

Die spätrömische Großkelteranlage von Piesport

Schon bisher zählte die Gemeinde Piesport zu den Ortschaften des Moseltals, die auf eine relativ frühe Überlieferung von Weinbergen zurückgreifen konnten. Nach dieser Quelle, die in das Jahr 776 oder 777 datiert, vermachte ein gewisser Walac der Abtei Prüm neben anderen Besitzungen auch zwei kleine Weinberge am Moselufer bei Piesport: „. . . vineolas duas super fluvium Mosella (!) ad porto pigontio . . .“. Im Jahre 1985 erbrachte ein glücklicher Neufund nicht nur eine Bestätigung dieser Urkunde, sondern auch den archäologischen Nachweis dafür, daß in Piesport schon seit dem 4. Jahrhundert n. Chr. Wein verarbeitet wurde.

Im Mai 1985 waren bei Wegebauarbeiten im Rahmen der Flurbereinigung am westlichen Ortsrand von Piesport (Flur „im Briesch“) umfangreiche Mauerreste angeschnitten worden, denen ihr relativ guter Erhaltungszustand — die Mauern erreichten teilweise noch eine Höhe bis zu 3,60 m — beinahe zum Verhängnis geworden wäre. Wegen ihrer guten Erhaltung stuft man die angetroffenen Baureste als neuzeitlich ein, so daß zunächst eine Meldung an die zuständige Fachbehörde, dem Rhein. Landesmuseum Trier unterblieb. Nur der Aufmerksamkeit von Herrn Reinhold Haart war es zu verdanken, daß die Archäologen gerade noch rechtzeitig eingreifen konnten, obwohl beim Anlegen der Wegtrasse schon große Teile des Gebäudes zerstört worden waren.

Bei den Untersuchungen des Rheinischen Landesmuseums konnten von Mai bis Juli 1985 wie im Mai und Juni 1986 mehr als zehn Räume und sieben Becken beziehungsweise Wannen einer größeren römischen Kelteranlage nachgewiesen werden. Das im Laufe der Zeit verschiedentlich erweiterte Gebäude umfaßte zuletzt eine Breite von mehr als 44 m und eine Tiefe von mindestens 20 m. Die Vorderfront des Komplexes war nicht mehr zu fassen, da sie ursprünglich wohl bis ans Moselufer reichte und in nachrömischer Zeit ein Opfer der immer wiederkehrenden Hochwasser wurde.

Die Besonderheit der Anlage besteht in der Vielzahl und der Anordnung der Becken, die ausnahmslos mit einem Estrich aus einem Kalk-Ziegelgemisch versehen waren, wobei die Winkel zusätzlich durch einen Viertelrundstab abgedichtet waren. Die Kelteranlage umfaßte zunächst sechs Becken unterschiedlicher Form und Größe, die paarweise auf drei verschiedenen Terraihöhen angelegt waren. Die obersten, nahezu quadratischen Becken (2 und 3) hatten eine Kapazität von 11 000 beziehungsweise 12 000 l. Ob sie über eine Zuleitung mit den darunter errichteten viertelkreisförmigen Becken (5 und 6) in Verbindung standen, war nicht mehr zu klären, da die Mauern an den

entscheidenden Stellen ausgebrochen waren. Jene wesentlich kleineren Becken hatten nur noch ein Fassungsvermögen von rund 4000 l. Sie lagen innerhalb größerer Räume (7 und 8), von denen zumindest der westliche, der durch die Baumaßnahme weniger gestört war, Hinweise auf ein dort installierte Baumpresse lieferte. Mächtige Pfostenlöcher von 0,60 m Durchmesser, ein daneben freigelegtes stufenförmiges Podest sowie ein mehr als 20 Zentner schwerer Sandstein mit seitlichen Nuten, die der Aufhängung dienten, bilden offenbar die Reste einer ehemaligen Baumkelter. Von den viertelkreisförmigen Becken, die somit als Kelterbecken anzusprechen sind, führte je ein Abfluß zu einem wiederum tiefer gelegenen, kleineren Sammelbecken, von denen das westliche späteren Umbaumaßnahmen zu Opfer fiel. Der Abfluß vom westlichen Kelterbecken wurde danach in das östliche Auffangbecken umgeleitet. Gerade dieser Abfluß lieferte die ersten römischen Traubenkerne des Moseltals. Das gemeinsame Sammelbecken (4) faßte bis zu 2500 l. Von zwei Seiten konnte daraus der Most abgeschöpft und abgefüllt werden. An den beiden anderen, nicht zugänglichen Seiten war im Becken ein stufenförmiger Absatz angebracht, der vermutlich nur dann betreten wurde, wenn der letzte Most ausgeschöpft werden mußte. Im Bereich des Zuflusses war noch der Abdruck eines kastenförmigen Sammlers zu erkennen, der vermutlich siebartig durchlocht war und Kerne wie sonstige Kelterrückstände aufzufangen hatte.

