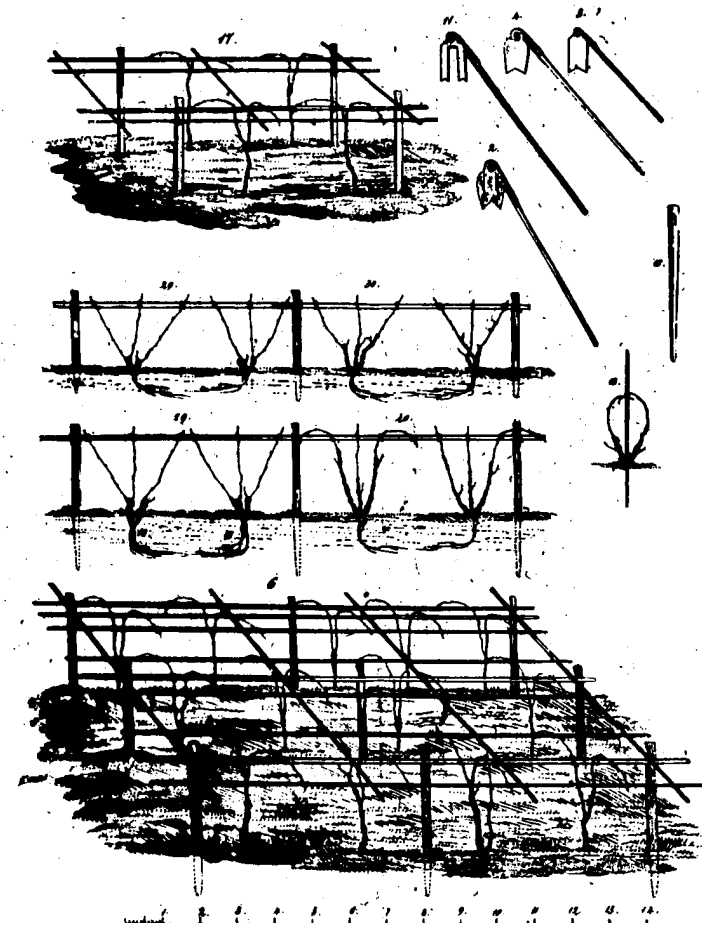


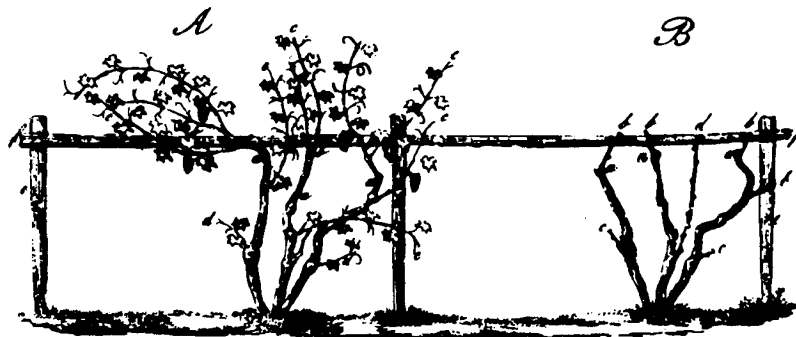
# 9c Römischer Weinbau

Weinanbau und Weinverarbeitung kann in der Wachenheimer Villa rustica nur indirekt über eine Beckenanlage in der Wirtschaftshalle (Nebengebäude 3) nachgewiesen werden (vgl. Tafel 12). Dieses Becken kann als Tretbecken für die Traubenverarbeitung angesehen werden. Das römische Weingut Bad Dürkheim-Ungstein „Weilberg“ mit seinem rekonstruierten Kelterhaus zeigt in einer anschaulichen Dokumentation die ganze Breite des antiken Weinbaus. In Wachenheim dürfte sich über den Nachweis von Malzgetreide die Produktion von „cerevisia“ erkennen lassen. Dieses gallische Bier war hoch geschätzt, dürfte aber hier nur für den Hausgebrauch gebraut worden sein. Hingegen könnte das Kelterbecken in der Wirtschaftshalle, wie das weitere Becken an der Außenwand, schon eine gewisse Überschussproduktion von Wein andeuten. Auf dem Weilberg" erbrachten die beiden 5.000 l fassenden Tretbecken zwischen 100.000 und 200.000 l verkaufsfreien Wein. Das Einzelbecken in Wachenheim fasst nur 2.200 kg Trauben, sodass trotz Fehlens eines eigenen Mostsammelbeckens durchaus rund 50.000 l Wein erzielt werden konnten. jedoch fehlen in Wachenheim alle weiteren Zeugnisse für Weinbau wie Geräte, Gefäße zur Herstellung von Mostkonzentrat und Rebsamenselbst, sodass der Weinbau hier innerhalb der landwirtschaftlichen Mischwirtschaft wohl nur eine begrenzte Rolle spielte.

