur daran, dass selbst in der Provinz eine perfekt funktionierende Verwaltung installiert wurde, die von den Provinzhauptstädten hinunter bis auf lokale Ebene umfassend wirkte,

oder aber denke man an die Benefiziarier: Diese beritten durchs Land patrouillierende und über ein verzweigtes Informantennetzwerk verfügende Spezialeinheit nahm nicht nur Polizeiaufgaben wahr, sondern regelte auch den Warenverkehr und versah steuerliche und zollrechtliche Aufgaben.



Abb. 3:

Reste des Kaiserpalasts von Sirmium, Provinz Pannonia inferior. Insbesondere während der Zeit der Soldatenkaiser gaben sich hier zahlreiche, oft nur kurz regierende römische Herrscher förmlich „die Klinke in die Hand“. (Foto: C. Raddato, CC BY-SA 2.0)

Andererseits muss man sich immer vor Augen rufen, was der römischen Kultur noch höchst zu eigen war: Wie streng ökonomisch stets gedacht wurde und man daher alles bleiben ließ, was nicht wirtschaftlich war (beispielsweise allein bereits hinsichtlich der Rohstoffnutzung oft erkennbar). So existierte ein perfekt funktionierendes Wirtschafts- und Handelssystem, das Wein aus den klassischen und hoch leistungsfähigen Anbaugebieten des Mittelmeerraumes selbst bis in die entferntesten Provinzen des Imperiums brachte – wo benötigt, in riesigen Mengen und das noch zu einem erschwinglichen Preis. Diese Komponente soll hier an späterer Stelle etwas eingehender betrachtet werden.

Ein knallhartes Geschäft: Weinerzeugung und -handel im italischen Mutterland

Diese doch sehr modern anmutende Weise, wie die italische Winzer-Lobby sich erfolgreich bemühte, vom Kaiser protektionistische Maßnahmen gegen die Weinimport-Konkurrenz aus den Provinzen zu fordern, hatte ihre Absicht darin, ihren eigenen Absatz und Gewinn noch weiter zu erhöhen. Nicht nur für die Erzeuger, sondern auch für die Kaufleute war der Weinhandel ein glänzendes Geschäft.⁴

Um zu verstehen, welche massiven wirtschaftlichen Interessen der mediterranen Weinproduzenten und Weingroßhändler hinter der Aufrechterhaltung des Weinanbauverbots steckten, lohnt es sich, einen Blick auf die Weinerzeugung in den klassischen Anbauregionen zu werfen: Campanien mit der Vesuvlandschaft war das führende Weinanbaugebiet Italiens, aber nicht nur seine Weine zählten zu den Spitzengewächsen der damaligen Welt, sondern auch jene aus dem Latium. Insbesondere diese beiden Regionen waren zugleich auch die Hauptnutznießer des Handels.

Die römischen Weingüter in Italien waren vielfach hocheffiziente, auf reine Wirtschaftlichkeit ausgerichtete Großbetriebe. Diese Latifundien waren häufig durch die Ausnutzung von Notlagen kleinerer Bauern entstanden, deren überschuldete Höfe für kleinste Summen aufgekauft wurden und von den Großagrariern mit billigen unfreien Arbeitskräften auf rentable extensive Großproduktion in Monokulturen umgestellt wurden⁵. Um den Einsatz ihres eigenen Basis-Arbeiterpersonals als „lebendes Kapital“ zu schonen, bediente man sich für die Weinlese eines lukrativen Outsourcing-Modells von Tagelöhnern und Subunternehmern, auf die über Werkverträge fast alle Risiken abgewälzt wurden. Ein solches Fremdfirmen-Modell beschreibt Cato auch ausführlich für die Oliven-Ernte⁶. Derartige hochspezialisierte, von Hof zu Hof ziehende Erntehelfer- und Pflücker-Kolonnen mussten daher in einer überschaubaren Erntezeit Akkordarbeit leisten, um von diesem, auf Gewinnmaximierung durch Ausbeutung angelegten System zu profitieren.

Oftmals war die Lage der Weinberge abenteuerlich und die Weinlese erfolgte dort in schwindelerregender Höhe. So vereinbarten viele selbständige Lesespezialisten zumindest eine Sozialleistung auf Kosten des Auftraggebers: Bei einem tödlichen Unfall musste er für ihren Scheiterhaufen und ihr Grab aufkommen.

Wie rentabel der Weinanbau tatsächlich war, zeigt der Landwirtschafts-Autor Columella kaufmännisch auf. So rechnete sich für den Winzer selbst noch der niedrigste Marktpreis von 300 Sesterzen für ca. 4 Hektoliter billigsten Weins⁷:

Denn angenommen, die Weinberge sind von der allerschlimmsten Sorte, werden sie doch, wenn sie gepflegt werden, dem Iugerum [ca. ¼ Hektar] sicherlich einen Haufen Wein geben; und obwohl alle vierzig Urnen für 300 Sesterzen verkauft werden, was den niedrigeren Marktpreis darstellt, ergeben sieben Cullei [=Schlauch; Inhalt eines culleus = 20 Amphoren] insgesamt 2100 Sesterzen – eine Summe, die weit über den Zinsen von sechs Prozent liegt.⁸

Je näher Landgüter an der Stadt lagen, desto mehr spezialisierten sie sich auch auf Tafeltrauben – dies war vor allem im Umland von Rom der Fall. Vor dem Hintergrund der unbedingten Wirtschaftlichkeit ist somit auch dieser Rat Columellas zu sehen:

[...] Es ist nicht rentabel, Weinberge für Lebensmittel zu errichten, es sei denn, die Parzelle liegt so nahe an einer Stadt, dass die Bedingungen den Verkauf der rohen Trauben an Vermarkter rechtfertigen, wie wir es bei anderen Früchten tun [...]⁹

Von Weinfesten und bacchantischen Ausschweifungen

Im römischen Kalender standen traditionell drei Weinfeste, die in den italischen Weinanbaugebieten begangen wurden:

Das erste Weinfest des Jahres waren die *vinalia priora* am 23. April. Dieses Fest war ursprünglich nur Jupiter geweiht, der als Wettergott für die Weinernte natürlich eine alles entscheidende Rolle spielte, doch später wurde es auch zu Ehren der Venus begangen. So war es Brauch, dass an jenem Tag die Dirnen Roms der Göttin Opfergeschenke darbrachten, da in etlichen Tempeln der Liebesgöttin (u.a. in *Eryx/Erice*, Sizilien) Tempelprostitution betrieben wurde¹⁰. Bei den Feierlichkeiten herrschte eine ausgelassene Stimmung und nach symbolischen Kulthandlungen wurde den Erzeugern von diesem Zeitpunkt an erlaubt, ihre Weine auf den Märkten der Städte zum Verkauf zu bringen. Vorrangig wurde dieses Fest als „Degustierprobe“ für den neuen Wein begangen, dessen Jahrgang die Konsumenten nun erstmals offiziell kosten durften¹¹.

Doch die ausgelassene Stimmung dieses Weinfestes erlebte fünf Tage später einen weiteren Höhepunkt: Mit ihm war das „Blütenfest“, den *floralia* am 28. April, intensiv verbunden. Im Mittelpunkt stand Flora, die Göttin der Blumen und Vegetation und mit den Feierlichkeiten sollte sie dazu bewegt werden, zur Voraussetzung einer üppigen Ernte „*alles gut verblühen*“ zu lassen. Bei diesem Fest herrschte derart unbändige Volksfeststimmung, dass „*noch Greise an der Sonne dereinst sich an unsere Floralien erinnern werden*“¹² sollten. Erbsen und kleine Geschenke wurden in die „*blütenbunt gekleidete*“ Menge geworfen, die sich darum balgte, sie zu ergattern. Doch man geriet auch noch in eine anders geartete Stimmung, denn mit den Floralien stand ein traditionelles, ausgemachtes hocherotisches Ereignis im Kalender: Ein gehöriger Zuschauermagnet in der Hauptstadt war nämlich die Aufführung römischer Prostituierten im Theater: Unter dem tobenden Beifall der Zuschauer warfen die Frauen ihre bunten Gewänder ab und präsentierten sich dem Volk in ihrer natürlichen, reinen Nacktheit. Die volle Zustimmung der Göttin war dabei garantiert, da sie dem Ernstern und Gravitätisch-Feierlichen als abhold galt und wollte, dass ihr Fest dem einfachen Volk zugänglich sei; so schreibt Ovid:

*Aber warum dies festliche Spiel die Dirnen begehen,
Lehrt uns ohne Beschwer wahrlich der folgende Grund:
Nicht zu den Ernsten gehört, nicht verheißt uns Großes die Göttin:
Wünscht sie sich doch, dass ihr Fest feire das einfache Volk.
Ja, sie ermahnt, sich zu freun der Jugend, solange sie blühe;
Wenn einst die Rose verblüht, sei auch verachtet der Dorn!*¹³

Von Christen wurden die Floralien mit ihren derb-sexuellen Vorführungen daher später vielfach als der vollkommene Gipfel heidnischer Unanständigkeit gescholten.¹⁴

Mit den *vinalia rustica* wartete am 19. August das zweite Weinfest im Jahreslauf auf. Dieses war noch kein Erntefest, sondern als eine Art kultische Vorsichts-

maßnahme zu verstehen. So wollte man dabei dem Wein bei seinem Reifungsprozess in den entscheidenden Wochen göttlichen Beistand sichern. Einzelheiten sind dazu zwar nicht überliefert, wohl aber, dass man das Fest vor Ort in den Weinbergen und Weingärten beging. In seiner Eigenschaft als Wettergott wurde Jupiter dabei besänftigt und um den Schutz der Trauben vor Sturm, Dürre und anderen klimatischen Unbilden gebeten.

Zwei Monate später war es schließlich soweit: Zum Ende der Weinlese beging man mit den *meditrinalia* am 11. Oktober das dritte Weinfest. In den Fässern garte nun der neue Wein, von dem man anlässlich des Festes den ersten Schluck probierte.¹⁵

Selbst in der Stadt fühlten sich die Menschen bemüßigt, ihre Solidarität mit den Winzern in ausschweifenden Festen zum Ausdruck zu bringen – sie vergnügten sich bei ekstatischem Treiben. Das berühmteste Beispiel womöglich ist die zügellose Messalina, Ehefrau des Kaisers Claudius (41-54 n. Chr.), die gerne als nymphoman veranlagte „kaiserliche Hure“ beschrieben wurde. Einen plastischen Einblick in ihr Weinlese-Fest auf dem Palatin gibt uns Tacitus:

*Aber Messalina hatte der Wollust nie freiere Zügel gelassen. Der Herbst war in vollem Gange, und sie feierte eine nachgestellte Weinlese auf dem Grundstück des Palastes. Pressen wurden getreten, Bottiche flossen, während neben ihnen mit Tierhäuten bekleidete Frauen hüpfen wie opfernde oder durch Delirium erregte Bacchantinnen. Sie selbst, mit zerzausten Locken und den Thyrsosstab schwingend, an ihrer Seite Silius mit einer Efeukrone bekränzt, trugen Stelzschuhe und warfen den Kopf hin und her, während um sie herum der Lärm eines lüsternen Chores erschallte.*¹⁶

Insgesamt fand die Weinlese in Italien im späten September und im Oktober statt; für das campanische *Acerusa* kann der 15. Oktober als Zeitpunkt belegt werden¹⁷. In wärmeren Gegenden, wie in Südspanien und in Nordafrika, begann sie schon im August, während in Südgallien eine besonders robuste Traube durchaus noch im November nach einigen Frostnächten geerntet werden konnte¹⁸.

Wein als Massenware: Handel und Transport

Als Massenartikel transportierte man Wein aus den traditionellen Anbaugebieten im Mittelmeerraum in die entlegensten Winkel des Imperiums. Der gängige Transportbehälter war die Amphore, doch ab der hohen Kaiserzeit setzte bereits ein Trend hin zum Weinfass ein. Ein Beispiel dafür ist auf dem Grabstein eines Weinhändlers zu sehen, der unter dem Namen „Neumagener Weinschiff“ weithin bekannt ist (**Abb. 4**). Das in Neumagen-Dhron (Landkreis Bernkastel-Wittlich) gefundene Steindenkmal datiert in die Zeit um 220 n. Chr.

In der römischen Welt gehörte der Handel mit Wein zu den lukrativsten Erwerbstätigkeiten überhaupt und durch seinen Transport konnten selbst über lange Distanzen enorme Gewinnspannen erzielt werden. So haben wir nicht nur die literarische Nachricht davon, dass italienischer Wein selbst nach Indien exportiert wurde, sondern auch den archäologischen Nachweis über entsprechende

Keramik- und Amphorenfunde. Die größten Amphorenfrachter in römischer Zeit konnten bis zu 10.000 Amphoren befördern und besaßen eine Maximaltonnage von 140 Tonnen¹⁹.



Abb. 4:

Das „Neumagener Weinschiff“: Der Grabmalaufsatz eines wohlhabenden Weinhändlers zeigt ein mit Fässern beladenes Schiff. (FO: Neumagen-Dhron [WIL], AO Rheinisches Landesmuseum Trier, Inv. 767. Hier: Kunststeinabguss im Museum für Antike Schifffahrt, Mainz. Foto: E. De Gennaro)

Was der Weinhandel für ein umfassendes, funktionierendes System umschloss und welch gigantische Mengen bei diesem gewaltigen logistischen Unterfangen kontinuierlich in die Provinzen gelangten, zeigt ein Beispiel aus dem militärischen Bereich: Im britischen Hilfstruppenkastell *Vindolanda* [unweit Bardon Hill, Northumberland] erhielten sich unzählige Schreibtafeln, die eine detaillierte Rekonstruktion des Lageralltags ermöglichen. Für den 22. Juni eines unbekannten Jahres (zwischen 100 und 105 n. Chr.) liegt eine Abrechnung von Wein vor: So wurden an jenem Tag 73 *modii* an die hier stationierte, 1000 Mann umfassende berittene Kohorte ausgegeben²⁰ – das sind rund 637 Liter (1 *modius* = 8,73 Liter). Rechnet man diese Menge auf ein ganzes Jahr hoch, so ergibt sich eine Weinmenge von 232.611 Liter Wein – nur für dieses eine Kastell in Britannien mit 1000 Mann Besatzung.

