

Vor- und frühgeschichtliche Weinreben - wild oder angebaut?

Eine abschließende Bemerkung

von

HELMUT KROLL

Die Wilde Weinrebe *Vitis vinifera* L. ssp. *silvestris* (Gmel.) Beger ist eine Liane der Auen¹. In Mitteleuropa wächst sie nur in den Auwäldern der großen Ströme, im Mittelmeergebiet auch in denen der Flüsse und Bäche. Da die Wilde Rebe in Mittel- und Südeuropa zu Hause ist, fühlt sich der Archäobotaniker stets bemüßigt, archäologische Funde von Rebenkernen als von Wilden Reben oder von Kulturreben stammend zu bewerten². Wildrebenkerne sind kurz, rund und dick, Kulturrebenkerne bei der überwiegenden Zahl der Sorten lang und schlank, doch gibt es hiervon viele Ausnahmen. Zuerst versucht es der Archäobotaniker mit den Stummer-Indices der Rebenkernmaße³, die seit ihrer Veröffentlichung im Jahre 1911 mit durchaus bescheidenem Erfolg immer wieder verwendet werden, um diese Frage zu klären. Weil das Ergebnis selten eindeutig ist, probieren manche Autoren andere Indices⁴, um neue Grenzwerte festlegen zu können. Auch dies hilft nicht wesentlich weiter, der Interpretation bleibt viel Raum. Diesen Spielereien gibt die elektronische Datenverarbeitung neue Impulse. M. Mangafa⁵ hat weitere Maße und Indices gesucht und erprobt, um Wahrscheinlichkeiten zu ermitteln, mit denen Rebenkerne zur wilden oder zur kultivierten Form gestellt werden können. Auch hiermit sind die Ergebnisse nicht sonderlich befriedigend.

Rebenkerne können auf dreierlei Art erhalten sein: einerseits unverkohlt oder subfossil in dauernassem Milieu unter Luftabschluß - so besonders in der römischen *colonia* oder in der mittelalterlichen Stadt -, andererseits verkohlt im Siedlungsschutt - so vor allem in den Metallzeiten im weit gefaßten Mittelmeergebiet - und zum dritten skeletiert in ungestörtem Siedlungsschutt. In diesem letzteren Zustand fehlt die äußere Samenschale, nur die innere mit starkem mineralischem Anteil bleibt erhalten. Meßwerte dieser Kerne sind

¹ Vgl. G. Hegi (Hrsg.), Illustrierte Flora von Mitteleuropa (München ab 1906; jetzt Berlin) s. v. *Vitis vinifera*. Dort als *V. v. ssp. silvestris*.

² Zuletzt auf dem 11. Symposium der *International Work Group for Palaeoethnobotany (IWGP)* in Toulouse, 18. bis 23. Mai 1998.

³ A. Stummer, Zur Urgeschichte der Rebe und des Weinbaus. Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien 41, 1911, 283-296. Wenn der Index Breite : Länge x 100 des Rebenkerns in den Bereich von 44-53 fällt, soll es sich nach Stummer um Kulturreben handeln, der Bereich 76-83 soll echte Wildreben kennzeichnen. Der weite Überschneidungsbereich 54-75 erlaube keine eindeutigen Aussagen.

⁴ So Länge: Breite; z. B. B. Logothetis, Η ἐξέλεγχος τῆς ἀμπέλου καὶ τῆς ἀμπελοργίας εἰς τὴν Ἑλλάδα (Thessaloniki 1970). - Z. V. Januševič, Kulturnije rastenija jugo-Zapada SSSR po paleobotaničeskim issledovanijam (Kišinev 1976).

⁵ M. Mangafa/K. Kotsakis, A new method for the identification of wild and cultivated charred grape seeds. *Journal of Archaeological Science* 23, 1996, 409-418.

ohnehin unbrauchbar zur Auswertung nach Stummer et al., da die Länge unvollständig ist. Ähnliches gilt für verkohlte Kerne: Es kann beim Verkohlen zu Formveränderungen kommen. Die Breite kann zu-, die Länge abnehmen, so daß auch hier der Vergleich mit den Stummer-Indices rezenter Rebenformen erschwert ist und unpassende Ergebnisse damit erklärt werden können.

Neben der Stetigkeit des Vorkommens von Rebenkernen in einem archäobotanischen Fundgut, auf deren Bedeutung ich wiederholt hingewiesen habe⁶, gibt es aber noch einen weiteren guten Nachweis für angebaute Reben: das Vorhandensein unterentwickelter oder kaum entwickelter Rebenkerne. Es gibt sie in allen drei Fundkategorien, unverkohlt, verkohlt und skelettiert. Diese Winzlinge, oft nur 2 mm lang, gibt es nur beim kultivierten Wein. Die Beere des Wilden Weines enthält in aller Regel drei große, runde Samen, deren Bauchseiten oft kantig abgeflacht sind, weil sie dichtgedrängt beieinander liegen. Das knappe, süße Fruchtfleisch dient dem Anlocken von Tier und Mensch, die dank der Unverdaulichkeit der unzerbissenen Kerne für die Verbreitung des Wilden Weines sorgen. Unbestäubte, unbefruchtete Blüten, deren Samenanlagen sich nicht entwickeln, werden abgestoßen und rieseln bald hinunter. Die Befruchtungswahrscheinlichkeit ist beim Wilden Wein geringer als bei den kultivierten Formen, weil Wilder Wein zweihäusig ist, das heißt, es gibt einerseits Pflanzen nur mit männlichen, Pollen produzierenden Blütenständen und andererseits Pflanzen mit rein weiblichen Blütenständen, ohne Staubgefäße. Die kultivierten Formen haben zwittrige Blüten mit sowohl männlichen als auch weiblichen Organen. Dieser Unterschied ist leider mit archäologischen Methoden nicht erfaßbar.