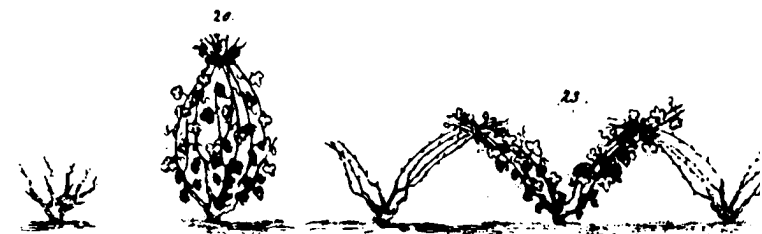
Der kleine, in antiker Art gestaltete Weinberg zeigt die bis zur Mitte des 19. Jhs. auch in unserem Raum übliche niedrige, offene Kammerziehung. Das Rahmenwerk ruht auf Robinienpfählen und ist mit Kastanienzweigen verbunden. Erst der Einsatz des maschinell hergestellten Drahtes hat diese alte Erziehungsart auch in unserem Raum zum Verschwinden gebracht. Als Erntewerkzeug diente im Kammerbau das Sesel italienischer Form, während die griechische Form mit einem Beilfortsatz wohl eher beim Bockschnitt Verwendung fand. Diese Erziehungsart ist heute noch im Mittelmeerraum gebräuchlich, und wurde noch von J. P. Bronner 1833 in der Pfalz angetroffen.



Unterschiedliche Systeme der Kammerziehung



Konstruktion eines  
Kammerrahmens



Formen des Bockschnittes  
Alle Abbildungen nach J. P. Bronner, Der  
Weinbau im Haardtgebirge 1833

# 9a Römische Nutz- und Heilpflanzen

Nutzpflanzen im römischen Germanien waren vor allem Brot- und Futtergetreide, Hülsenfrüchte, Gemüse- und Obstarten, daneben aber auch eine große Zahl von Gewürz- und Heilpflanzen, weiterhin Faserpflanzen und Pflanzen für das Färben von Leinen und Wolle. Über Pflanzen berichten antike Schriftsteller u.a. Apicius, Dioskurides, Columella oder Plinius d. Ältere. Ferner sind Pflanzen in der bildenden Kunst dargestellt, finden Erwähnung auf Salbenstempeln von Augenärzten oder auf Bleietiketten zur Warenauszeichnung. Die besten Nachweise bringen jedoch Samen aus archäologischen Funden, die sich unter besonderen Bedingungen erhalten haben.

Unter den **Getreidepflanzen** (vgl. auch Schild Nr. 6) wurde nördlich der Alpen vor allem der Dinkel angebaut, eine besonders winterharte Weizenform, die geringere Ansprüche an Boden und Klima stellte als der in Italien bevorzugte Weizen. Im Pflanzgärtchen sind neben dem **Dinkel** und **Emmer** auch **Einkorn** angebaut. Neben dem Getreide stellten Erbsen, Linsen und Feldbohnen in der gesamten antiken Welt ein weiteres Grundnahrungsmittel dar. Als Ölpflanzen wurden **Lein** (Flachs), Mohn und Bucheckern genutzt. Olivenöl wurde aus dem Süden importiert. Lein und Hanf dienten auch als Faserpflanzen (vgl. Schild Nr. 7). An Obstarten finden sich Apfel, Zwetschge, Pfirsich, Walnuss, Haselnuss, Schlehen, Schwarzer Holunder, Esskastanien, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Weintrauben. Als Gemüsearten sind Kohl, Rüben, Möhren, Pastinak, Mangold, Feldsalat, **Sauerampfer**, Gartenmeide, Rettich, Lauch, Spargel, Champignon und Steinpilze nachweisbar. An Gewürzpflanzen finden sich Koriander, Dill, Knochlauch, Oregano, Zwiebeln, **Schnittlauch**, Sellerie, Thymian, *Rosmarin*, Bohnenkraut, **Pimpinelle** (kein antiker Beleg, ebenso wie der **Lavendel**, aber im Pflanzgarten angebaut), Majoran, *Salbei*, **Liebstockel**, Basilikum, Kümmel und Anis. Als Heilpflanzen fanden neben den genannten Gewürzpflanzen **Pfeffermimie**, **Zitronenmelisse**, **Schafgarbe**, *Scabökraut*, Echtes Tausendgüldenkraut und Fenchel Anwendung bei Verdauungsbeschwerden; bei Husten bzw. Entzündungen im Mund- und Rachenraum halfen **Wilde Malve**, Echter Eibisch, *Echte Kamille*, *Königskerze*, Quendel und *Huflattich*. Johanniskraut wurde zur Schmerzlinderung bei Verstauchungen und Verbrennungen, Pfingstrose gegen Gicht, Weinraute gegen Krampfadern angewandt. Bockshornklee milderte Furunkel.