In anderen Rechenbeispielen wird der jährliche Verbrauch für eine Legion von 6000 Mann mit mindestens 22.000 hl Wein veranschlagt²¹. Bevor der Weinanbau in Südgallien etabliert wurde, kann man aufgrund der Untersuchung gesunkener Wracks von Handelsschiffen, die Weinamphoren geladen hatten, erschließen, dass Italien um die Mitte des 1. Jh. v. Chr. in der Größenordnung von 120.000-150.000 hl Wein pro Jahr dorthin lieferte²².

Für die Provinzen Obergermanien und Raetien gehen Schätzungen von rund 30.000 Soldaten aus, die hier um die Mitte des 2. Jh. n. Chr. stationiert gewesen sind, einschließlich der Legionsstandorte in Straßburg und Mainz. Überträgt man die Erkenntnisse aus Vindolanda auf diese Anzahl, so ergäbe sich ein Weinbedarf von knapp 7 Millionen Litern jährlich.

Der Wein wurde in der Antike natürlich niemals pur, sondern nur verdünnt genossen – im Hinterkopf haben muss man beim Konsum im militärischen Bezug stets auch die *posca*: Diese Mischung aus Wasser und saurem Wein (*acetum*) stellte das übliche, durstlöschende Getränk im aktiven Dienst dar. Die Soldaten trugen es u.a. in Feldflaschen bei sich – eine solche liegt als Bodenfund beispielsweise aus einem Brunnen des Lagerdorfes von Rainau-Buch (Ostalbkreis) vor; ihr Fassungsvermögen beträgt 1,3 Liter²³. Im Einsatz wird der *posca*-Verbrauch einer Legion wohl aufwärts von 100 hl am Tag gelegen haben²⁴.

Aufgrund des Vorgenannten und der Tatsache, dass wir mit der hiesigen Provinzbevölkerung ein Volk von Bier- und Mettrinkern vor uns haben, ist es also keineswegs verwunderlich, dass man in den Militärstandorten mit Weinkonsum und Amphorenfunden zu rechnen hat, im zivilen Güglinger Vicus hingegen bislang keine einzige Weinamphore gefunden wurde.

Nachweise von Trauben in paläobotanischen Pflanzenfunden

Die wilde Weinrebe ist in Mitteleuropa seit dem Neolithikum nachgewiesen. In römischen Fundzusammenhängen in Baden-Württemberg wurden Weintraubenkerne zwar immer wieder entdeckt (ebenso wie übrigens Feigenkerne), doch in derart untergeordneter Anzahl, dass die Verwendung der Früchte als fraglich einzustufen ist. Vielmehr muss nach heutigem Stand davon ausgegangen werden, dass Weintrauben als Import von Trockenfrüchten in unseren Raum gelangten.²⁵

Trinkkultur, Weinkonsum und die Trinkgewohnheiten der gallorömischen Provinzbevölkerung

Es verwundert nicht, dass der Weinkonsum in unserer rechtsrheinischen Provinz zumindest in der breiten Masse keine nennenswerte Rolle spielte: Die ethnischen Hintergründe der Bevölkerungsstruktur bringen es mit sich, dass wir bei den hier lebenden Gallorömern vornehmlich von traditionellen Bier- und Mettrinkern ausgehen können. Der Wein wurde zwar im 1. und 2. Jahrhundert n. Chr. zum für alle jederzeit erschwinglichen Massenartikel, doch er gefährdete hier dennoch nie die marktbeherrschende Stellung des einheimischen Bieres (*cervisia*), das nochmals deutlich kostengünstiger war.²⁶

Den Wein, der in den Nordwestprovinzen des Reiches getrunken wurde, importierte man hauptsächlich aus Südgallien, Italien und Spanien. Die wichtigsten Umschlagplätze für den Weinhandel in unseren Raum waren *Massilia* (Marseille) und *Lugdunum* (Lyon), wo sich zahlreiche Weingroßhändler über Inschriftenfunde nachweisen lassen.²⁷

In jenen Gebieten links des Rheins, die noch in der Spätantike römisch besiedelt waren, lässt sich nach 280 n. Chr. ein deutlicher Rückgang südgallischer Weinamphoren im Fundgut feststellen – dies legt nahe, dass man offensichtlich an Mosel und Rhein neue Bezugsquellen fand.²⁸

Zahlreiche Darstellungen von Reben, Weinstöcken und Weintrauben begegnen uns allerdings auch in unserem Raum als dekorative Elemente und Motive auf Gegenständen und Trinkgeschirr, die vornehmlich der gehobenen Trinkkultur zuzuordnen sind, wie beispielsweise auf Terra-Sigillata-Gefäßen (**Abb. 5**). Ob hier tatsächlich in jedem Fall auch Wein im Mittelpunkt des Trinkgenusses stand oder ob diese Motive nicht vielmehr als dekorative Verzierung oder assoziative



Anleihen an Trinkfreuden an sich fungierten, lässt sich zwar nicht klären, doch kann man annehmen, dass insbesondere in der Oberschicht, die selbst hierzulande stets bestrebt war, sich römischen Gepflogenheiten bestmöglichst anzunähern, der Weinkonsum auch verbreiteter war als im Rest der Bevölkerung.

Stets lohnenswert für eine generelle Einschätzung von Produkten ist es, einen Blick auf das Höchstpreisedikt zu werfen, das Kaiser Diokletian im Jahr 301 n. Chr. erließ. Angesichts der exorbitanten Inflation sah er sich genötigt, darin nicht nur für unzählige Produkte Höchstpreise festzulegen, sondern auch Höchstlöhne für Dienstleistungen. Gleich das zweite Kapitel widmet sich dem Wein²⁹. Die Preise werden dabei in Denaren pro *Italicus sextarius* festgelegt (der römische Sextar entsprach 0,547 Litern):

Abb. 5:
Terra-Sigillata-Krug mit weißer Traubenbemalung (Replikat, AO: Rörmuseum Güglingen).
Herstellungsort: Köln/Trier, 2.-4. Jh. n. Chr. Ein derartiges Stück liegt als fragmentiertes Original aus dem Vicus von Güglingen vor: (AO: Rörmuseum Güglingen, Dauerausstellung, Inv. Nr. 2000-52-1252-4, Foto: E. De Gennaro)

Ersichtlich wird daraus ganz schnell, in welchem hohem Kurs all jene Weine aus den bekannten Weinanbaugebieten Italiens und des Mittelmeerraumes selbst zu Beginn des 4. Jh. n. Chr. immer noch standen – sie wurden alle gesondert aufgeführt. Nicht einmal der Würzwein mit der Vielzahl an teuren Gewürzen, mit denen er versetzt war, schafft es, mit ihnen preislich Schritt zu halten. Für die Bezeichnung „alter Wein“ übrigens ist aus römischer Zeit eine juristische Definition überliefert – es handelte sich dabei um alles, was nach einem Jahr

noch einwandfrei zu genießen war³⁰. Überraschend mag sicherlich sein, dass Bier in dieser Aufstellung ebenfalls den Weinen zugeordnet wird.

Kaum vorstellbar also ist, dass ein gut situerter (und zumindest ebenso gebildeter) Gutsherr auch in hiesigen Gefilden sich beim protzigen Gastmahl lumpen ließ, den zu beeindruckenden Gästen nicht einen hochpreisigen, gerühmten oder gar von Literaten besungenen Wein aus den klassischen Anbaugebieten in Italien oder Südfrankreich vorzusetzen.

Bezeichnung	Preis
Italischer Wein aus Picenum	30
Italischer Wein aus Tibur	30
Sabiner	30
Abineer	30
Italischer Wein aus Setia	30
Italischer Wein aus Sorrent	30
Falerner	30
alter Wein erster Qualität	24
alter Wein zweiter Qualität	16
gewöhnlicher Landwein	8
Weizenbier, Mischbier	4
Gerstenbier	2
eingekochter, süsser Wein aus Maionien (Lydien)	30
goldgelber attischer Wein	24
eingekochter Traubensaft, Most	16
eingekochter Traubensaft, stärker eingedickt	20
Conditum (Würzwein)	24
Absinthum (Wermut)	20
Rosenwein	20

Was schließlich hinsichtlich des generellen Weinbedarfs auch in den Nordwestprovinzen keinesfalls außer Acht bleiben darf, ist die Verwendung von Wein im religiösen Bereich: So durfte er bei keinem öffentlichen oder privaten Opfer fehlen und – anders als es in der antiken Trinkgewohnheit üblich war – musste er hier, in kultischer Verwendung, stets unvermischt sein.³¹

Macht ein Messerchen ein Landgut zum Weinbaubetrieb? - Der römische Gutshof von Lauffen am Neckar

Den landläufigen Glauben an den römischen Weinbau befeuerte insbesondere in unserer Region die Ausgrabung des römischen Gutshofs von Lauffen am Neckar, die im Zuge der Rebflurbereinigung im Gewann „Konsten“ während des Jahres 1978 vorgenommen wurde. Sie zählt zu den wenigen Anlagen, die in Baden-Württemberg bislang vollständig ausgegraben wurden.

Der Lauffener Gutshof an sich ist ein römische Villenanlage, wie sie tatsächlich durchschnittlicher und idealtypischer nicht sein könnte, weshalb sie oft als

„Bilderbuchbeispiel“ herangezogen wurde und wird: Das ummauerte Areal weist eine Größe von etwa 1 Hektar Fläche auf, entspricht somit ziemlich genau dem typischen Standard und zählt nicht zu den großen Landgütern, die in Baden-Württemberg archäologisch gesichert werden konnten und welche teils mehrere Hektar Fläche und bauliche Besonderheiten aufweisen.

Die einzige Auffälligkeit ist die Abfolge eines älteren und eines jüngeren Wohngebäudes, wobei erst letzteres im gängigen Eckrisalittypus errichtet wurde. In dieses Wohngebäude war auch ein kleiner Badetrakt integriert, während die Anlage ansonsten über kein einzeln stehendes, separates Badegebäude verfügte. Die Funktion der beiden Wirtschaftsgebäude ist nicht im Detail bestimmbar, wahrscheinlich wird es sich bei ihnen um Scheunen und/oder Ställe gehandelt haben (Abb. 6).



Abb. 6:

Das Bronzegussmodell der Villa rustica von Lauffen veranschaulicht Grundriss und Kubaturen der Anlage: Im Vordergrund und mit (II) bezeichnet ist das Wirtschaftsgebäude, das vorschnell als Kelter angesprochen wurde. (Foto: E. De Gennaro)

Bereits im Grabungsvorbericht wurde jedoch bei einem der Nebengebäude (dem westlichen) die Annahme geäußert, dass sein Grundriss an römische Weinkeltern im gallischen Raum erinnern würde³². (Abb. 7) Dass diese Vermutung widerlegt werden muss, wurde daraufhin ausführlich bereits in der Dissertation über die Villa diskutiert³³.



Abb. 7:

Das übereilt als „Kelter“ interpretierte Wirtschaftsgebäude in der Villa von Lauffen rechts im Bild, links das ältere Wohngebäude (Blick aus NO). (Foto: E. De Gennaro)

Auch avancierte der Fund eines kleinen gebogenen Messerchens (**Abb. 8**) unweit des Gebäudes als Streufund schon während der Grabung sofort zum „Rebmesser“. Weitere Streufunde von Eisengeräten umfassen jedoch auch die

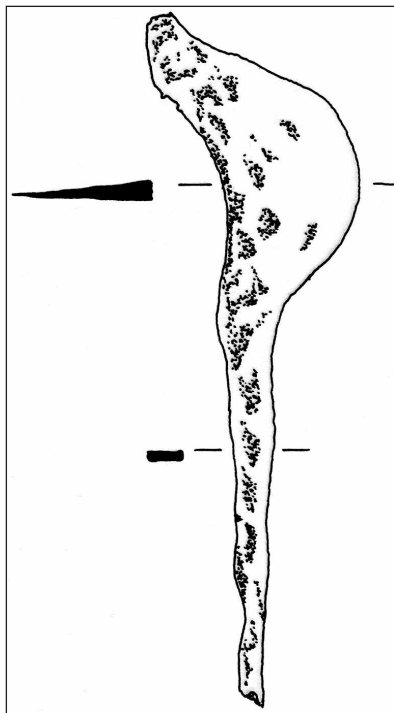


Abb. 8:
Die eiserne *falx* aus der Villa von Lauffen a.N.: Seine Länge beträgt 12,5 cm, die Breite des Blattes 2,5 cm und die Dicke des Rückens 0,3 cm. (Zeichnung: E. De Gennaro nach T. Spitzing, *Die römische Villa ...*, Taf. 49,A3)

Fragmente von zwei Sichel und ein weiteres Sichelbruchstück³⁴. Das in Lauffen gefundene Messer gehört zum römischen Werkzeugtypus der *falces*, worunter nicht nur die Rebmesser, sondern auch die Laub- und Baummesser fallen. Befestigt an langen Griffstangen verwendete man letztere dazu, um Laubwerk aus den Bäumen zu schneiden, das zur Viehfütterung verwendet wurde, aber auch Rutenbinder und Korbflechter schnitten sich damit ihr Material aus Buschwerk und Bäumen; ebenfalls vielseitigen Gebrauch fand das Werkzeug im Rodungswesen³⁵. Wie Spitzing richtig bemerkt, können solche kleinen Messerchen ohne entsprechende Beifunde nicht als Beweis für Weinbau herangezogen werden³⁶. Darüber hinaus liefert Columella eine ausführliche Beschreibung des römischen Rebmessers und der Verwendung seiner einzelnen Bestandteile³⁷: Nachdem – dieser entgegenstehend – typologisch beim Lauffener Exemplar definitiv die charakteristischen Merkmale *ecuris* und *mucro* fehlen³⁸, muss es daher mit großer Sicherheit tatsächlich als Laub- oder Baummesser anzusprechen sein.

Keineswegs zu vergessen wären auch Anwendungsbereiche im Bereich der Obstbaumpflanzenwirtschaft und der Ziergärten. Schnitt damit der Gutsherr sein Rosengärtchen, das nach römischem Befinden zum „guten Ton“ bei der Gestaltung von Parkan-

lagen und prominenten Empfangsbereichen diene? Oder betrieb er Obstbaumpflanzen, von deren ausgedehnter Anlage wir aus römischer Zeit wissen und welche oftmals einen bedeutenden Wirtschaftszweck einzelner Gutshöfe darstellten? Nicht zuletzt wurden in unserem Raum in römischer Zeit zahlreiche neue Obstsorten neu eingeführt bzw. deutlich gefördert, darunter beispielsweise Pflaumen, Pfirsiche und Zwetschgen³⁹.