Das Fassungsvermögen der Kelteranlage reichte offenbar im Laufe der Jahre nicht aus, so daß nachträglich an der Ostseite ein weiteres Becken (1) mit einem Volumen von 7500 l angebaut werden mußte.

Die räumliche Anordnung der Becken ist für das römische Rheinland bisher ohne Parallele, wenn auch bei Maring-Noviant (Krs. Bernkastel-Wittlich) eine ähnliche, jedoch wesentlich kleinere Anlage entdeckt wurde. Dort führte von zwei rechteckigen Becken mit einem Fassungsvermögen von 4500 beziehungsweise 3000 l je ein Abfluß zu einem kleineren, gleichfalls tiefer gelegenen Becken, das bis zu 1000 l faßte. Somit wurde auch hier ein Konzentrat aufgefangen, das wie in Piesport, die Oberfläche des wasserdichten Putzes beziehungsweise Estrichs stärker angriff. Daher schloß man zurecht auf eine Weinkelteranlage (vgl. A. Neyses, Archäol. Korrb. 7, 1977, 217 ff.). Die beiden Kelterbecken gewährleisteten einen ungehinderten Fortgang des Kelterns wie der Lese, was gerade bei schlechtem Herbstwetter von Nöten ist. Während in einem der beiden Becken ständig Trauben ausgepreßt wurden, konnte das zweite jeweils mit neuem Lesegut gefüllt werden, sofern dort nicht die Trester (Treber) aufgebröckelt und ein zweites Mal ausgepreßt wurde.

Wenn in Piesport weitere, größere Becken vorhanden waren, geben diese vielleicht einen Hinweis auf die dort verarbeiteten Trauben. Zu denken wäre dabei an Rotwein, da dieser vor dem Keltern längere Zeit maischen mußte und

