Pfalzclub Magazin

20. Jahrgang
www.pfalzclub.net
www.pfalz.de

Das Mitglieder-Magazin für Erlebnis und Genuss

02/2022

Salve, Palatina!

Die Römer in der Pfalz

Monika Geier

Krimiautorin

Zum Wohl. Die Pfalz.

Salve, Palatina!

Nirgendwo ist Deutschland mehr Italien als in der Pfalz. Wie die Römer das wohl vor 2.000 Jahren gesehen haben? Für ihre Villae Rusticae mit Spa und Fußbodenheizung suchten sie sich jedenfalls die Filetstücke aus. Sie brachten den Weinbau mit und stellten heißbegehrtes Geschirr her – die Töpfer von Rheinzabern waren die Global Player der Römerzeit. Und sie bauten schnelle, wendige Schiffe, wie die Lusoria Rhenana, auf der Sie heute wie die Römer rudern können.

Morgendunst liegt über dem Seeufer. Zu sehen ist nichts, nur zu hören: In regelmäßigen Abständen klatschen schwere Ruderblätter aufs Wasser, begleitet von knappen Befehlen. Es würde mich nicht wundern, wenn gleich ein Trupp römischer Legionäre auf Frühpatrouille an mir vorbeirauscht. Ein herrlicher, warmer Maimorgen an einem der vielen Baggerseen bei Neupotz südlich von Germersheim. Auf mich zu kommt einige Minuten später tatsächlich ein Römerschiff. An den Rudern sitzt eine bunt gemischte Gruppe Männer und Frauen. Im Heck steht Dieter Heim, er gibt die Kommandos und steuert die Lusoria Rhenana, so nennt sich der originalgetreue Nachbau eines römischen Flusskriegsschiffes der Spätantike. „Vorbild für unser Schiff waren römische Wracks, die man in Mainz im Rhein fand“, sagt Heim beim Aussteigen. „Prof. Dr. Christoph Schäfer von der Uni Trier, eine Koryphäe für antiken Schiffsbau, hat die Pläne entwickelt.“ Kurz darauf fielen die ersten Eichen im Pfälzerwald. Eichen, weil das Holz sehr hart ist, und weil auch die Römer Eichen für den Schiffsbau verwendet haben. Aus den Baumstämmen sägten, hobelten und formten ehrenamtliche Helfer das Holz für den Rumpf. 4.000 handgemachte Eisennägel halten das Schiff zusammen. Die Kommandos für den Bau gab ein Schiffsbauer aus Usedom.

Die Ruderer verlassen leicht schwankend und mit breitem Grinsen die Lusoria Rhenana. „Das hat Spaß gemacht, war aber auch ganz schön eng, richtig ausholen konnte ich beim Rudern nicht“, meint ein 1,90-Meter-Hüne. „Die Römer waren deutlich kleiner. Der Abstand zwischen den Ruderern betrug knapp zwei römische Ellen, das entspricht etwa 90 Zentimetern“, erklärt Heim und räumt mit einem häufigen Missverständnis auf: „Die

Zur perfekten Auszeit auf dem römischen Weingut Weilberg bei Ungstein fehlt nur noch ein Glas Pfälzer Wein.

Römer hatten zwar viele Sklaven, aber die kamen nicht an Bord. Die Schiffe waren keine Galeeren, auf denen Todgeweihte angekettet waren.“ Bis zu 30 Mann Besatzung sicherten auf den wendigen, flachen Patrouillenschiffen die Grenze zum Rhein. Oder sie beförderten ganze Truppen von bis zu 50 Mann, die in der Mitte des Schiffs standen. Die antiken Römerschiffe waren übrigens Hybride mit Rah-Segeln. „Wir können damit sogar wenden, allerdings ist uns einmal der Mast bei Windstärke fünf gebrochen.“

Nach zehn Monaten war die 18 Meter lange und 2,80 Meter breite Lusoria Rhenana startklar für den Stapellauf. Heim war mit an Bord. „Wir waren alle gespannt, wie viel Wasser ins Schiff laufen würde. Zwar hatten wir Hanf zwischen die Planken eingeschlagen, man nennt das kalfatern, aber es dauert eine Weile, bis das Holz im Wasser aufquillt und sich quasi

wie ein Weinfass selbst abdichtet.“ Weil alles gut gegangen ist, dürfen jetzt regelmäßig Gruppen über den See rudern und sich zwei Stunden wie römische Legionäre fühlen. Zeit genug, um zu lernen, wie die Ruder im gleichen Takt ins Wasser tauchen sollen. Ganz nebenbei erfährt die Mannschaft Wissenswertes über die Römer und den Schiffsbau. Oder darüber, wie der Wein in die Pfalz kam. Dabei hatten nämlich auch die Römer ihre Finger im Spiel.