Die Jupitergigantensäule von Walheim: Eroten, selige Mysten und Dionysos-Symbolik

Bei Ausgrabungen im römischen Walheim fand sich im Jahr 1968, in Einzelteilen verlocht, eine der wenigen vollständig erhaltenen Jupitergigantensäulen, die bis heute aus Baden-Württemberg vorliegen. Ihre ursprüngliche Höhe betrug etwa 6,50 Meter.

Ein besonderes Augenmerk richtete sich in der Weinbaugemeinde am Neckar auf das Dekor des Säulenschaftes, welcher die eigentliche Höhe des Steindenkmals ausmacht: Üblicherweise mit Schuppenzier oder Akanthusornament gestaltet, finden sich hier im oberen Teil Weinranken, Trauben und Weinblätter, dazwischen verschiedene menschlich anmutende Figuren (**Abb. 9, 10**). Ein scheinbar untrüglicher Nachweis für Weinbau und das besondere Anliegen des Stifters des Steindenkmals, vielleicht aus beruflichen Hintergründen?



Abb. 9

Säulentrommel von Walheim (Kunststeinabguss vor dem Römerhaus Walheim. Original: Landesmuseum Württemberg, Stuttgart, Inv. RL 68,160; AO: Limesmuseum Aalen): Unten ein nach rechts schreitender Mann. Er greift nach einem Rebzweig, auf dem ein Vierfüßler mit langem Schwanz nach rechts entflieht. Hinter dem Kopf des Mannes pickt ein Vogel an einer Traube. Über ihm packt ein nach rechts schreitender, geflügelter Erote mit der rechten Hand den nach oben zu entweichen suchenden Vierfüßler am Hinterteil. In der Linken hält der Erote einen Henkelkorb. Über und hinter dem Kopf des Eroten je ein auf einer Traube sitzender, pickender Vogel. Über dem Eroten windet sich eine Schlange in dem Weinstock, darüber scheint der linke Unter- und Oberschenkel des nach links knienden Eroten noch erhalten zu sein, der einen links von ihm, am oberen Ende der Säule auf einem Rebzweig sitzen den Vogel fangen möchte.

(Beschreibungen nach: PH. Filtzinger, Die Jupitergigantensäule von Walheim, in: Fundber. Baden-Württemberg 1, 1974, 474) Fotos: E. De Gennaro.

Die Deutung der Motivik ist tatsächlich eine andere – so beschreibt Philipp Filtzinger⁴⁰: „Die obere Säulentrommel ist mit Weinranken verziert, die aus drei Rebstöcken hervorwachsen. Schlangen winden sich in den Reben. Eroten machen Jagd auf Vierfüßler (Siebenschläfer?, Füchse?) und ganze Vogelschwärme, die in den Weinberg eingefallen sind. Sieben nackte Figuren lagern im Grase und ruhen sich im Weinberg aus oder beteiligen sich an der Jagd.“

Die Weinbergdarstellung weist für Filtzinger eindeutig in den Bereich der Dionysosmysterien: Eine übergroß dargestellte Traube, die auch die „heilige Traube“ (*sacra vitis*) oder „Mystische Traube“ (*mystica vitis*) genannt wird, soll Dionysos symbolisieren, die an den Trauben pickenden Vögel den Mysten daran erinnern, dass ihn im Jenseits ein seliges Geschick erwartet. Einen fruchtgefüllten Korb sieht er als „das Symbol der verschwenderischen Fruchtbarkeit und des wunderbaren

Überflusses der Natur“ an. So seien die Seligen im Jenseits mit der Weinlese beschäftigt, sie frönten dem Vogelfang und der erhol-samen Jagd. Sieben nackte Figuren versteht Filtzinger als selige Mysten, „die sich durch die Weihe ihrer Körperlast entledigt haben und nun in der Gemeinschaft mit ihrem Gotte leben.“ Das Ablegen der Kleider bezeichne die Reinigung des Mysten und bedeute für den Eingeweihten die Verneinung alles Irdischen; in ihrer Nacktheit manifestiere sich die Reinheit der Seele und ihre Verbindung zum Göttlichen. Eine männliche Gestalt, die möglicherweise mit einer Löwenmaske dargestellt ist, könne u.U. mit Dionysos gleich-gesetzt werden, da dieser in der Gigantomachie in der Gestalt eines Löwen gegen die Widersacher kämpft. Aus diesem Bezug heraus streiften sich auch die Mysten im Kult Löwenfelle über, um sich mit Dionysos zu identifizieren. Auch die Darstellung von Fuchs und Schlange weisen in den bildlichen Kanon der Dionysosmysterien, während Filtzinger bei anderen ikonographischen Elementen auch Bezüge bzw. eine Vermischung mit den Mithrasmysterien zu erkennen glaubt.



Abb. 10

Säulentrommel von Walheim: Links an einen Weinstock angelehnt sitzt eine nackte Figur auf dem Boden und greift mit der Rechten nach oben in den Weinstock, das rechte Bein leicht angezogen und den linken Arm auf den Boden gestützt. Über der sitzenden Figur und im oberen Drittel des S-förmig gebogenen Weinstockes windet sich je eine Schlange in den Reben, am oberen Ende des Weinstocks sitzt ein Vogel.

Eingehendere motivische Betrachtungen weisen Vergleiche der Walheimer Gestaltung zu weiteren Säulenbeispielen aus Gallien und Carthago auf, wie auch zu zeitgleichen Dionysosmosaiken des 2. und 3. Jh. n. Chr. in Oudna (Uthina), El-Djem (Thysdrus) und Sousse (Hadrumetum) – sämtlich im heutigen Tunesien gelegen.⁴¹

Alles in allem ist die Gestaltung der Walheimer Säulentrommel höchst bemerkenswert. Sollte das Dekor nicht reiner Zierat gewesen sein (was bei einer solch prominenten Plazierung durchaus unüblich wäre), so deutet seine Symbolik jedoch vielmehr darauf hin, dass dem Stifter nicht der Weinbau an sich, sondern vielmehr der Weinkonsum oder möglicherweise auch der Dionysoskult mit all seiner Symbolik, seinen Hintergründen und Jenseitsverheißungen am Herzen lag. Ob die Verwandtschaft der Motive insbesondere zu Darstellungen in der Provinz *Africa proconsularis* den Hintergrund einer möglichen ethnischen Herkunft hat, muss dahingestellt bleiben.

Silvanus – ein Gott als „False Friend“

Was auf den ersten Blick naheliegend erscheint, ist es bei näherer Betrachtung oft doch nicht, sondern lockt allzu schnell auf eine falsche Fährte – diese Erkenntnis widerfährt einem zuweilen bei der Interpretation von scheinbar offensichtlichen Bildquellen, so beispielsweise, wenn man die Darstellungen des Gottes Silvanus stärker hinterleuchtet. Adhoc begegnet er uns mit seinem Attribut, der Hippe, geradezu als göttlicher Protagonist aller Weinbauern. Unter diesem Gesichtspunkt wohl, die Hippe generell als Winzermesser anzusehen, wurde auch ein römisches Steindenkmal bei der Güglinger Stadtkernsanierung dazu herangezogen, die Außenseite der Herzogskelter als Kunststeinabguss zu schmücken⁴²: Beim Original handelt es sich um ein Relief aus Eisensandstein (unterer Brauner Jura), das im Jahr 1956 bei der Ausgrabung eines römischen Gutshofes in Owen (Landkreis Esslingen) gefunden wurde. In Zweitverwendung in einer Hypokaustanlage verbaut, wies es deutliche Brandspuren auf und war nicht mehr vollständig. Das Steindenkmal war ursprünglich zumindest dreiseitig gestaltet mit beidseits zwei weiteren Reliefs, die nur fragmentarisch erhalten sind. Ob es sich hierbei einst um einen vollständigen Viergötterstein gehandelt hat, ist fraglich; vermutlich ist das Stück eher als Eckblock anzusehen.

Auf der vollständig erhaltenen Seite des Reliefs ist der Gott Silvanus in einem vertieften, bogenförmigen Feld zu sehen. Er trägt einen Vollbart und ist bekleidet mit einem gehefteten Mantel, der von der linken Hand gehalten wird, darunter befindet sich ein kurzes gegürtetes Untergewand. In der rechten erhobenen Hand hält er eine Hippe (**Abb. 11**).

In den römischen Provinzen wurde Silvanus in seiner Funktion als Gott des Waldes häufig als Patron der Jäger, Holzfäller und Holzhändler verehrt. Aus diesem Verehrungszusammenhang heraus wird Silvanus geläufig als Waldbewohner dargestellt mit einem sichelartig gekrümmten Gärtnermesser in der Hand. An seinem Hals hängt ein Fell oder ein Schurz mit Früchten. Sein Begleittier ist der Hund als Wächter des Grundstückes, der sich oft zu seinen Füßen dargestellt befindet. Ursprünglich war er der Gott des Waldes und der Beschützer des im

Wald weidenden Viehs – nach der Rodung der Wälder wurde er jedoch zum Schutzherr der Villa rustica und genoss dadurch auf dem Land besondere Verehrung. In seinem Werk „De agri cultura“ beschreibt der römische Schriftsteller Cato, dass der Bauer jährlich einmal im Wald dem Silvanus Spelt, Speck, Fleisch und Wein opferte⁴³.

Silvanus ließ die Bäume und insbesondere die Obstbäume gedeihen. In diesem Bedeutungsfeld, der Pflege kultivierter Bäume und Gehölze und insbesondere der Obstbaumplantagen, ist sein Schneidewerkzeug also vordergründig zu sehen. Wenn wir die Umgegend der Owener Villa betrachten, erkennen wir rasch, dass die Landschaft hier, am Fuß des weiche und zuweilen zartwellige Geländeformen bildenden Braunen Jura – im Kontrast zur schroffen Hochstufe des Weißen Jura

und der abgeplatteten Landschaft des Schwarzen Jura mit seiner fruchtbaren Lößauflage – aufgrund ihrer geologischen und topographischen Verhältnisse noch heute oftmals mit Obstbaumwiesen bestanden ist, und so drängt sich hier – gegenwärtig wie rückprojiziert – keineswegs eine Silvanus-Verehrung in Bezug auf möglichen Weinbau, sondern hinsichtlich eines bereits römerzeitlichen Obstbaus und damit einhergehender Plantagenwirtschaft auf.



Abb. 11:
Relief des Gottes Silvanus (Kunststeinabguss), eingemauert in Güglingen am Durchgang Deutscher Hof/Stadtgraben, Westseite. Original: FO Owen (ES), AO Landesmuseum Württemberg, Stuttgart, Inv. RL 57,2. (Foto: E. De Gennaro)

Wohl auch kein lokales Erzeugnis: Der älteste Wein der Welt

Den ältesten erhaltenen gebliebenen und noch flüssigen Wein der Welt fand man 1867 zwischen Speyer und Berghausen: Ausgerechnet bei der Anlage eines Weinberghäuschens (allerdings auf dem Grundstück eines Brauereibesitzers!) traf man zwei Steinsarkophage an, in denen ein männliches und ein weibliches Individuum bestattet waren. In einem der beiden Gräber, die beide mit mehreren Glasgefäßen ausgestattet waren und in die Zeit um 325 n. Chr. datieren, fand man eine noch gefüllte zylinderförmige Glasflasche mit Henkeln in Delphinform (**Abb. 12**). Der Inhalt bestand aus einem flüssig-klares Bodensatz und in den oberen zwei Dritteln einem festen, harzigen Gemisch. Entsprechende Analysen erga-

ben, dass es sich bei der Flüssigkeit im unteren Teil um Wein gehandelt haben muss und der Rest der Füllmenge aus Öl, Harz und der Würzmischung mit Honig bestand.

Der Fund wirft ein eindruckliches Licht auf die römischen Gepflogenheiten von Weintransport und -konservierung: Da Korkverschlüsse zwar bekannt, aber vor allem bei Glasflaschen häufig ungebräuchlich waren, wurde oft Öl dazu benutzt, um den Wein von der Luft abzuschließen. So wurde der (wenige) Wein ursprüng-

lich zusammen mit einer Würzmischung in den Behälter gegossen und darauf eine größere Menge Olivenöl, um ihn von der Luft abzuschließen. Dieser Anteil war so groß und dicht, dass er in seiner verharzten Form sogar ausreichte, den Weinanteil bis heute zu konservieren.

Gerne wurde bei diesem außergewöhnlichen Fund in lokalpatriotischer Hinsicht vermutet, dass es sich um „Pfälzer Wein“ gehandelt hat – aber obwohl in jener Zeit der Weinanbau linksrheinisch bereits nachgewiesen werden kann, so ist doch mit einiger Sicherheit davon auszugehen, dass der Wein, der den Toten als Wegzehrung ins Jenseits mitgegeben wurde, angesichts seiner typischen und aufwendigen Haltbarmachung eher ein eingehandeltes und kein lokales Produkt war.



Abb. 12:

„Römerwein“ von Speyer – ältester Traubenwein der Welt: Die 32,2 cm hohe Glasflasche bietet einen guten Einblick in ihre Füllung. AO: Historisches Museum der Pfalz, Speyer (Unterabteilung „Weinmuseum“), Inv. HM C 9c. (Foto: Carole Raddato, CC BY-SA 2.0)

Die Spätantike im linksrheinischen Gebiet: Der Beginn einer tatsächlichen Kontinuität

Als spätestens um 259/60 n. Chr. das rechtsrheinische Gebiet vom römischen Imperium aufgegeben und damit den heranströmenden Germanen als Siedlungsgebiet überlassen wird, erfolgt der Rückzug an den Rhein, welcher daraufhin bis in die Spätantike als römische Reichsgrenze diente. Somit ist im linksrheinischen Bereich hinsichtlich der Besiedlung und damit einhergehender kultureller Aspekte tatsächlich eine Kontinuität in die Folgejahrhunderte hinein vorhanden.

Umso weniger mag es daher erstaunen, dass gerade hier, links des Rheins, bereits um die Zeit nach Probus' Aufhebung des Weinanbauverbots die ersten römischen Kelteranlagen archäologisch nachgewiesen werden können. Mittlerweile liegen weit über zehn derartige Anlagen vor – besonders zu nennen sei an erster Stelle das Moselgebiet, welches bislang die überwiegende Zahl von nachgewiesenen römischen Kelteranlagen lieferte.