**Fett** gesetzte Namen finden sich im Pflanzgarten 9a,  
*kursive* Namen in Pflanzgarten 9b



## Oregano

(*Origanum vulgare*, Dost oder Wilder Majoran) als Gewürz oder in medizinischer Wirkung krampflösend im Magen-Darmbereich, appetitanregend, nervenstärkend.



## Liebstockel

(*Levisticum officinale*) Apicius nennt Liebstockel bei fast allen Gerichten. Es ist harntreibend und hilft bei Rheuma, Gicht und Nierenleiden.



## Schafgarbe

(*Achillea millefolium*) gegen Beschwerden der Gallenwege und des Magen-Darm-Traktes.



## Schnittlauch

(antiker Name: *cepa pallachana*). Die Zwiebel wird bei Apicius für einen Auflauf verwandt, die grünen Teile für eine Soße. Schnittlauch enthält Vitamin C, ist appetitanregend und verdauungsfördernd.



## Pfefferminze

(*Mentha piperita*). Bei Apicius als Soßengewürz erwähnt. Medizinische Wirkung: krampflösend im Magen-Darmbereich, gegen Kopfschmerzen.

## Lein oder echter Flachs

(*Linum usitatissimum*). Die Samen liefern Leinöl, die Stängel die 40-80 cm langen

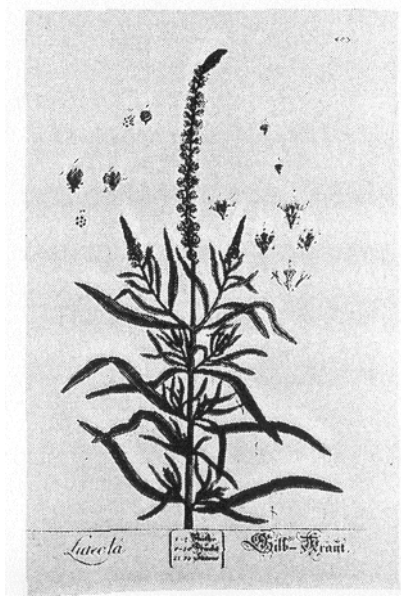
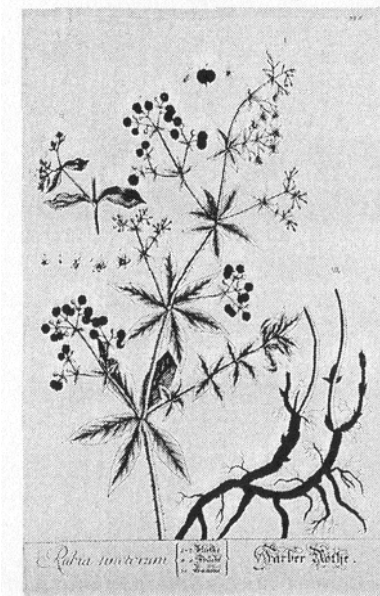
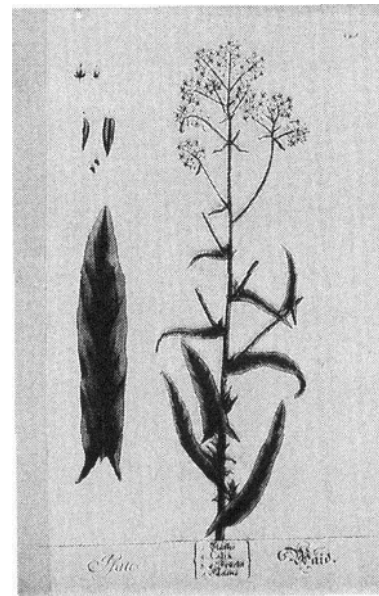
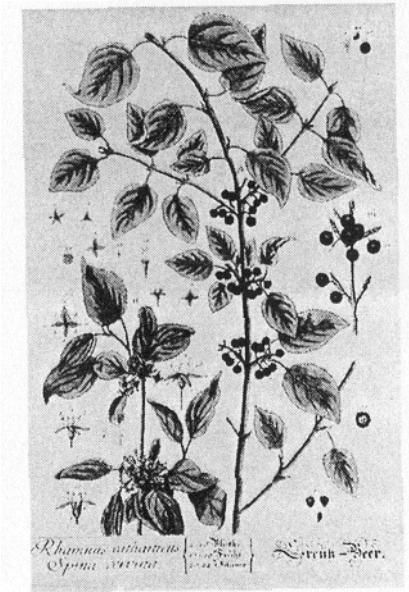
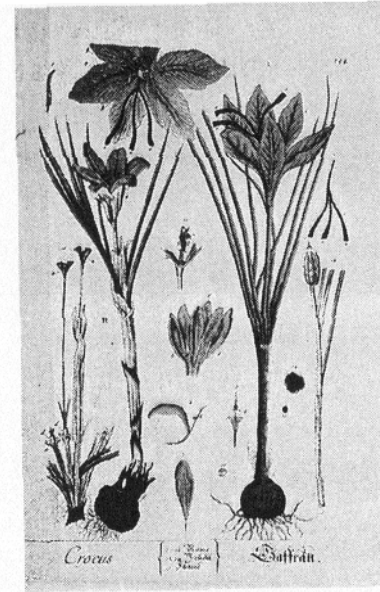