Kein Legionär ohne Wein

Die Kelten und Germanen kannten bereits Wein, bevor die Römer die Pfalz eroberten. „Aber die Kelten kamen nicht auf die Idee, Wein anzubauen“, erläutert Dr. Ludger Tekampe, der das Weinmuseum im Historischen Museum der Pfalz Speyer leitet. „Wein gehörte zu den zugesicherten Nahrungsmitteln für die Legionäre. Rebmesser aus dem 2. Jahrhundert zeugen davon, dass die Römer den Weinbau hier etabliert haben. Schließlich war der Import kostspielig und logistisch schwierig.“

Ich stehe vor dem Weingut Weilberg bei Ungstein, einem vom Deutschen Weininstitut ausgezeichneten „Höhepunkt der Deutschen Weinkultur“. „Hier können Sie die Weinherstellung von damals nachempfinden“, sagt Gästeführer Rolf Jochum. Oder römisches Leben, wenn im Herbst eine Römercohorte ihr Lager aufschlägt und in der Kelteranlage Wein getreten wird.

„Die Römer brachten Mandeln, Aprikosen, Feigen und Pfirsiche mit“, erzählt Jochum und geht voraus zum stattlichen, terrassenförmig angelegten Herrenhaus, dessen Front im 4. Jahrhundert mehr als 100 Meter maß. Das Areal wurde bei einer Flurbereinigung Anfang der 1980er-Jahre freigelegt. „Dass wir die Villa teilweise rekonstruieren konnten, verdanken wir auch den Ungsteiner Winzern, die einige Hektar ihrer besten Weinlagen geopfert haben“, bestätigt der Archäologe Dr. Thomas Kreckel. Heute tragen auch die Besucher des Weinfestes ihren Teil dazu bei, denn der Gewinn geht in die Rekonstruktion. So wurden beispielsweise die Säulen finanziert, die ein Gefühl für die Größe des einstigen Portikus (Säulengangs) vermitteln.

Auf dem Weg vom Herrenhaus zur Kelter deutet Jochum auf die Reben und erklärt: „Hier im Rebenmuseum sind alte Rebsorten gepflanzt, wie Roter Riesling, Petersiliengutedel oder Grauer Heunisch“, sagt Jochum. „Um die 200.000 Liter Wein kelterten die Römer vermutlich auf dem Weilberg in einem Jahr.“ Das Kelterhaus zeigt drei Becken, zwei längliche, in welchen der Wein getreten wird, und eins, in welchem der Saft zusammenläuft. „Es gibt auch Hinweise auf eine Baumkelter“, erklärt Kreckel. Damit wurde der letzte Saft aus dem Traubenbrei herausgequetscht.

> *„Wein gehörte zu den zugesicherten Nahrungsmitteln für die Legionäre.“*
>
> Dr. Ludger Tekampe

Wie wohl der Wein der Römer geschmeckt hat? „Die Römer liebten ihren Wein, aber sie haben viel hineingekippt, um ihn zu aromatisieren. Honig wurde gern genommen, um sauren Wein aufzupimpen“, erläutert Tekampe. Ebenso waren Kräuteressenzen im Spiel, denn die Römer hatten ein Faible für Würzwein. „Die Pfälzer Weine waren eher ein Notbehelf für die Römer“, vermutet Tekampe: „Zu der Zeit galten die Weine vom Vesuv als das Nonplusultra.“ Einen der hiesigen Römerweine fand man in Speyer auf dem Grundstück eines Brauereibesitzers. Dieser älteste flüssig erhalten gebliebene Wein der Welt ist heute das Prunkstück im Weinmuseum in Speyer.