Oftmals kann beobachtet werden, dass die Keltern erst zu einem späteren Zeitpunkt auf älteren, bereits länger zuvor existierenden Landgütern entstanden, wie beispielsweise jene im Jahr 1977 freigelegte Kelter in Maring-Novian (Landkreis Bernkastel-Wittlich) auf einer Hofanlage der 1. Hälfte des 2. Jh. n. Chr., deren Entstehung selbst aber erst um 350 n. Chr. datiert.⁴⁴ Das bringt in der Literatur oft das Problem mit sich, dass der Beginn des Weinbaus tendentiell früher datiert wird analog zur Entstehung der betreffenden Gutsanlage, aber oftmals nur wenige Keltern bzw. deren Baubefund direkt datiert werden können und wenn, dann erweist sich dadurch ihre spätere Entstehung wie am zuvor genannten Beispiel.

Auf die älteste Kelteranlage nördlich der Alpen stieß man in Erden, Landkreis Bernkastel-Wittlich. Nachgewiesen wurden hier insgesamt zwei Keltern, die erste davon entstand frühestens in der 2. Hälfte des 3. Jh. n. Chr., während die zweite an den Beginn des 4. Jh. n. Chr. gesetzt werden kann.⁴⁵

Eine 1985/86 ergrabene und ins 4./5. Jahrhundert datierende Kelteranlage, die mehrfach erweitert wurde, traf man in Piesport (Landkreis Bernkastel-Wittlich) an⁴⁶. (**Abb. 13**) Eine weitere Anlage wurde in Brauneberg, ebenfalls Landkreis Bernkastel-Wittlich, ab 1990 ausgegraben. Auch sie bestand aus zwei Keltern, wovon die ältere in das ausgehende 3. Jahrhundert datiert, die jüngere in das beginnende 4. Jahrhundert. Beide Keltern wurden bis in die 1. Hälfte des 5. Jahrhunderts genutzt.⁴⁷



Abb. 13:
Die römische Baumkelter mit den Presskörben in Piesport aus dem 4. Jh. n. Chr.
(Foto: Carole Raddato, C BY-SA 2.0)

Bei den Kelteranlagen von Brauneberg, Piesport und Erden geht man davon aus, dass sie wohl in Staatsbesitz waren. Das Entstehen dieser staatlichen Betriebe ist wohl erst um 300 n. Chr. anzusetzen und im Zusammenhang zu sehen mit der Verlegung der Kaiserresidenz nach Trier und der Errichtung der dortigen Präfektur der gallischen Zentralverwaltung.⁴⁸

Dass eine Kontinuität bis in nachrömische Zeit bei weitem nicht überall gegeben war, zeigt die 1995/96 untersuchte spätantike Kelteranlage von Graach, Landkreis Bernkastel-Wittlich: An ihrem Beispiel lässt sich kein Fortbestand bis in die Merowingerzeit festmachen – die Ersterwähnung von Weinbergen im Gemeindegebiet findet viel später statt und fällt erst in das Jahr 1051.⁴⁹

Die ersten schriftlichen Nachweise für Weinanbau auf deutschem Boden finden sich in zwei Panegyrici (Lobreden), die in Trier gehalten wurden⁵⁰. Im Jahr 291 n. Chr. heißt es von Claudius Mamertinus an Kaiser Maximianus (286-305 n. Chr.): „...*die eingebrachten Ernten sprengen die Speicher und dennoch wird der Anbau verdoppelt; wo einst Wälder waren, steht schon die Saat, Ernten und Weinlesen können wir nicht mehr bewältigen...*“.⁵¹ In einem zweiten Panegyricus, im Jahr 311 n. Chr. von Eumenius an Kaiser Constantin d. Gr. (306-337 n. Chr.) gerichtet, wird geschildert: „...*und selbst die Reben, über die Unkundige sich wundern, sind durch lange Jahre alt geworden, dass sie beinahe nicht mehr die Bearbeitung wahrnehmen, denn die unzähligen Wurzeln der Reben, deren Alter wir nicht mehr kennen, verhindern die notwendige Tiefe, um in Gruben Ersatzreben anzupflanzen...*“.⁵²

Glücklicherweise liegen für das Betrachtungsgebiet darüber hinaus auch außergewöhnlich plastische Schriftquellen vor, die Rückschlüsse auf den Weinanbau in Spätantike und Frühmittelalter zulassen.

So lieferte der gallische Dichter Ausonius mit seiner um 371 n. Chr. verfassten „Mosella“ einen hymnischen Lobpreis auf die Mosel. In 483 Versen schildert der hochgebildete Gelehrte im Zuge seiner Reise auf dem Fluss von Bingen nach Neumagen die letzten glücklichen Augenblicke vor dem großen Sturm.

*Sei begrüßt, Strom, gerühmt von den Fluren, gerühmt von den Bauern; dir verdanken die Belger die der Herrschaft gewürdigte Stadt [i.e. Trier], Strom, dessen Weinberge mit duftenden Reben bepflanzt sind, grüner Fluss, auch am grasreichen Ufer mit Reben besetzt!*⁵³

So scheinen zu Ausonius' Zeiten an der Mosel die Bemühungen um den Weinbau nach dem Aufheben des Weinanbauverbots, also fast 100 Jahre später, durchaus schon weit fortgeschritten zu sein. Immer wieder betont der um 310 in Bordeaux Geborene, wie er durch den schönen Anblick der Mosel an die Garonne seiner Heimat erinnert wird:

*All dies zauberte mir mit reizendem Anblick das Bild meiner Heimat und der wohlbebauten Flur des prangenden Bordeaux vor Augen: Die hohen Giebel der Villen, erbaut über ragenden Ufern, rebengrüne Hügel, die lieblichen Fluten der Mosel, die murmelnd unten dahinströmt.*⁵⁴

Nun biete andere Schau das Gepränge des Rebengeländes, nun sollen des Bacchus Gaben die schweifenden Blicke ergötzen, dort, wo ein hoher Gipfel in langem Zug über Steilhänge, auch Felsen, besonnte Hügel, Biegung und Bucht, mit Reben bepflanzt, zu einem Naturtheater aufsteigen. So bekleidet üppiger Weinwuchs das Gaurusgebirge⁵⁵ und so die Rhodope⁵⁶, so prangt das Pangaeusgebirge⁵⁷ mit seinem eigenen Weinstock; so auch grünt der Ismarus-Berg⁵⁸ über dem Thrakischen Meer, und so auch schmücken meine heimischen Weinfluren die gelbe Garonne⁵⁹. Denn von den höchsten Höhen bis zum äußersten Rand des herabsteigenden Hanges ist das Ufer des Flusses mit grünem Wein bepflanzt. Das arbeitsfrohe Volk und die emsigen Winzer sputen sich bald am Gipfel des Hügels, bald am abwärts sich neigenden Hang, wetteifernd in albernen Rufen⁶⁰. Hier singt der Wanderer, der unten am Ufer dahinzieht, dort der Schiffer im gleitenden Kahn den säumigen Häckern ein Spottlied⁶¹; Felsen, zitternde Wälder und auch der tiefe Fluss geben Antwort.⁶²



Ausonius' „Naturtheater“ – gestern wie heute: Farbenprächtiges Herbstidyll an der Mosel bei Piesport. (Foto: Gemeinfrei)

Wunderbar poetisch schildert Ausonius auch die Wirkung der Weinstöcke in der beginnenden Abendstimmung am Fluss:

Wenn der blaugrüne Strom den dunklen Hügel spiegelt, scheinen die Wasser des Flusses belaubt und der Strom mit Reben bepflanzt. Und welches Farbenspiel bietet der Fluss, wenn Hesperus erscheint, die Schatten sich längen und die Mosel mit dem Grün der Berge übergießen! Da schwimmen alle Hügel kräuselnd bewegt, es zittert das Bild der Ranke, der Weinherbst schwillt in gläsernen Wogen.

*Genarrt zählt der Schiffer diese grünen Reben noch mit, der Schiffer, der auf den Fluten gleitend in seinem Nachen schaukelt, ganz in der Mitte, wo sich das Abbild des Hügels mit dem Strome vermischt und der Fluss die Grenzen der Schattenbilder ineinander verschwimmen lässt.*⁶³

Mit dem Niedergang des Weströmischen Reiches erfolgt auch an der Mosel eine deutliche Zäsur und mit Sicherheit ging in dieser Folge auch der Weinanbau deutlich zurück. Gehen wir von Ausonius rund 200 Jahre weiter in das 6. Jahrhundert n. Chr.: Dass selbst an der Mosel in nachrömischer Zeit weinbestandene Hänge beileibe wohl nicht mehr ein alltägliches Bild gewesen sein mögen, zeigt uns die Schilderung von Venantius Honorius Clementianus Fortunatus, des begabten „letzten römischen“ Dichters, in seinen Moselgedichten. Um 536 in Oberitalien geboren, wurde er gegen Ende des 6. Jh. n. Chr. Bischof von Poitiers und starb zwischen 600 und 610. So beschreibt er in einem seiner Gedichte die über der Mosel gelegene Burg des Bischofs Nicetius von Trier (ca. 530-566 n. Chr.):

*Nicetius führte auch lieblich sich breitende Reben ein auf staunende Hügel; grün steht der gepflegte Weinberg, wo zuvor nur Gesträuch wucherte. Überall erheben sich Pflanzungen mit veredeltem Obst und sättigen die Gegend mit dem Duft verschiedener Blüten.*⁶⁴

Wo genau diese Burg gelegen hat, ist heute zwar nicht mehr bekannt, aber sie wird sicherlich eine prominente Lage besessen haben. Bemerkenswert ist an dieser Textstelle jedoch, dass es erst jener Bischof war, der wieder den Anbau von Wein in deren Umgegend einführte.

Dem Bischof Vilicus von Metz (gest. 566) widmet Venantius Fortunatus ein weiteres Gedicht. Über die Umgebung von Metz schreibt er:

*Man sieht auch Hügel, bekleidet mit Schatten spendenden Reben, und ein Ort wetteifert mit dem anderen an Früchten.*⁶⁵

Im Gedicht „De navigo suo“ beschreibt der Autor schließlich eine Schiffsreise, die er mit dem jungen Merowingerkönig Childebert II. (570-595) im Jahr 588 unternahm. Die Fahrt führte die Mosel hinab nach Koblenz und von dort rheinabwärts bis nach Andernach. Auf dem Streckenabschnitt entlang der Mosel von Trier bis nach Koblenz-Gondorf schildert er, ähnlich eindrucklich wie Ausonius, den Weinanbau entlang des Flusses:

Überall sehen wir vor uns Berge mit drohendem Gipfel, wo der scharfe Fels aufsteigt und die Wolken durchdringt, wo ragende Höhen die steilen Klippen erheben und wo auf den Hügeln rauher Stein zu den Sternen emporsteigt. Doch dürfen hier selbst starrende Steine nicht ohne Früchte bleiben, sogar die Felsen sind fruchtbar und fließen von Wein. Überall siehst du hier die Hügel mit Reben bekleidet, und ein schweifender Windhauch durchfächelt das Weinlaub. Die Reben, gepflanzt zwischen Steine, stehen dicht in geordneter Reihe und streben in geraden Zeilen zum Gipfel. Weingärten glänzen den Winzern zwischen starrenden Felsen, und rötlich leuchtet die liebliche Rebe auf bleichem Gestein, dort,

wo rauhe Felsen honigsüße Trauben tragen und auf fruchtlosem Stein gefällig und fruchtbar der Wein wächst, wo die Weingärten üppig belaubt unter kahlem Berggipfel stehen und wo schattiges Grün trockene Steine bedeckt. Dort erntet der Winzer sich färbende Trauben und hängt bei der Lese selbst am hängenden Felsen.⁶⁶



Eindrücklich wie zu Venantius Fortunatus' Zeiten: Steillagen an der Mosel. (Foto: Gemeinfrei)

Der Beginn des Weinanbaus in Südwestdeutschland im 8. Jahrhundert

Doch begeben wir uns wieder ins Rechtsrheinische: Mit den nun in nachrömischer Zeit siedelnden Germanen ist hier – ähnlich den Gallorömern – wieder eine Bevölkerung ansässig, bei der vornehmlich Bier und Met, aber weniger der Wein hoch im Kurs standen. Als beispielsweise der Merowingerkönig Chlothar I. (um 495-561 n. Chr.) das Volk zu einem Fest einlädt, lässt er zwei Fässer mit Bier aufstellen, von denen eines nach heidnischer und eines nach christlicher Sitte geweiht war⁶⁷.

Eine Ausnahme hinsichtlich der Trinkgewohnheiten bildet auch hier sicherlich stets die Oberschicht: Wie sich aus den Inventaren reicherer frühmittelalterlicher Frauengräber erschließen lässt, kam der alamannischen Frau nicht nur die Rolle der Herrin über Haus und Hof zu, was sich häufig in der Beigabe von Schlüsseln an den Gürtelgehängen dokumentiert, sondern auch eine Mundschenkfunktion bei Tisch: So umfassen die Geschirrbeigaben herausragend ausgestatteter Frauengräber verschiedentlich Schankgefäße wie Kannen, ebenso wie Wein-

mischgefäße in Gestalt von Bronzebecken, die oftmals aus dem byzantinischen Raum stammen. An jenen Gürtelgehängen erscheinen auch Sieblöffelchen, die man unmittelbar beim Einschenken des Weins benutzte. Dass dieser Wein – ganz in römischer Manier – mit diversen beigelegten Zusatzstoffen haltbar und transportfähig gemacht oder u.U. mit diversen (hochpreisigen) Gewürzen versetzt wurde, derer man ihn vor dem Verzehr erst wieder befreien musste, weist unweigerlich darauf hin, dass dieser bei der Oberschicht genossene Wein ebenfalls aus südlicheren Gefilden hierhergelangte und wohl aus dem Mittelmeerraum stammte. Diese Herkunft ist keinesfalls verwunderlich, betrachtet man doch die weitreichenden Handelsverbindungen, welche selbst unheilabwehrende *Cypreae* aus dem Indischen Ozean oder kostbare Almandine aus Afghanistan nach Alamannien brachten.