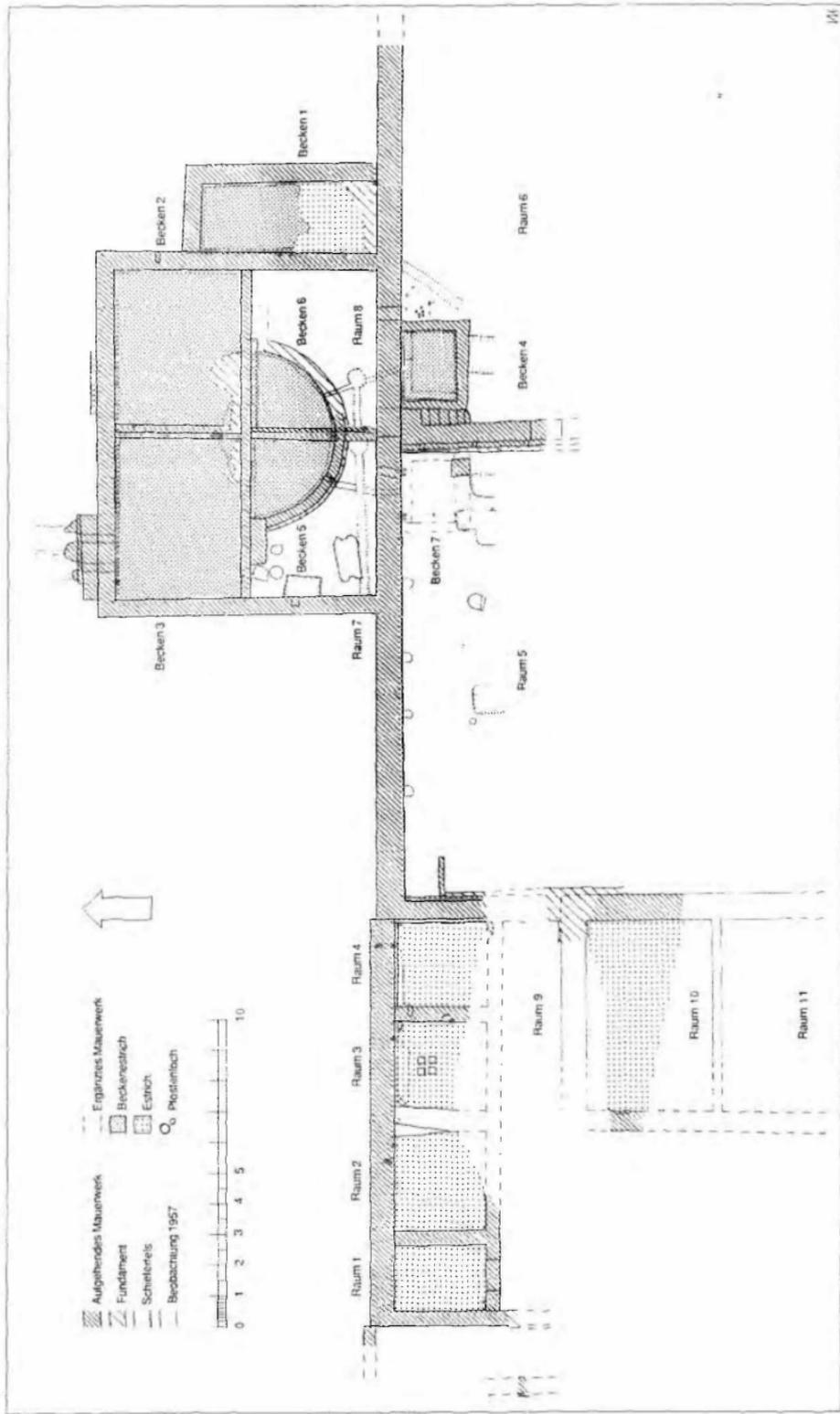


Abb. 1 Piesport, „im Briesch“. Grundriß der spätromischen Kelteranlage.

daher auch größere Becken erforderlich machte. Die Ausführungen des Ausonius zum Weinbau an der Mosel (Mosella 152 ff.) geben darauf allerdings keinen Hinweis, vielleicht aber einige Zeilen des Venantius Fortunatus in seinem Moselgedicht aus dem späten 6. Jahrhundert n. Chr. (De navigio suo 36: In pallore petrae vitis amoena rubet). Selbst Moselbeschreibungen des 19. Jahrhunderts erwähnen verschiedentlich noch den Anbau von Rotwein, wobei in Piesport um 1910 der letzte Rotwein gelegt worden sein soll. Daß der Rotwein in Piesport eine lange Tradition hatte, mag auch das im Jahre 1778 vollendete Deckenbild über dem Chor der Piesporter Kirche unterstreichen, auf dem unter anderem zwei Putti mit grünen und roten Trauben dargestellt sind.

Die Piesporter Kelteranlage umfaßte also zwei beziehungsweise drei Maischebecken, zwei Kelterbecken und zwei, später nur noch ein Auffangbecken. Dabei muß derzeit die Frage noch offen bleiben, ob die Maischebecken einzig der Herstellung von Rotwein, oder nicht auch für ein kurzzeitiges Maischen grüner Trauben dienten, die dadurch beim Preßvorgang wesentlich ergiebiger waren. Zu überlegen wäre auch, ob die beiden Kelterbecken nicht zu unterschiedlichen Arbeitsgängen benutzt wurden, wobei im westlichen Becken die Maische, im östlichen die Trester (Treber), nachdem sie aufgebröckelt worden war, ausgepreßt wurden. Im östlichen Becken hatte der Preßbalken der Baumkelter auch eine größere Hebelwirkung, da der Balken offenbar in beziehungsweise vor der Ostmauer von Raum 8 eingelassen oder befestigt war, der Gewichtstein hingegen auf das westliche Ende des Balkens drückte.

Ebenso bemerkenswert ist der westliche Gebäudetrakt, der nachträglich angebaut wurde und zu dem mindestens vier kleinere, teils in den Fels gegrabene Kellerräume (1—4) zählten. Selbst für die Zwischenmauern nutzte man den anstehenden Fels, indem man ihn sorgfältig auf Mauerbreite abschrotete und nur im oberen Bereich durch Mauerwerk ergänzen mußte. Die Wände dieser Kellerräume erreichten noch Höhen bis zu 3,60 m und waren zumindest auf drei Seiten geschlossen. Nach Süden zur vierten Seite waren ein Flur und weitere, im Zuge der Bauarbeiten größtenteils zerstörte Räume vorgelagert, bei denen es sich gleichfalls um Keller gehandelt haben dürfte. In einem der Keller (3) wurde nachträglich ein Hypokaustum (Heizung) installiert, das allerdings nur in den Winkeln des Raumes eine Tubulierung (Rauchabzug) aufwies, die offenbar in den Kellerraum selbst und nicht nach außen führte. Zweck dieser Feuerungsanlage war es weniger, in dem wegen seiner Felswände schon von Natur her feuchten und kühlen Raum eine große Hitze zu erzielen, als möglichst viel Rauch zu erzeugen, so daß wir darin die Reste eines Fumariums, einer Rauchkammer erkennen dürfen, über die unter anderem Columella (I, 6, 20) ausführlicher berichtet. Danach erhielt der Wein in einem solchem Fumarium durch die Zuführung von bestimmtem Rauch eine vorzeitige Reife, wobei der Rauchgeschmack ein nicht immer gewünschter Nebenef-