Der Same hat beim Weinbau eine ganz untergeordnete Rolle⁷, auf das Fruchtfleisch kommt es an. Erfreulich ist es, wenn die Kerne fehlen, so zum Beispiel bei den Sorten, die zum Trocknen der Beeren verwendet werden, die als Rosinen, Sultaninen, Korinthen oder Zibeben⁸ in den Handel kommen. Sie sind mit geringen Ausnahmen kernlos. Tafeltrauben zum Frischverzehr - auch hiervon sind viele heute kernlos - haben oft sowohl ein bis zwei ausgebildete große Kerne als auch kleine, unterentwickelte, oft genug auch nur solche. Für Most- und Weintrauben gilt dasselbe. Die Abstoßung unbefruchteter Blüten und samenloser oder samenarmer Beeren unterbleibt, sie werden voll entwickelt. Dieses Nichtrieseln ist ein Qualitätsmerkmal, auf das seit alters sehr geachtet wird. Es ist ein ausgezeichnetes Kulturpflanzenmerkmal, das sich mit den kleinen, tauben Rebenkernen im archäobotanischen Fundgut sicher nachweisen läßt.

Die Weinkultur zeichnet sich durch große Sortenvielfalt aus. Wegen spezieller Eigenschaften oder aufgrund regionaler Besonderheiten und Wertschätzungen werden auch alte Landsorten kultiviert, deren Fruchtfleischertrag gering sein kann und die atavistische,

⁶ Echte Wildrebenkerne sind Nachweise seltenen bis sehr seltenen Sammelobstes; wenn Weinreben kultiviert werden, sind Kernfunde dagegen sehr häufig; vgl. H. Kroll, Bier oder Wein? Bericht der Römisch-Germanischen Kommission 72, 1991, 165-171.

⁷ Rebenkerne enthalten mehr als 10 % fettes Öl. Man kann ein zu Speisezwecken brauchbares Rebkernöl daraus gewinnen. Doch sind dies moderne Verfahren der Extraktion mit „Waschbenzin“. - Da die Kulturrebensorten vegetativ durch Steckholz (oder heute durch Pfropfung auf reblausresistente Unterlagen) vermehrte Klone sind, hat die Aussaat nur in der Sortenzüchtung Bedeutung. Viele Sorten sind jedoch nicht durch gezielte Zucht entstanden, sondern sind Zufallsfunde.

⁸ Rosinen aus weißen Beeren mit Kernen; Sultaninen aus weißen Beeren ohne Kerne; Korinthen aus blauen Beeren ebenfalls ohne Kerne; Zibeben an der Rebe und nicht, wie die anderen, gepflückt getrocknet.

wildhafte Kernmerkmale haben können. Weine von solchen Reben wiegen mangelnden Wohlgeschmack dann mit Charakter auf. Wenn Rebenkernmaße und Stummer-Indices zu etwas nütze sind, dann dazu, in einem reichen archäobotanischen Fundgut mit ihrer Hilfe und mit statistischen Methoden nach dieser Sortenvielfalt zu suchen.

Vorrömischer Weinbau ist bisher aus Mitteleuropa nicht nachgewiesen. Im östlichen Mittelmeergebiet ist die Weinkultur hingegen sehr alt, in Ägypten prädynastisch belegt⁹. Auf dem europäischen Festland, in Griechenland, beginnt der Weinbau im Neolithikum. In der spätneolithischen Dimini-Zeit ist Weinbau bereits voll entwickelt¹⁰. Entscheidend zur Ausbreitung der Weinkultur im Mittelmeergebiet hat die griechische Kolonisation beigetragen¹¹. Die Römer haben sie nach Mitteleuropa gebracht. Das Kloster- und Kirchenleben des Mittelalters erforderte Meßwein. Vorschriften für Geschmack oder Güte gab und gibt es nicht. Mittellose Klöster und Gemeinden konnten sich keinen Wein einhandeln: Sie mußten ihn anbauen. Deshalb verläuft die ehemalige Nordgrenze des Weinbaus weit im Norden und schließt das Kloster Preetz in Holstein sowie Marienburg und Rastenburg in Ostpreußen ein¹².

Anschrift des Verfassers: *Institut für Ur- und Frühgeschichte der Christian-Albrechts-Universität,
24098 Kiel*

⁹ R. Germer, Flora des pharaonischen Ägypten. Deutsches Archäologisches Institut Abteilung Kairo Sonderschrift 14 (Mainz 1985) 116 ff.

¹⁰ Vgl. Logothetis (Anm. 4). - H. Kroll, Kastanas. Ausgrabungen in einem Siedlungshügel der Bronze- und Eisenzeit Makedoniens 1975-1979. Die Pflanzenfunde. Prähistorische Archäologie in Südosteuropa 2 (Berlin 1983) bes. 153 ff.

¹¹ L. Costantini, The origin of the Mediterranean diet in Italy. *Rivista Anthr.* 76, 1998, 7-15, über Rebenkernfunde in der Bronzezeit Italiens: „... human interest in this fruit did not go beyond the simple gathering of bunches of wild grapes ...“ (S. 12).

¹² Karte in Hegi (Anm. 1).