Doch dann änderten sich die alten Strukturen grundlegend mit der Christianisierung: Erste Kirchen und Klöster entstanden, an der Wende vom 7. ins 8. Jahrhundert ist die Bevölkerung weitgehend als christianisiert anzusehen, um die Mitte des 8. Jahrhunderts setzt die Urkundenüberlieferung der Klöster ein. Mit dem Einzug des neuen Glaubens entstand auch der breite Bedarf nach Messwein und sicherlich übernahmen insbesondere die Klöster eine entscheidende Rolle, den Weinanbau einzuführen und zu organisieren. So darf gemeinhin mit dem Einsetzen des Weinanbaus wohl nicht vor dem 8. Jahrhundert bzw. erst in karolingischer Zeit gerechnet werden. Dass die klösterliche Kultur hier einen maßgeblichen Stellenwert einnahm und der Weinanbau für sie rasch einen bedeutenden Wirtschaftsfaktor spielte, ist mittlerweile zwar Konsens – weitgehend unbewertet und möglicherweise zu gering angesetzt ist bislang jedoch die Rolle der weltlichen Grundherren und des Adels geblieben – eine Frage, die sich beim hochmittelalterlichen Ausbau der Reblandschaft ein weiteres Mal stellt.⁶⁸

Die klösterliche Kultur schließlich ist auch für das erneute Einsetzen schriftlicher Quellen nach Jahrhunderten der Schriftlosigkeit verantwortlich. Mit ihm mehren sich bald die ersten urkundlichen Nachweise des Weinbaus auch in unserem Raum.

Ein eindruckliches Zeugnis für das Zabergäu ist in dieser Hinsicht natürlich die Schenkung der Nonne Hilteburc an das Kloster Lorsch vom 16. Februar 793.⁶⁹ Um eine Stiftung zugunsten des im Kloster ruhenden Märtyrers Nazarius zu errichten, tätigt sie eine umfassende Schenkung: Sie umschließt auf dem Michaelsberg („*Runingenburc*“) die Michaelsbasilika, ihren ganzen Besitz dort sowie zwei Weinberge („*uineas II*“), das Dorf Bönningheim („*Punninheim*“) mit allem Zubehör sowie dort noch einen weiteren Weinberg („*uineam I*“), neben weiteren Besitztümern in Erligheim („*Erninheim*“), Meimsheim („*Meginbotesheim*“), Berwangen, Magenheim („*Meginheim*“), Botenheim („*Batenheim*“), Böckingen („*Bacchingen*“) und Frankenbach („*Franchenbach*“) schließlich auch den Rodbachhof („*Rodenbach*“).

Diese Urkunde liefert nicht nur die Ersterwähnung des Michaelsberges und seiner Kirche (**Abb. 17**), sondern auch jene des Rodbachhofes, darüber hinaus die Erwähnung von Weinbergen am Michaelsberg und in Bönningheim. Naheliegender ist in diesem Fall, dass „Hilteburc, die Gottgeweihte“ („*ego Hilteburc deo*

sacrata“) aus adeliger Familie stammte und nachfolgend Nonne wurde. Somit ergäbe sich hier der Übergang von Weinbergen und ihren anderen umfassenden Besitzungen aus adeligem in klösterlichen Besitz – ein interessanter Beitrag zur Beleuchtung der im vorstehenden Absatz angesprochenen Forschungsproblematik. Ebenso mag sich durch die Schenkung erschließen, dass die Michaelskirche in ihren Ursprüngen zunächst eine Eigenkirche des Adels war – dies wird in einem weiteren Aufsatz in diesem Rahmen noch ausführlicher auf einer breiten Basis und in geschichtlicher Tiefe zu betrachten sein.



*Abb. 17:
Weinbau seit 793 n. Chr. nachgewiesen: Der Michaelsberg bei Cleeborn von SO. (Foto: E. De Gennaro).*

Allgemein setzen die schriftlichen Nachweise von Weinbergen nicht vor der Mitte des 8. Jahrhunderts ein. Während sich Nierstein im Landkreis Mainz-Bingen rühmt, die „älteste Weinberglage Deutschlands“ zu sein, lohnt sich ein näherer Blick auf die tatsächlichen Quellen: In eben jener Urkunde, in welcher Kaiser Ludwig der Fromme am 19. Dezember 822 eine Schenkung an das Bistum Würzburg bestätigt⁷⁰, die sich bereits wohl 741 oder 742 durch Pippin und Karlmann zugetragen hat, ist nur die Basilika erwähnt. Eine Reihe von weiteren Kirchen findet hier Erwähnung, die teilweise mit ihrem Zubehör bzw. ihren Zugehörigkeiten in die Schenkung eingeschlossen werden. Von einem Weinberg explizit ist darin jedoch nicht die Rede. Spannenderweise ist diese Urkunde allerdings auch für unseren Raum höchst bedeutsam: Darin findet sich die Erster-

wähnung von Kirche und Dorf Lauffen („*Hlauppa*“) sowie von Kirche und Dorf Heilbronn („*Helibrunna*“) – wohlgemerkt im Jahr 822 verfasst rückbezüglich auf die Schenkung, welche bereits rund 80 Jahre zuvor stattfand.

Im Lorscher Codex findet sich eine Urkunde vom 17. Juni 766⁷¹, welche die Schenkung eines in Wintersheim (Landkreis Mainz-Bingen) gelegenen Weinbergs durch einen Hairdin an das Kloster Lorsch belegt – wie am Michaelsberg zugunsten einer Stiftung für den heiligen Märtyrer Nazarius.

Weitere frühe Schenkungen von Weinbergen sind insbesondere von Karl dem Großen belegt: In Heppenheim (Landkreis Bergstraße) an das Kloster Lorsch am 20. Januar 773⁷², in Oppenheim (Landkreis Mainz-Bingen) ebenfalls an das Kloster Lorsch am 2. September 774⁷³, in Hammelburg (Landkreis Bad Kissingen) an das Kloster Fulda am 7. Januar 777⁷⁴ sowie in Mainz nochmals an das Kloster Fulda am 13. Januar 779⁷⁵.



Abb. 18:

Aufgegebener Terrassenweinbau mit Trockenmäuerchen am Süd- bis Westhang des „Haslacher Köpfle“ bei Sachsenheim-Hohenhaslach. (Foto: E. De Gennaro)

Doch wenden wir uns in einer letzten Betrachtung nochmals unserer bekannten hiesigen Weinbaulandschaft zu: Wenn wir die Steillagen betrachten mit ihren Terrassen, die teils infolge Unwirtschaftlichkeit schon in früherer Zeit oftmals wieder aufgegeben und nachfolgend mit anderer Vegetation überwuchert wurden (**Abb. 18**), so müssen wir uns stets verdeutlichen, dass selbst diese mit ihren urig anmutenden Trockenmäuerchen keineswegs an den Beginn oder in eine frühe Phase des Weinanbaus zu setzen sind. Wie aus den oben stehenden Zitaten aus Spätantike und Frühmittelalter zu erfahren ist, wurden die Hänge – wo überhaupt erreichbar – in überwiegend naturbelassenem Zustand für Rebflächen genutzt und die Weinstöcke quasi zwischen den Felsen angepflanzt.

Der Versuch, den Steillagen weitere kleinteilige und kleinteiligste Rebflächen abzutrotzen, kann eindeutig frühestens dem Hochmittelalter zugewiesen werden: Erst einhergehend mit der (Wieder-) Erfindung der Trockenmauertechnik gelang dies durch teils aufwendig herzustellende und mitunter beschwerlich zu bewirtschaftende Terrassierung, die unter heutiger Betrachtung hinsichtlich des Ertrags häufig kaum in einem Verhältnis zum Nutzen zu stehen scheint. Während sich bis ins 9. und 10. Jahrhundert die Rebflächen selbst an Rhein und Mosel nur auf wenige inselartige, klimatisch und morphologisch begünstigte Bereiche konzentrierten, werden die Anbauggebiete erst vom späten 11. bis späte 13. Jahrhundert durch die Einführung des Terrassenbaus entscheidend verdichtet, wie Volk fundiert darlegt⁷⁶. Obwohl regional die Flächenausdehnung noch bis ins 15. und 16. Jahrhundert zunahm, häufen sich vielerorts bereits ab dem späten 14. Jahrhundert dann die Belege, dass der rasante Ausbau bald sein Maximum erreichte und spätestens in der Frühen Neuzeit zu einem Ende kam. Als eindruckliches Zeugnis sei beispielsweise das Stadtrecht von Bad Wimpfen angeführt, in dem im Jahre 1404 – ähnlich wie bei Domitian – vorgeschrieben wurde, dass kein Bürger einen neuen Weinberg anlegen solle und selbst bereits vorhandene unter bestimmten Voraussetzungen auch vollständig aufgegeben werden sollten⁷⁷; ein ähnliches Verbot liegt, ebenfalls aus dem 15. Jahrhundert, aus Heilbronn vor⁷⁸.

Schlussbemerkung

Der derzeitige Forschungsstand stellt natürlich eine Momentaufnahme dar, die möglicherweise mit dem Auftreten von neuen Funden und Befunden im Zuge späterer Untersuchungen ebenfalls wieder korrigiert werden muss. Doch kann kaum außer Acht bleiben, dass insbesondere in der römischen Forschung die Quellenlage mittlerweile sehr dicht ist, so dass unwälzende Neuerkenntnisse immer unwahrscheinlicher werden, geschweige denn für Südwestdeutschland zum flächendeckenden generellen Postulat „Weinanbau seit der Römerzeit“ führen könnten. Unabdingbar wäre hierfür sicherlich der unbedingte Nachweis der Produktionsstätten selbst, also von eindeutig zuweisbaren Kelteranlagen, wie sie etwa aus dem Moselgebiet seit der Spätantike vorliegen.

1 Suet. Dom. 7,2.

2 H. A. Probus 18,8.

3 schwäbisches Idiom für „heimlich, verstoßen“

4 Karl-Wilhelm Weeber, Die Weinkultur der Römer (1999). Der Althistoriker und klassische Philologe gibt in seinem Buch eine detaillierte und gut verständliche Darstellung des Weinbaus und der wirtschaftlichen Bedeutung des Weinanbaus. Die Darstellung der allgemeinen Geschichte des Weinbaus in Rom und des Alltags im vorliegenden Beitrag stützt sich auf die Arbeiten des renommierten Kulturhistorikers Weeber.

5 Karl-Wilhelm Weeber, Alltag im alten Rom. Das Landleben (2012). Auch dieses Werk ist eine anregende Wirtschafts- und Sozial- und Kulturgeschichte des antiken Roms. Als Althilologe lässt Weeber viele antike Quellen sprechen.

6 Cato, De agri cultura 144,1-3.

7 K.-W. Weeber, Die Weinkultur der Römer (1999), 57.

8 Columella. De re rustica, III 3,10.

9 Colum. III 2,1.

10 K.-W. Weeber, Die Weinkultur der Römer (1999), 89.

- 11 K.-H. Weeber, Alltag im alten Rom. Das Landleben (2012), 154.
- 12 Pers. Sat. V 117ff. mit Scholien.
- 13 Ov. fast. V, 349-354.
- 14 Lact. inst. I 20,10. Tert. spect. 17. K.-H. Weeber, Alltag im alten Rom. Das Landleben (2012), 155.
- 15 Varro l.l. VI 21. K.-H. Weeber, Alltag im alten Rom. Das Landleben (2012), 155f.
- 16 Tac. ann. XI 31,2.
- 17 CIL X 3792. Der Ort bei Capua ist nur über diese eine Schriftquelle bekannt, wo für den 15. Oktober notiert wird „*vendemia Acerusae*“, also dass dort an jenem Tag die Weinlese stattfand.
- 18 Mart. III 58,8f.
- 19 Siehe: K.-W. Weeber, Die Weinkultur der Römer (1999)
- 20 Current Archaeology, 1974, 235.
- 21 M. Junkelmann, Panis Militaris (1997), 179.
- 22 K.-W. Weeber, Die Weinkultur der Römer (1999), 37.
- 23 M. Junkelmann, Die Legionen des Augustus (1986), 203.
- 24 M. Junkelmann, Panis Militaris (1997), 177.
- 25 M. Reuter, Weinbau im römischen Südwestdeutschland?, in: Imperium Romanum – Roms Provinzen an Neckar, Rhein und Donau, 302 und H.-P. Stika, Cultura. Acker-, Garten- und Obstbau, in: ebd., 292.
- 26 M. Reuter, Weinbau im römischen Südwestdeutschland?, in: Imperium Romanum – Roms Provinzen an Neckar, Rhein und Donau, 302.
- 27 M. Reuter, 301.
- 28 K.-J. Gilles, Bacchus und Sucellus (1999), 112.
- 29 Edictum (Diocletiani) de pretiis rerum venalium, II.
- 30 Dig. XXXIII 6, 11.
- 31 K.-W. Weeber, Die Weinkultur der Römer (1999), 53f.
- 32 Arch. Ausgr. Baden-Württemberg 1978, 80.
- 33 T. Spitzing, Die römische Villa von Lauffen a. N. (Kr. Heilbronn). Materialhefte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg 12 (1988), 62ff.
- 34 T. Spitzing, Die römische Villa von Lauffen a. N. (Kr. Heilbronn). Materialhefte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg 12 (1988), Taf. 49, A2a.2b.
- 35 W. Gaitzsch, Römische Werkzeuge. Kleine Schriften zur Kenntnis der römischen Besetzungsgeschichte Südwestdeutschlands 19, 1978, 26.
- 36 T. Spitzing, Die römische Villa von Lauffen a. N. (Kr. Heilbronn). Materialhefte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg 12 (1988), 116.
- 37 Colum. 4,25,1.
- 38 Vgl. hierzu: W. Gaitzsch, Römische Werkzeuge. Kleine Schriften zur Kenntnis der römischen Besetzungsgeschichte Südwestdeutschlands 19, 1978, Abb. 40.
- 39 U. Körber-Grohne, Nutzpflanzen und Umwelt im römischen Germanien. Kleine Schriften zur Kenntnis der römischen Besetzungsgeschichte Südwestdeutschlands 21, 1979, 54f.
- 40 Ph. Filtzinger, Limesmuseum Aalen (1983), 143f. (23.).
- 41 Ph. Filtzinger, Die Jupitergigantensäule von Walheim, in: Fundber. Baden-Württemberg 1, 1974, 437ff.
- 42 E. De Gennaro, Römische Steindenkmäler im Güglinger Stadtraum (2013), 2f.
- 43 Cato agr. 93.
- 44 Archäologie zwischen Hunsrück und Eifel, Schriftenreihe des Rheinischen Landesmuseums Trier 15, 1999, 120f. K.-J. Gilles, Bacchus und Sucellus (1999), 184f.
- 45 FuAusgrTrier 26 (1994), 33ff. K.-J. Gilles, Bacchus und Sucellus (1999), 176ff.
- 46 FuAusgrTrier 19 (1987), 53ff. K.-J. Gilles, Bacchus und Sucellus (1999), 185ff.
- 47 FuAusgrTrier 22 (1990), 33ff. FuAusgrTrier 23 (1991), 20ff. K.-J. Gilles, Bacchus und Sucellus (1999), 172ff.
- 48 FuAusgrTrier 26 (1994), 39.
- 49 FuAusgrTrier 28 (1996), 41ff. K.-J. Gilles, Bacchus und Sucellus (1999), 180ff.
- 50 K.-J. Gilles, Bacchus und Sucellus (1999), 30f.
- 51 Panegyricus latinus XI, 15, 4.
- 52 Panegyricus latinus VIII, 6.
- 53 Auson. Mos. 23-26.