# 9b Römische Nutz- und Färbepflanzen

Da der Anbau und die Verarbeitung von Flachsfasern zu Textilien in der Villa rustica hinreichend gesichert ist (vgl. Schild Nr. 7), ist es naheliegend, anhand von Färbepflanzen über die antiken Färbetechniken zu unterrichten. Man muss bedenken, dass bis zur industriellen Synthese von künstlichen Farbstoffen (Anilinfarben) um die Mitte des 19. Jhs. noch wie in der Antike ausschließlich Pflanzenfarben und Farbstoffe tierischer Herkunft Verwendung fanden. Die meisten Naturfarbstoffe kommen in Pflanzen (Pflanzenfarbstoffe) vor; in Wurzeln (Krapp), in Kernhölzern (Gelbholz, Rotholz, Blauholz, Sandelholz, Fisetholz), in Rinden (Quercitron), in Blättern und Stielen (Färbedel, -ginster, -waid, -wau), in Blütennarben (Safran), in Früchten (Kreuzdornbeeren) oder in Fruchtschalen (Granatapfelschalen, Walnusschalen, Zwiebelschalen) usw. Insektenfarbstoffe stammen von der Cochenille-Schildlaus; der in der Antike geschätzte Purpurfarbstoff aus der Drüse der Purpurschnecke. **Rote Naturfarbstoffe:** Für Rottöne wurde überwiegend *Krapp-Wurzel der Färberröte (Rubia tinctorum)* verwendet. Krappfärbung auf Alaunbeize ist leuchtend rot, auf Eisenbeize hingegen violett. Beim Färben in verzinnnten Kupferkesseln entsteht ein neutrales Rot, **Blaue Naturfarbstoffe:** Indigoblau wird seit ältesten Zeiten in einem aufwendigen Gärungsprozess aus dem gelbblühenden

*Färbewaid (Isatis tinctoria)* gewonnen. **Gelbe Naturfarbstoffe:** An erster Stelle der häufigeren gelbfärbenden Pflanzen stehen *Färberwau (Reseda luteola)*, *Färbeginster (Genista tinctoria)* und *Safran (Crocus sativus)*. Beeren der *Kreuzdornarten (Rhamnus cathartica)* ergeben mittels Alaunbeize ein tiefes Gelb. Schalen der Küchenzwiebel erzeugen auf Alaunbeizter Wolle ein Gelb bis Braungelb, Sehr teuer dürfte Safran als Farbstoff gewesen sein, da für ein Kilo mehr als 80 000 Blüten benötigt wurden. **Braune Naturfarbstoffe** erzielte man aus *Walnusschalen (Juglans regia)*, wenn nicht Wolle von braunen Ziegen und Schafen Verwendung fand. **Schwarze Naturfarbstoffe** entstehen auf Eisenbeizen aus gerbstoffhaltigen Färbedrogen wie *Galläpfeln*, Schalen der *Granatäpfel* sowie den Rinden von *Eichen*

Die komplizierten Färbetechniken werden auf einem römischen Gutshof sicher nur selten - und wenn, dann nur für den Eigenbedarf - angewendet worden sein. Färben und Gerben waren vielmehr typische Handwerke in den städtischen Siedlungen.



Die im Pflanzgarten angebauten Nutzpflanzen sind auf Schild 9a beschrieben.

Färbewaid  
(*Isatis tinctoria* L.)

Krapp  
(*Rubia tinctorum* L.)

Safran  
(*Crocus sativus* L.)