Abb. 2 Piesport, „im Briesch“. Maischebecken 2 und 3 sowie Kelterbecken 5 und 6. Im Vordergrund rechts Gewichtsteine von der Baumkelter



Abb. 3 Piesport, „im Briesch“. Sammelbecken 4 mit Abdruck eines siebartigen Sammler



Abb. 4 Piesport, „im Briesch“. Kellerräume 3 und 4 mit nachträglich eingebautem Fumarium

fekt war, über den sich gerade Martial und Plinius bei den gallischen Weinen beklagen.

Das Fundmaterial datiert unsere Kelteranlage ins 4. und zumindest in die 1. Hälfte des 5. Jahrhunderts n. Chr. Vereinzelt merowingerzeitliche Scherben könnten ebenso wie zwei auf einem östlichen Nachbargrundstück im Jahre 1949 freigelegte Gräber des 7. Jahrhunderts eine kontinuierliche Nutzung der Kelteranlage bis ins frühe Mittelalter erkennen lassen. Bemerkenswert sind ferner ein kleines Rebmesser, das bereits 1957 beim Rigolen neben weiteren Mauern entdeckt wurde, eine Bleiplombe, die aufgrund ihrer Form und Schrift vermutlich aus Nordafrika stammt und vielleicht einen Hinweis auf aus dieser Region importierte Gewürze gibt, die in der Antike vielerorts dem Wein zugesetzt wurden. Einzelne in Raum 7 geborgene Mohnsamen, die zusammen mit zahlreichen Traubenkernfragmenten gefunden wurden, geben möglicherweise einen Hinweis darauf, daß hier, wie es Plinius (nat. hist. XX, 204) und Dioskurides (IV, 63, 2) beschreiben, die Fruchtkapseln vom Mohn in Wein gekocht wurden, der dadurch eine einschläfernde Wirkung bekam.

Die Größe der Maischebecken erlaubt vielleicht auch Rückschlüsse auf den

Umfang der damaligen Rebflächen. Gehen wir von einem bei Rotwein üblichen Maischeprozeß von 10 bis 14 Tagen aus, der sich bei heißer Witterung erheblich verkürzte, konnten die Maischebecken mindestens zweimal während einer Leseperiode gefüllt werden. Dies würde einer Kapazität von mehr als 60 000 l entsprechen. Daß das ursprüngliche Volumen von 45 000 l nicht ausreichte, zeigt der nachträgliche Anbau eines weiteren Maischebeckens. Bei den damaligen Erträgen und Keltermöglichkeiten (pro ha = 3000—4000 l Most = 6000—7000 l Maische) können wir eine Rebfläche von mindestens 10 ha postulieren, die wie unser Kelterhaus im Bereich des „Goldtröpfchens“, der besten Piesporter Weinlage, zu suchen wäre. Im Falle von Weißwein müßte man von einer fünfmal größeren Anbaufläche ausgehen, die in dem Falle mehr als einem Viertel der heutigen Rebfläche von Piesport entsprechen würde.

Während der Most zunächst noch, vermutlich mit dem Schiff, abtransportiert und an anderer Stelle gelagert wurde, hatte man später vier vielleicht sogar acht Kellerräume errichtet, die mit einer Lagermöglichkeit von 15 beziehungsweise 30 Fuder wiederum dem Ertrag aus 10 ha entsprechen würden.

Die späte Zeitstellung wie die Größe unserer Kelteranlage lassen weniger an eine private als an eine staatliche Einrichtung in Art einer Domäne denken, die möglicherweise sogar für den kaiserlichen Hof oder die Präfektur in Trier arbeitete.

War diese Domäne in kaiserlichem Besitz, sollte sie während der fränkischen Landnahme als Fiskalgut in die Hände der fränkischen Könige übergegangen sein. Dies könnte wiederum die umfangreichen Klosterbesitzungen in Piesport erklären, welche zugleich die Bedeutung des Piesporter Weines im Mittelalter unterstreichen. Wenn einzelne dieser Güter ihre Kelterhäuser unmittelbar in den Weinbergen errichteten, erinnert dies an unseren Befund aus spätrömischer Zeit.

Aufmessung u. Plan: W. Kuschmann.

Fotos: RLM Trier RE 86. 191/3; 86. 38/7; 86. 38/11 (H. Thörnig/T. Zühmer).

Karl-Josef Gilles