- 54 Auson. Mos. 18-22.
- 55 heute: Monte Gauro am Golf von Neapel, in der Antike berühmt für seine Weine
- 56 ein Teil des hohen Haemusgebirges in Thrakien, heute gelegen in Bulgarien und Griechenland
- 57 heute: Pilaf Tepe im Pangaion-Gebirge, Nordgriechenland
- 58 Der Wein von Ismaros in Thrakien (heute Maronia südlich von Komotini, Nordgriechenland) war u.a. wegen seiner enormen Stärke äußerst berühmt in der Antike: So machte beispielsweise Odysseus mit seiner Hilfe den Kyklopen Polyphem betrunken.
- 59 Bereits im 1. Jh. n. Chr. waren die aquitanischen Weine, insbesondere jener von Bordeaux, weithin bekannt.
- 60 im Weinberg werden gerade Frühlingsarbeiten verrichtet
- 61 Wanderer pflegten säumige Winzer zu necken, nach römischer Sitte mit dem Kuckucksruf. Diesen Brauch und die Reaktion der generell als grobe Menschen beschriebenen Winzer finden sich beispielsweise bei Hor. sat. 1,7,28-31.
- 62 Auson. Mos. 152-168.
- 63 Auson. Mos. 189-199.
- 64 Ven. Fort. carm. 3,12,39-42 (De castello Nicetii super Mosella).
- 65 Ven. Fort. carm. 3,13,13-14 (Ad Vilicum episcopum Mettensem).
- 66 Ven. Fort. carm. 10,9,25-42 (De navigo suo).
- 67 MGH SS Merov. III 410.
- 68 O. Volk, Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter. Forschungsstand und Forschungsprobleme, in: Weinbau, Weinhandel und Weinkultur. Geschichtliche Landeskunde 40, 1993, 49ff.
- 69 CL II 3522.
- 70 Staatsarchiv Würzburg WU 25/6
- 71 CL II 975.
- 72 MGH DD Karol. I 73.
- 73 MGH DD Karol. I 82.
- 74 MGH DD Karol. I 116.
- 75 MGH DD Karol. I 127.
- 76 O. Volk, a.a.O., 49ff.
- 77 F. J. Mone, Stadtrecht von Wimpfen nach den Abfassungen vom 14. Februar 1404 und 18. Mai 1416, in: Zeitschr. f. d. Gesch. d. Oberrheins 15, 1863, 139.
- 78 H. Weckbach, "... wie dann vmb diese Gegend der beste Neckar Wein waechst". Ein Beitrag zur Wirtschaftsgeschichte des Weines im Unterland, in: Jahrb. f. schwäb.-fränk. Gesch. 28, 1976, 203f.

Ein Pilgerweg durch' s Zabergäu?

von Kurt Sartorius

Ein volkskundlich-religionsgeschichtlich hervorragender archäologischer Fund kam 1990 auf dem Bönningheimer Kirchplatz neben der Cyriakuskirche zu Tage. Da die Bestattungen früher im Schutz der Heiligen um die Kirche angelegt wurden, fanden sich viele Gräber. Bei der Sondage des Landesdenkmalamtes Baden-Württemberg wurde ein Pilgerzeichen aus Santiago de Compostela geborgen. Das 2,8 cm hohe Figürchen zeigt einen Pilger, der durch die Muschel auf dem Hut eindeutig als Jakobspilger zu identifizieren ist, ein „*Jacobus peregrinus*“. Es ist ein Beweis dafür, dass sein Besitzer aller Wahrscheinlichkeit nach eine Wallfahrt zur Kirche des Heiligen Jakobus in Santiago de Compostela in Spanien unternommen hat, da Pilgerzeichen nur an den Orten vertrieben wurden, an denen auch die Gebeine des entsprechenden Heiligen verehrt wurden.¹ Gefertigt wurde das Figürchen aus Gagat, einem schwarzen Halbedelstein aus fossilem Holz. Schon das Material hat Amulett-Charakter. 1783 erwähnte Adam Lonicer: *Gagat: Geburtsförderung. Dieser Stein am Hals getragen, benimmt die böse Phantasie, so von bösem Geblüt entsteht. Dieser Stein angezündet, brennet im Wasser. Drei Tage in Wasser gelegt und das Wasser von einer Frauen, die ein Kind gebären soll, getrunken, befördert die Geburt alsbald.*²



Das Nebeneinander von christlicher Frömmigkeit und heidnischem Volksglauben ist für das Spätmittelalter kennzeichnend. Da in der Gegend von Santiago de Compostela Gagat ansteht, wurde dieses Material auch zu Pilgerzeichen verarbeitet. Diese wurden als wertvolle Erinnerungen erworben und als Beweis mitgebracht, dass man die beschwerliche Reise unternommen hat. Sie dienten dem Träger gleichzeitig als Schutzmittel für die Rückreise. Die Pilger glaubten, dass in den Abbildungen des Wallfahrtsortes oder der Heiligen deren Kräfte wirkten und die Macht der dort verehrten Heiligen bewahrt wird.³

Das Bönningheimer Pilgerzeichen kurz nach der Auffindung im Jahr 1990. (Foto Kurt Sartorius)



Das Bönningheimer Pilgerzeichen nach der konservatorischen Aufbereitung. Auf dem Hut ist die Muschel als Zeichen von Jakobus zu sehen. Das Buch in seiner linken Hand weist ihn als Apostel aus.

Bei dem Figürchen ist der Pilger von kräftiger Statur und trägt ein langes, schlichtes Gewand sowie einen breitkrempigen, vorne hochgeschlagenen und mit einer Muschel verzierten Hut. Sein Gesicht ist von einem Bart gerahmt. In seiner linken hält er ein Buch, das ihn als Apostel ausweist. Darunter, in Hüfthöhe, erkennen wir die Pilgertasche. Mit der rechten Hand umfasst er einen etwa brusthohen Stab, der mit einem Knauf abschließt. Die seitliche Durchlochung und der plastisch nicht durchgestaltete Rücken sowie die Lage am Fundort, nämlich an den Wirbeln im Brustbereich eines Skeletts, lassen auf einen Anhänger schließen, der entweder mit einem Band um den Hals oder aber in Brusthöhe auf den Mantel aufgenäht getragen wurde. Die ausgesprochen schlichte Formgestaltung und das Miniaturformat sprechen für einen seriell, also in einer größeren Auflage, hergestellten Artikel. Der Erhaltungszustand kann als gut bis sehr

gut bezeichnet werden. Nach Aussehen und Fundzusammenhang ergibt sich eine Datierung des Figürchens ins späte Mittelalter.⁴ Da die um 1100 zum ersten Mal erwähnte Cyriakuskirche im 14. Jh. Tauf- und Beerdigungskirche wurde und der Beerdigungsplatz von der Kirche im Jahr 1549 vor die Stadtmauer an die heutige Stelle verlegt wurde, ist das Figürchen zwischen 14. Jh. und 1549 zu datieren.⁵ Jakobus, dessen Tag am 25. Juli begangen wird, gehört als Apostel zu den bedeutendsten Heiligen. Im Jahr 44 lässt ihn Herodes enthaupten. Der Legende nach segeln Engel mit den Gebeinen über's Meer nach Spanien. Ochsen zogen den Karren mit dem Leichnam, um diesen an einer würdigen Stelle zu beerdigen. Nach einiger Zeit streikten die Ochsen bei einem Ort namens Compostela. Dort begrub man Jakobus und nannte den Ort Santiago de Compostela. Sein Grab wird angeblich um 820 gefunden und von 900 an zur bedeutendsten Wallfahrtsstätte Europas entwickelt. Pilgerstraßen durchziehen den Kontinent.⁶

Bönnigheim lag an einer alten Handelsstraße, die ursprünglich das Rheinland mit dem Donaubecken verband, der Niederländer Weg oder Speyrer Straße. Diese führte von Worms über Speyer nach Heidelberg, Sinsheim, Richen und Gemmingen. Dann ging es über den Heuchelberg, einer alten Römerstraße folgend, nach Stetten, Haberschlacht und Brackenheim. Weiter nach Bönnigheim, Bietigheim und über die Prag nach Cannstatt. Von dort weiter nach Esslingen und Ulm.⁷

Ein europäischer Pilgerweg verlief von Prag über Nürnberg nach Rothenburg ob der Tauber. Von dort über Winnenden, Esslingen, Rottenburg/N. nach Freiburg. Über die Grenze nach Frankreich über Beame und Cluny geht es weiter nach Spanien und Santiago de Compostela.⁸

Ist unser Pilgerzeichen ein Hinweis auf einen Pilgerweg? Ob ein Bönnigheimer die beschwerliche Reise gemacht hat oder ein Fremder, der in Bönnigheim starb, lässt sich (noch) nicht sagen. Doch es gibt weitere Hinweise. In Bönnigheim gab es nordöstlich der Stadt eine Jodokus-Kapelle. Jodokus starb 669 und wird häufig zusammen mit Jakobus als Pilgerheiliger verehrt.⁹ Wie Perlen auf einer Schnur reihen sich Jakobus geweihte Kirchen in Stetten, Haberschlacht und Brackenheim aneinander. Die heutige Philippus- und Jakobuskirche in Stetten/H. hatte drei Vorgängersteinkirchen. Davor stand noch eine Holzkirche. Die erste Steinkirche dürfte um 1050 errichtet worden sein. 1478 wurde die Kirche den Aposteln Philippus- und Jakobus geweiht.¹⁰ An der Haberschlachter Jakobuskirche wird 1307 ein Pfaff Bechtold erwähnt. 1472 wird eine selbstständige Pfarrei eingerichtet. Wann die Kirche errichtet wurde, ist nicht bekannt. Ob der Name von den Jakobpilgern herrührt oder die enge Verbindung mit der Brackenheimer Jakobuskirche zeigt, kann nicht belegt werden.¹¹

Die Jakobuskirche in Brackenheim wird 1389 zum ersten Mal erwähnt und dürfte um 1300 erbaut worden sein. Ausgrabungen zeigen, dass an dieser Stelle bereits eine Kapelle stand. Nach einer Notiz von Chronisten soll Herzog Konrad von Franken Stifter eines Gotteshauses zu Ehren St. Jakobus gewesen sein „bei welchen wegen Versammlung vieler Leute ein Dorf erwuchs“. Dieser Hinweis ist zwar nicht zuordenbar, interessant ist dabei aber die Angabe der Menschenmenge. Hat es sich dabei um Pilger gehandelt? Gerhard Aßfahl vermutet, dass es sich um den Sammelpunkt von Pilgern gehandelt hat, die auf dem Weg nach Santiago de Compostela waren. Da die Verehrung des Apostel Jakobus im späten 11. Jahrhundert einsetzte und breite Bevölkerungsschichten erfasste, könnte so die Gründung der Jakobuskirche um 1100 eingeordnet werden.¹²

Die drei erwähnten Jakobuskirchen sind ein wesentliches Indiz dafür, dass hier Pilger unterwegs waren. Ein weiterer Hinweis dürften seltene Pilgerflaschen sein, die wir 1990 bei einer Ausgrabung im Stadtgraben beim Bönnigheimer Köllesturm gefunden haben. Da sie aus Glas sind, dürften sie nicht auf die beschwerliche Reise mitgenommen worden sein. In ihrer Form sind sie aber den Pilgerflaschen nachempfunden. Mit 16 Exemplaren ist es einer der größten Komplexe, der seither in Deutschland bekannt ist. Da sie aus einer Füllschicht mit Brandschutt stammen, könnten sie von dem Haus eines Händlers stammen,

das abgebrannt ist.¹³ Das Bönningheimer Pilgerzeichen ist seit 1992 im archäologischen Landesmuseum in Konstanz ausgestellt.



*Das Erligheimer Radkreuz stand an der alten Handelsstraße vom Daunau-
becken ins Rheinland. (Foto: Kurt
Sartorius)*



*Das Radkreuz an der Lübecker Roeck-
straße. Es war ein Wegzeichen auf dem
Pilgerweg nach Wilsnack. (Foto Lübeck:
Antje Stubenrauch, Archiv der Hanse-
stadt Lübeck)*

Ein interessantes Detail der Pilgergeschichte könnte das Erligheimer Radkreuz sein. Über seinen Ursprung gibt es nur Vermutungen.¹⁴ Es stand am Erligheimer Fußweg, über den die alte Handelsstraße verlief. Ein ganz ähnliches Kreuz steht in der Lübecker Roeckstraße, gestiftet 1436 vom Lübecker Bürger Johannes von der Heide als Wegzeichen zur Pilgerstätte nach Wilsnack bei Wittenberg, einem wichtigen mittelalterlichen Wallfahrtsort.¹⁵ War das Erligheimer Radkreuz ebenfalls ein Wegzeichen für Pilger?

Die Speyerer Straße war wohl kein Hauptpilgerweg, aber eine Nebenstrecke, die sicher auch von Pilgern begangen wurde. Unsere Speyrer Straße kreuzt in Esslingen den Pilgerweg von Prag nach Santiago de Compostela. Deshalb liegt es nahe, dass Pilger zunächst von Norden über die Speyrer Straße gewandert sind, bis sie in Esslingen auf den Pilgerweg nach Santiago de Compostela wechselten.