Wein aus der XXL-Amphore

Die Römer lagerten ihren Wein in Amphoren. Einer, der es ihnen nachmacht, ist Valentin Rebholz vom Weingut Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen. Auf die Idee brachte ihn ein Praktikant aus Italien, in dessen Familienweingut noch heute mit Amphoren gearbeitet wird. Von seinem ersten Amphorenwein erzählt Rebholz begeistert: „Die Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder mit kleinem Anteil von Gewürztraminer, Muskateller und Riesling fiel sehr aromatisch aus. Die Weine bringen ein sehr strukturiertes Mundgefühl mit. Der Einfluss des Tons liegt zwischen Edelstahl und Holz. Wein aus der Amphore ist nicht so glasklar wie aus dem Edelstahltank, sondern leicht salzig.“

Rebholz nutzt die Amphore zum Lagern des Weins. Eine Maischegärung, bei der die Traube mit Schale in die Amphore kommt, ist für ihn kein Thema. „Die Beerenschale sorgt dafür, dass der Wein viele Tannine und Gerbstoffe bildet, das wollen wir vor allem beim Riesling vermeiden. Wir arbeiten mit dem Traubensaft in der Amphore und mit klassischer Gärung. Und fügen höchstens zehn Prozent ganze Trauben mit Stielen hinzu“, erklärt der studierte Önologe.

Mittlerweile hat Rebholz die Amphore in den normalen Ausbau integriert. Die Flaschen geben nicht preis, ob der Wein in der Amphore war, aber Rebholz verrät, dass beim Weißburgunder, Großes Gewächs, und beim Riesling vom Schiefer die Amphore eingesetzt wird. Er würde gern mehr mit der Amphore arbeiten, wäre da nicht das Beschaffungsproblem. „Wir beziehen die 400-Liter-Gefäße aus Spanien von einem kleinen Betrieb, der seinen Ton aus eigener Grube holt. Er stellt nur drei Amphoren in der Woche her und es ist Glückssache, wenn man davon eine bekommt.“

Foto: Gerald Hänel GARP Agentur Hamburg

Rudern wie die Römer können Sie auf der Lusoria Rhenana.

Toller Einsatz: Viele ehrenamtliche Helfer machten beim originalgetreuen Nachbau des römischen Flusskriegsschiffes mit.

Foto: Gerrit Wagener

Diese Terra-Sigillata-Bilderschüssel stammt aus der Großproduktion in Rheinzabern: Eine Million Gefäße sollen dort jährlich entstanden sein.

Foto: TSM Rhz / GDKE Speyer, Foto: TSM Rhz

Mulsum – Römischer Gewürzwein

ZUTATEN:

- 150 g Honig
- 5 Pfefferkörner
- 0,75 l Weißwein

SO EINFACH GEHT'S:

Die Pfefferkörner fein mahlen, den Honig leicht anwärmen und mit dem Wein und dem Pfeffer vermischen. Vor dem Servieren kalt stellen.

Mulsum galt bei den Römern als appetitanregend, verdauungsfördernd und lebensverlängernd. Mulsum wurde meist vor dem Essen oder zur Vorspeise gereicht.

Der Ton macht die Fabrik

Ton aus der eigenen Grube hat Rheinzabern zum Hot Spot während der Römerzeit vor fast 2.000 Jahren gemacht. Hot, weil hier rotglänzende römische Feinkeramik, bekannt als Terra Sigillata, hergestellt wurde, die von Großbritannien bis ans Schwarze Meer reißenden Absatz fand. Jeder Haushalt, der etwas auf sich hielt, wollte das Luxusgeschirr. Und hot im wahrsten Wortsinn, weil hier die Brennöfen in jedem Hinterhof heiß liefen: In Rheinzabern entwickelte sich die bedeutendste Terra-Sigillata-Manufaktur nördlich der Alpen. Angefangen hatte alles mit dem Bau der römischen Fernstraße von Basel nach Mainz, die an Tabernae, so hieß Rheinzabern damals, vorbeiführte. „Vermutlich sind römische Bautrupps auf die Tonlager gestoßen, die dann zur Herstellung von Baukeramik, Ziegeln und schließlich der Terra Sigillata führte", erklärt Dr. David Hissnauer.