Danksagung:

Danke sage ich an dieser Stelle Dr. Dominik Kuhn vom Archiv der Hansestadt Lübeck, Elisabeth Odinius, Tübingen und Dr. Barbara Theune-Großkopf, vom Landesmuseum Baden-Württemberg für die freundliche Unterstützung

-
- 1 Susanne Arnold, Landesdenkmalamt Stuttgart: Sondagen im mittelalterlichen Stadtgebiet von Bönningheim. In: Ganerbenblätter 1992. Herausgeber Historische Gesellschaft Bönningheim e.V. S. 4.
 - 2 Adam Lonicer vollständiges Kräuterbuch, 1783. Cap. 24 Gagat.
 - 3 Harry Kühnel: Wallfahrten – Pflicht, Strafe und Vergnügen. In: Alltag im Spätmittelalter. Augsburg. 2006. S. 99.
 - 4 Elisabeth Odinius: Der „Azabache“ aus Bönningheim – ein sensationeller archäologischer Fund. In: Ganerbenblätter 1993/1994. Herausgeber Historische Gesellschaft Bönningheim e.V. S. 4
 - 5 Kurz, Sartorius, Holbein, Gerlinger: Die Wechselvolle Geschichte einer Ganerbenstadt. Bönningheim – Hohenstein – Hofen. 1984.
 - 6 Hiltegart L. Keller: Reclams Lexikon der Heiligen und Biblischen Gestalten. Stuttgart. 1984. Das große Hausbuch der Heiligen. Herausgeber: Diethard H. Klein, Himberg bei Wien. 1983.
 - 7 Meinrad Schaab: Straßen und Geleitswesen zwischen Rhein, Neckar und Schwarzwald im Mittelalter und der früheren Neuzeit. In: Jahrbücher für Statistik und Landeskunde von Baden-Württemberg Jahrgang 1959.
Kurt Sartorius: Brackenheim in vor- und frühgeschichtlicher Zeit. In: Brackenheim. Heimatbuch der Stadt Brackenheim und ihrer Stadtteile. 1980.
 - 8 Pilgern vor der Haustüre – Jakobswege in Deutschland. <http://www.jakobswege-europa.de/wege/rothenburg-rottenburg.htm>, aufgerufen 22.12.2020.
 - 9 Hiltegart L. Keller: Reclams Lexikon der Heiligen und Biblischen Gestalten. Stuttgart 1984.
 - 10 Die Philippus- und Jakobuskirche in Stetten <https://www.kirche-stetten.de/website/de-stetten/kirche-und-gemeindehaus/kirche>. Aufgerufen am 25.12.20.
 - 11 Gerhard Aßfahl: Haberschlacht. Frühe kirchliche Verhältnisse. In: Brackenheim. Heimatbuch der Stadt Brackenheim und ihrer Stadtteile. 1980. S. 330.
 - 12 Gerhard Aßfahl: Brackenheim. Jakobuskirche. In: Brackenheim. Heimatbuch der Stadt Brackenheim und ihrer Stadtteile. 1980. S. 193.
 - 13 Kurt Sartorius: Entdeckung des Stadtgrabens. In: Ganerbenblätter 1992. Herausgeber Historische Gesellschaft Bönningheim e.V. S. 6.
 - 14 Peter Wanner: Erligheim, ein Weinort im Wandel. 1993. S. 56.
 - 15 Hartmut Boockmann: Die Stadt im Spätmittelalter – Wallfahrten. München. 1986. S. 255

Schülerspeisung in Pfaffenhofen-Weiler 1948-1950

von Otfried Kies

Die Not der Nachkriegsjahre im besetzten und geteilten Deutschland, die auch an den Kindern nicht vorüberging, milderte im Westen neben Schweizer und schwedischer Hilfe vor allem die amerikanische nach dem 31. Präsidenten der USA¹ genannte „Hooverspeisung“. In Neckarsulm wurde die Kreisgeschäftsstelle Heilbronn für die *Speisung der Kinder und Jugendlichen* eingerichtet.

Pfaffenhofen

„Ein erfreulicher Lichtblick in der trostlosen Nachkriegszeit war für unsere Jugend die Hooverspeisung [...] Ab 1. Februar 1948 wurde diese segensreiche Einrichtung einem Teil unserer Schüler zuteil. [...] Zunächst erhielt unsere Schule 50 Speiseplätze zugeteilt, eine Zahl, die, sehr knapp bemessen, später auf 60 erhöht wurde. Für diese Plätze aber gab es 120 Anwärter. Von vornherein wurden die Kinder der Heimatvertriebenen begünstigt, wobei die jüngsten Jahrgänge fast ohne Ausnahme Dauerspeisung erhielten, überhaupt nach Möglichkeit alle Schüler mit Untergewicht. Nach der Währungsreform am 20. Juni 1948 haben sich die Ernährungsverhältnisse rasch gebessert. Immerhin gab es noch in manchen Familien soziale Notstände, [...] So wurde die Schulspeisung bis Mitte 1950 fortgesetzt. Ausgegeben wurden [...] über 30.000 Essen. Die [...] Lebensmittel wurden fast ausnahmslos von amerikanischen Firmen geliefert und zwar nur in erstklassiger Qualität, so Mehl, Puddingpulver, Zucker, Kakao, Schokolade, Trockenfrüchte, Konserven, Trockenmilch u. a. Die Schüler gaben Süßspeisen den Vorzug vor nahrhaften Suppen wie Bohnen oder Haferbrei. Der war bei den Kindern am wenigsten beliebt. Die Verwendung von Sojaschrot machte wohl die Speisen nahrhaft, jedoch weniger bekömmlich.“²



Alte Postkarte von Weiler mit dem Schulhaus. Die Schule in Weiler wurde 1972 aufgelöst (Vorlage: Zabergäuverein)

Weiler

Im Februar 1948 wurde dem „Bürgermeisteramt Weiler/Zaber“ mitgeteilt, dass die Gemeinde ab 1. März an der Speisung beteiligt werde.³ Zunächst sollte nur die Hälfte der Kinder und Jugendlichen versorgt werden, in den darauf folgenden 113. und 114. Versorgungs-Perioden die zweite Hälfte. Berechtigt waren „alle Schüler, Lehrlinge u. Jungarbeiter – männlich und weiblich – vom 6. bis zum vollendeten 17. Lebensjahr, ohne Rücksicht darauf, ob diese unterernährt sind oder nicht“. Hatten Lehrlinge und Jungarbeiter „Zulagekarten“, waren sie ausgeschlossen. Ebenso, wenn sie aus „Vollselbstversorgerfamilien“ kamen, auch falls sie für sich nur eine „Normalverbraucherkarte“ erhielten. Gespeist werden sollte jedes Kind mindestens zwei Perioden lang an fünf Wochentagen (Montag bis Freitag), Samstag fiel aus.

In Weiler waren 1948 20 Schulkinder zugelassen. In die 20 Plätze waren eingeschlossen Plätze für den mithelfenden Lehrer und das Küchenpersonal; der Lehrer entrichtete 15 Pfennig pro Mahlzeit. Schüler, die auswärts zur Schule gingen, wurden ihrem Schulort zugerechnet.

Eine undatierte Liste aus diesem Jahr nennt für Weiler:

<i>Zahl der Schulspeise erhaltenden Schulen (Volksschule)</i>	1
<i>Zahl der Schüler in der Schulspeise erhaltenden Schule</i>	57
<i>(Davon speiseberechtigt 35, gespeist werden</i>	20)
<i>Gesamtzahl der verabreichten Mahlzeiten f. d. Woche 5 x 20</i>	100
<i>Gesamtzahl der unentgeltl. abgegebenen Mahlzeiten 5 x 3</i>	15
<i>Lehrlinge (nicht gespeist)</i>	2
<i>Gesamtzahl 54, davon speiseberechtigt 38, gespeist werden</i>	20.

Ab Januar 1949 standen 25 Plätze zur Verfügung („Das Küchenpersonal und 1 mithelfender Lehrer sind mit eingerechnet.“). Am 17. März 1949 teilte die Kreisgeschäftsstelle mit, zu berücksichtigen seien „in erster Linie die gesundheitlich bedürftigeren Schüler, Oberschüler, Lehrlinge und Jungarbeiter männlichen und weiblichen Geschlechts im Alter vom 6. bis zum vollendeten 17. Lebensjahr, die ein Untergewicht von 10% und mehr unter dem Sollgewicht haben“. Ein Speiseturnus für diese Kinder dauerte zwei Monate mit fünf Speisungen je Woche. Der „Verteilung der Speiseplätze“ waren „die letzten Wäageergebnisse zu Grunde zu legen“. Als im Juli 1949 bekannt wurde, dass in Weiler sieben Flüchtlingskinder nicht zur Hoover-Speisung eingeteilt waren, legte die Landesgeschäftsführung Wert darauf, dass auch sie einbezogen würden. Sollte dies „tatsächlich mangels genügender Speiseplätze“ der Fall sein, wurde auf die Möglichkeit hingewiesen, Erhöhung der Plätze zu beantragen. Durch Mitteilung vom 10. Dezember 1949 wurde der Kreis der Speisungsberechtigten neu definiert. Danach waren zur Schülerspeisung zugelassen:

- Unterernährte Kinder mit 10% oder mehr Untergewicht oder sonstigen Anzeichen von Unterernährung,
- Kinder aus kinderreichen Familien,
- Kinder, deren Ernährer fehlt,
- Kinder, deren Mutter oder beide Eltern untertags in Arbeit stehen und die daher keine warmen Mahlzeiten für sie zubereiten können,

- Kinder, die einen längeren Schulweg haben. Hierbei ist insbesondere an Kinder auf dem Lande gedacht, auch an Selbstversorgerkinder, die gesundheitliche Mängel aufwiesen, (Einbeziehung dieser Kinder im Benehmen mit einem Arzt; längerer Schulweg = 3 oder mehr km.).

Sollten noch Plätze frei sein, konnten Kinder, die nicht in eine der obigen Gruppen fielen, einbezogen werden.

Umfang der Speisung

Die Gemeinde Weiler durfte am 26. Februar 1948 für die 112. Periode bei der *Großhandelsfirma Kaisers Kaffeegeschäft, Heilbronn*, Gottlieb-Daimler-Straße 9, zur Speisung abholen: 4,060 kg Haferflocken, 0,740 kg Teigwaren, 2,400 kg Zucker, 2,720 kg Erbsen, 1,080 kg Bohnen mit Fleisch, 1,000 kg Schokolade, 0,900 kg Soja, 0,300 kg Kakao, 8,400 kg Fleisch, 11,500 kg Mehl, 2,720 kg Trockensuppen, 0,640 kg Spinat, 4,600 kg Gemüsekonserven, 1,300 kg Fett, 6,000 kg Obstkonserven, 4,000 kg Tomatensaft, 0,500 kg Käse, 0,080 kg Hefe, 0,600 kg Keks, 0,300 kg Trockenei und 4,500 kg Trockenmagermilch. „In Anbetracht der angespannten Lage auf dem Gebiet der Emballagen“ (Verpackungen) musste die Ausgabestelle darauf bestehen, dass alles Leergut (Kisten, Ballen, Kartons, Dosen, Papiersäcke, Tüten) „restlos zurückgegeben“ wurde. Da Transportmittel kaum zur Verfügung standen, durfte die Abholung der Lebensmittel „gemeinsam mit Nachbargemeinden“ erfolgen. Für drei Wochen wurden je Kind ausgegeben: Kakao 30 g, Trockenmilch 270 g, Zucker 84 g, Mehl 195 g, Hefe 1,2 g, Soja 30 g, Fruchtkonserven 225 g, Datteln 435 g, Hülsenfrüchte 150 g, Mischkonserven 150 g, Fett 15 g, Haferflocken oder Kindernährmittel 120 g, Dessertpulver 150 g und Fruchtsaft 165 g.

Am 30. Mai 1950 erhielt Weiler zur Speisung von 25 Schülern in der 139. Periode (Juni 1950) von der *Heilbronner Firma Roth & Hopfensitz* in der Austraße Heilbronn (früheres Heeresverpflegungsamt) geliefert: 10,750 kg Weizenmehl, 5,000 kg Schokolade, 1,500 kg Marmelade, 4,900 kg Zucker, 3,000 kg Teigwaren, 2,750 kg Weizengrieß, 2,000 kg Reis, 1,600 kg Magermilch „Roller“, 10,500 kg Magermilch „Spray“, 1,500 kg Kakao, 0,700 kg Trockenei, 0,375 kg Tomatenmark, 1 Dose Hefe, 0,500 kg Rosinen, 12 Dosen Fleischkonserven, 0,500 kg Fett, 0,025 kg Zimt und 0,125 kg Zwiebeln.

Speiseplan 113. Versorgungsperiode (12. -30. April 1948)

Es gab im Landkreis Heilbronn einen die ganze Versorgungsperiode umfassenden Wochenspeiseplan für die berechtigten Schüler:

- Montag gab es „Schokoladen- oder Vanillespeise“ aus 50 g (196 kal = Kalorien) Dessertpulver, 30 g (105 kal) Trockenmagermilch und einer Prise Salz, also einen halben Liter Speise mit 323 kal. Die Zubereitung war vorgeschrieben: „Dessertpulver und Trockenmilch kalt anrühren, mit den Sojaflocken und dem Salz in kochendes Wasser einrühren, kurz durchkochen lassen“.
- Am Dienstag waren 125 g (375 kal) Datteln vorgesehen, dazu als Vorschuss der 114. Periode 20 g (60 kal). Sie mussten „baldmöglichst ausgegeben werden, da sie nicht lange haltbar“ waren. Es wurde empfohlen, „sie sofort nach

Eintreffen noch vor Ostern an die Kinder zu verteilen, die nach dem Turnuswechsel in der 113 Z.P (=Zuteilungsperiode) speisungsberechtigt sind“; dafür sollte „der 2. Speisungstag jeder Woche“ wegfallen. Die Datteltzuteilung wurde als drei Mahlzeiten verrechnet.

- Am Mittwoch gab es Hülsenfrüchtesuppe aus 50 gr (175 kal) Hülsenfrüchten, 50 g (75 kal) Mischkonserve, 15 g (52 kal) Mehl, 5 g (45 kal) Fett, 20 g (45 kal) Tomatensaft und Salz, zusammen einen halben Liter Suppe mit 359 Kalorien. Das Rezept lautete: „Die Hülsenfrüchte am Vortag, wenn nötig, verlesen, sauber waschen und einweichen. Am nächsten Tag mit dem Einweichwasser (bei Bohnen das Wasser ausnahmsweise wegschütten) ohne Natronzusatz weichkochen. Das Mehl in Fett anrösten, wenn dazu die Möglichkeit besteht. Andernfalls kalt anrühren und zur Suppe geben. Dann noch die Mischkonserven und den Tomatensaft dazu und abschmecken.“
- Das Donnerstagesessen war ein halber Liter Nahrungsmittelbrei aus 40 g (140 kal) Haferflocken oder Kindernahrungsmittel, 30 g (105 kal) Trockenmagermilch, 5 g (22 kal) Soja, 8 g (32 kal) Zucker, Salz, 75 g (38 kal) Obstkonserven, 55 g (27 kal) Fruchtsaft, 5 g (18 kal) Mehl, im Gesamtnährwert von 382 Kalorien. Das Rezept: „Die Haferflocken und das angerührte Kindernahrungsmittel in das kochende Wasser geben, einige Zeit durchkochen lassen, dann die gesiebte Trockenmilch kalt anrühren und mit den restlichen Zutaten zum Brei geben. Wenn die Möglichkeit besteht, können die Obstkonserven und der Fruchtsaft getrennt gereicht werden.“ – Alternativ konnte man aus denselben Zutaten und Backpulver Gebäck ausgeben. „Sämtliche Zutaten trocken mischen und mit wenig Wasser zu einem weichen, aber nicht mehr fließenden Teig anrühren. Ein bis drei Plätzchen mit einem Löffel aufsetzen und in Mittelhitze backen. Es gibt dann die mit Fruchtsaft vermengten Obstkonserven dazu.“
- Der Freitag war „Verwöhntag“ mit einem halben Liter Kakao und einem Weißbrötchen zu 375 Kalorien, gefertigt aus 10 g (33 kal) Kakao, 30 g (105 kal) Trockenmagermilch, 20 g (80 kal) Zucker, 45 g (157 kal) Mehl, Hefe und Salz.

Änderungen im Speiseangebot

Nach einigen Perioden änderten sich die Zuteilungen und Speisepläne. In der 118. Periode (September 1948/22 Speisetage) gab es

- am Montag Haferflockenbrei mit Kakao,
- am Dienstag Teigwaren mit Erbsen,
- am Mittwoch Grießbrei mit Rosinen,
- am Donnerstag Ofennudeln mit Kakaotrunk,
- am Freitag dreimal Süßspeise mit Rosinen und Erfrischungsgetränk und einmal Schokolade und Erfrischungsgetränk.

Die Zuteilung je Kind betrug 160 g Haferflocken, 200 g Grieß, 485 g Trockenmagermilch, 347 g Zucker, 20 g Sojaflocken, 50 g Kakao, 36 g Trockenei, 54 g Dessertpulver, 32 g Fruchtsaftkonzentrat, 200 g Teigwaren, 80 g Erbsen, 20 g Fett, 30 g Fleisch, 1,2 g Trockenzwiebeln, 105 g Rosinen, 275 g Mehl, 25 g Erdnussbutter, 30 g Marmelade und 2 Unzen (56,8 g) Schokolade. Der Nährwert der Speisen lag je Tag um 360 Kalorien. In der 119. Periode (1.-31. Oktober 1948)

gab es dienstags einen Lebkuchen zu 80 g (351 kal) aus 40 g (140 kal) Mehl, 15 g (60 kal) Zucker, 15 g (60 kal) Syrup, 3 g (27 kal) Fett, 2 g (12 kal) Trockenei, 5 g (30 kal) Erdnüssen, 0,5 g Zimt, 1 g Lebkuchengewürz: Nelken oder Kardamom, 1 g Hirschhornsalz, 10 g (22 kal) Marmelade zum Füllen und einer Prise Salz. Auch hierzu wurde das Rezept geliefert, doch ergänzt: „Der Einfachheit halber können die Lebkuchen für die ganze Periode auf einmal vom Bäcker hergestellt, müssen aber wöchentlich ausgegeben werden.“

Als Weihnachtzuteilung 1949 erhielten alle (auch die sonst nicht berechtigten) Kinder und Jugendlichen kostenlos 100 g Schokolade und 200 g Keks, die entweder bei einer Weihnachtsfeier oder am letzten Speisetag (22. Dezember) im jeweiligen Wohnort ausgeteilt werden sollten. Dafür wurde am 24. November 1949 eine Liste dieser Kinder und Jugendlichen aufgestellt. Die Zahl der sechs- bis vierzehnjährigen Schüler in Weiler war 20, der vom 15. bis vollendeten 17. Jahr drei, der in der Gemeinde wohnenden Oberschüler 0, der Lehrlinge bis zum vollendeten 17. Lebensjahr zehn, der bei der Hoover-Speisung tätigen Personen (Geschäftsführer, Köchin, Helferin) drei, zusammen 36 Personen.

Der letzte Plan der Hoover-Speisung vom Juni 1950 bot an 18 Tagen:

- An 4 Tagen: 2., 9., 16. und 23. Juni 1950: eine Ofennudel 80 g und ¼ Liter Kakao – zu 348 Kalorien;
- an 4 Tagen: 6., 13., 20., und 27. Juni: ein Weißbrötchen (65 g) mit Aufstrich (zweimal Marmelade 30 g, zweimal Fleisch 30 g) und ¼ Liter Kakao – zu 382 Kalorien;
- an 2 Tagen: 1. und 15. Juni 1950: ein Weißbrötchen (78 g) und ¼ Liter Kakao – 349 Kalorien;
- an 3 Tagen: 5., 14. und 26. Juni 1950: ½ Liter Teigwarensuppe (263 kal).
- an 2 Tagen: 12. und 21. Juni 1950: ½ Liter Grießsuppe mit Fleisch (375 kal) und ½ Tafel Schokolade (192 kal);
- an 2 Tagen: 7. und 28. Juni 1950: ½ Liter Milchreis mit Zimt und ½ Tafel Schokolade (25 g, 129 kal) – 461 Kalorien;
- an 1 Tag: 19. Juni: 100 g Schokolade mit 518 Kalorien.

Der Tagesdurchschnitt war damit 359 Kalorien. Die jedem Kind zustehende Lebensmittelmenge war: 430 g Weizenmehl, 200 g Schokolade, 60 g Marmelade, 196 g Zucker, 120 g Teigwaren, 110 g Weizengrieß, 80 g Reis; 420 g Trockenmagermilch „Spray“, 64 g Trockenmagermilch „Roller“, 20 g Schmalz, 60 g Kakao, 15 g Tomatenmark, 1 g Zimt, 20 g Rosinen, 260 g Fleischkonserven und 5 g Trockenzwiebeln.

Betriebskosten

Einen Überblick über die Betriebskosten bietet die Abrechnung von Heinrich Brockert für die Zeit vom 26. Februar 1948 bis zum 24. April 1948: Die Summe der Einnahmen aus den Speisungen (162 Essen zu 10; 144 zu 20 Pfennig) betrug 46,80 RM; die Ausgaben für Abholen der Lebensmittel, Porti, Rechnungen für Kochgeschirr, Arztrechnungen, Arbeitsentgelt und Backlohn für Fritz Wahl in Pfaffenhofen beliefen sich auf 93,71 RM. Das Defizit von 46,91 RM trug die Gemeinde. Geprüft wurden die Abrechnungen bei der Kreisgeschäftsstelle in Neckarsulm.

An Besoldung für die „Küchenleitung“ erhielt Mina Stäblein am 30. April 1949 für 42 Arbeitsstunden à 0,80 DM den Betrag von 33,60 DM; im Mai für 60 Stunden 48,00 DM und im Juni für 49 Stunden 39,20 DM ausbezahlt. Als sie im Juli 1949 in Brackenheim an einem „Lehrgang der Köchinnen für die Hoover-Speisung“ teilnahm, wurden ihr 3,00 DM Zehrgeld und 1,00 DM Fahrgeld ersetzt. Lehrer Richard Spiegel erhielt für die Geschäftsführung im April für zwölf Arbeitsstunden 12,00 DM, im Mai für zehn Stunden 10 DM, im Juni wieder 10 DM. Bäckerei Wahl berechnete im April für „3 x Ofennudel“ und „3 x Weißbrötchen“ 3,00 DM und im Mai für „5 x Ofennudel“ und „4 x Weißbrötchen“ 4,50 DM, im Juni für „4 x Ofen-Nudeln“ und „2 x Kipfle“ 3,00 DM. Richard Christ und andere Transporteure in Güglingen berechneten 1949 „Für den Transport der Lebensmittel für die Hoover-Speisung in Weiler a. d. Zaber“ monatlich 6,00 DM.

Medizinische Untersuchung der Beschäftigten

Dr. med. Winkler in Zaberfeld stellte den mit der Hoover-Speisung Beschäftigten Gertrud Brockert, Heinrich Brockert und Adele Osswald (Speisung), Richard Spiegel (Geschäftsführer) und Mina Stäblein (Küche) am 8. April 1948 das Zeugnis aus, „ein Anhalt für das Bestehen einer ansteckenden Krankheit, insbesondere von Tuberkulose, Dauerausscheiden von Typhus-, Paratyphus-, Ruhrbazillen und Geschlechtskrankheiten [sei] nicht gefunden worden“. Dies bestätigte am 15. November 1949 das Württembergische Medizinische Landesuntersuchungsamt in Stuttgart auf Grund einer Untersuchung vom 11. Juli 1949.

Das Ende der Hoover-Speisung 1950

Das Landratsamt Heilbronn teilte am 23. Juni 1950 den „Herren Bürgermeistern und Mitglieder[n] des Ortsausschusses der Hoover-Speisung“ den „Abschluss der Hoover-Speisung am 30. Juni 1950“ mit. Am 23. Juni 1947 hatte die Speisung im Landkreis Heilbronn in 22 Gemeinden mit zusammen 4.735 Schülern und Jugendlichen (Lehrlingen und Jungarbeitern) begonnen; am 1. Juli 1948 waren sämtliche Gemeinden mit 8.100 Speiseplätzen beteiligt gewesen. Zum Schluss gab es 9.350 Plätze. Bereits 1949 hatten einige kleinere „landwirtschaftstreibende Gemeinden“ die Speisung „mangels Bedürfnisses“ eingestellt. An der letzten Speisung im Juni 1950 waren noch 77 Gemeinden mit 8.800 Plätzen beteiligt. Insgesamt wurden zwischen dem 23. Juni 1947 und dem 30. Juni 1950 5.327.575 „kalorienreiche Essen“ abgegeben.

Landrat Hirsch⁴ in Heilbronn schrieb damals: „Die Hoover-Speisung war eine äußerst segensreiche Wohlfahrtseinrichtung, der nicht genug das Wort geredet werden kann. Durch die Speisungen ist in der Nachkriegszeit während der Lebensmittelnot die Gesundheit unserer Jugend außerordentlich gestärkt worden und dadurch erhalten geblieben. Ohne diese Wohlfahrtseinrichtung wären zweifellos zahlreiche Familien von der Tuberkulose und sonstigen Volksseuchen heimgesucht worden und viele Kinder und Jugendliche hätten ihr Leben vorzeitig mit dem Tode bezahlen müssen. Die deutsche Bevölkerung hat allen Grund, den Besatzungsmächten für diese hochherzige Wohlfahrtshilfe außerordentlich dankbar zu sein.“



Auf dem Foto von der Einweihung der Real-schule in Güglingen im Jahr 1954 ist Landrat Hirsch abgebildet. (2. v. links, neben Güglingens Bürgermeister Oskar Volk, ganz rechts der damalige Innenminister Fritz Ulrich) Der Wiederaufbau des Schulwesens gehörte zu den großen Aufgaben der Nachkriegsjahre.

Da bis zum 31. Juli 1948 die Kosten der Speisung „restlos vom Staat“ getragen wurden, gehörten „alle bis dahin angeschafften Inventargegenstände dem Staat“; ab 1. August 1948 hatte er nur Zuschüsse gegeben, das danach Angeschaffte gehörte den Gemeinden. Nach Abschluss der Speisungsaktion wurde verfügt, „dass die im Eigentum des Staates stehenden Inventargegenstände der Hoover-Speisung in gereinigtem Zustand solange gut aufbewahrt werden, bis die Landesgeschäftsstelle in Stuttgart über diese verfügt hat“. Am 5. August 1953 bestätigte Bürgermeister Scheible die Übergabe von elf Gegenständen aus der Hoover-Speisung an die Gemeinde: Ein Küchenherd aus dem Pfarrhaus zurückgegeben; ein Tisch zum Anrichten von der Gemeinde; ein Schränkchen der Kinderschule im Schulraum; Tische und Stühle auf der Schulbühne. Von der Speisung selber stammten ein Kochtopf (RM 17,00), ein Schöpflöffel (RM 6,50), ein Schaumlöffel (RM 2,20), alle angeschafft am 9. April 1948. Ein Kochtopf, angeschafft am 17. Februar 1949, wurde „wegen Unbrauchbarkeit“ ausgeschieden, ein weiterer Kochtopf und ein Küchenherd vom 27. Juni 1949 wurden übernommen.

Im Gegensatz zur Handlungsweise mancher Alliierten nach dem Ersten Weltkrieg war diese Behandlung der Zivilbevölkerung sehr gut geeignet, Vorurteile und Revanchegelüste nicht aufkommen zu lassen – denn gezwungen durch den Kalten Krieg wurden USA, Vereinigtes Königreich, Frankreich und die Bundesrepublik Deutschland bald Partner gegen neue Bedrohungen.

-
- 1 Herbert Clark Hoover, *10.08.1874 West Branch, Cedar County, Iowa; † 20.10.1964 New York City.
 - 2 *700 Jahre Pfaffenhofen*, S. 59.
 - 3 Die Darstellung stützt sich auf Archiv Weiler A 261, Hooverspeisung 1948-1950.
 - 4 Eduard Hirsch (1896-1989) war von 1948 bis 1966 Landrat des Landkreises Heilbronn.

Anschriften der Verfasser:

Enrico De Gennaro, Gartenstraße 15, 71706 Markgröningen

Dr. Otfried Kies, Elsternweg 6, 74336 Brackenheim-Hausen

Kurt Sartorius, Keplerstraße 3, 74357 Bönningheim

Titelbild

Blick aus NNO auf die Reste des seinerzeit auch als „Kelter“ interpretierten Wirtschaftsgebäudes in der Villa von Lauffen, dahinter das ältere Wohngebäude. Urkundlich ist der Weinbau im Zabergäu jedoch erst seit 793 n. Chr. auf dem Michaelsberg nachgewiesen. (Foto: E. De Gennaro, Römermuseum)

Zeitschrift des Zabergäuvereins

ISSN 2568-1648

Herausgeber: Zabergäuverein

Sitz: Güglingen

Schriftleitung: Manfred Göpfrich-Gerweck,
Dr. Otfried Kies

Jahresbeitrag: 30,- EUR

Kreissparkasse Heilbronn

IBAN: DE55 6205 000 0005 7815 99

BIC: HEISDE66XXX

Druck: Druckerei Hesser, 74074 Heilbronn
Satz und Layout: Zabergäuverein Güglingen
und Baumgartner-Repro, 75031 Eppingen