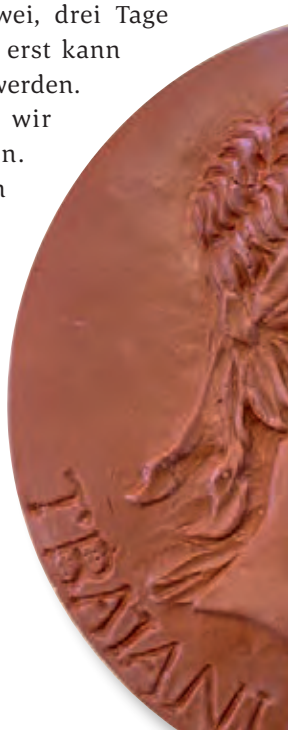
„Tabernae war eine Siedlung mit typischer Bebauung, bei der in jedem Garten ein Keramikofen stand." Es war üblich, dass die Römer nach bestimmten Vorgaben ihre eigenen Teller, Schüsseln, Krüge töpferten. „In Rheinzabern begann dazu eine parallele Entwicklung. Hier stellten die Legionen Baukeramik her, die sie für ihre Infrastruktur und für den Bau des Limes benötigten", erklärt Hissnauer. „Um die 20.000 Ziegel", schätzt Barbara Thomas, Archäologin und Geschäftsstellenleiterin des Terra-Sigillata-Museums, „wurden im Monat in einer Großziegelei produziert." Das Museum zeigt nicht nur das Porzellan der Römer, sondern auch Medaillons, einen Messergriff in Form einer Spargelstange, Haarnadeln oder Kinderspielzeug, also Spuren, die verraten, wie die Römer lebten. „Das heutige Rheinzabern liegt auf einem bis zu drei Meter hohem Schichtenpaket der Römer, das uns Schicht für Schicht mehr über das Leben erzählt", führt Hissnauer aus.

Eine Million Gefäße sollen in Tabernae jährlich entstanden sein. Es gab quasi industrielle Strukturen mit Werkstattbereichen, in denen bis zu sieben Töpferscheiben nebeneinander standen, mit großen Brennöfen – zwei davon sind in Rheinzabern zu sehen – und 80 Quadratmeter große Tonaufbereitungsbecken. „Lange wusste man nicht, wie der Glanzton des geheimnisumwitterten Geschirrs erzeugt wurde", sagt Thomas. Bei der Engobe, so der Fachausdruck, handelt es sich nämlich nicht um eine Glasur, sondern um extrem fein ausgeschwemmten Ton.

Fußabdrücke und eine tote Spitzmaus

Florentinus und Marcus sind zwei der 400 Namen von Töpfern, mit denen die Schüsseln und Teller signiert sind. Ob sie Fabrikbesitzer oder Handwerker waren, weiß man nicht. „Bei den Ziegeln kennen wir 90 verschiedene Verzierungsserien", erklärt Hissnauer. Und zahlreiche unfreiwillige Stempel. Die Ziegel wurden, anders als die Terra Sigillata, zum Trocknen im Freien ausgelegt. Es konnte also schon mal passieren, dass ein Hahn, ein Hund oder ein Kind darüber lief und seine Spuren in den Ton drückte. Pech hatte allerdings eine Spitzmaus, die vermutlich von einem Ziegel erschlagen wurde und so einen bleibenden Eindruck auf der Baukeramik hinterließ.

Andrea Weigel hält einen Klumpen grünlich-grauen Ton in der Hand. Und daraus soll eine rotglänzende Reliefschale entstehen? Weigel lacht: „Die Farbe ergibt sich durch den hohen Eisengehalt des Tons. In Verbindung mit Sauerstoff färbt er sich beim Brennen rot." Weigel ist Expertin für Terra Sigillata. Die Töpfermeisterin erstellt Nachbildungen der römischen Keramik und gibt Kurse im Museum. Unter ihrer Anleitung drücke ich den Ton in eine Negativform und streiche ihn mit dem Daumen glatt. „Die Römer stellten die meisten Gefäße mit der Drehscheibe her. Allerdings braucht man dazu viel Erfahrung", sagt Weigel. Und die Engobe? „Die wird erst aufgetragen, nachdem der Ton zwei, drei Tage getrocknet ist. Dann erst kann er auch gebrannt werden. Zum Glück haben wir heute moderne Öfen. Die Römer mussten



Kaiserplakette Traianus: Andrea Weigel stellt in der Töpferei Schnorr Repliken wie diese her.

das Feuer dauernd im Blick haben und brauchten ein sehr gutes Gespür dafür, wann die richtige Temperatur von knapp 1.000° Celsius erreicht war."

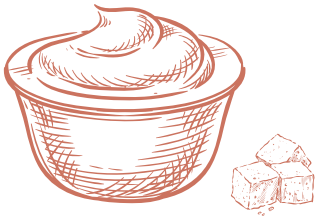
Auf Weigels Drehscheibe in der familieneigenen Töpferei Schnorr steht aktuell eine Amphore. Vier Tage hat Weigel, die seit mehr als 45 Jahren töpfert, an dem guten Stück gearbeitet. „Eine Amphore kann man nicht an einem Tag machen, man dreht einen Teil, wartet bis er trocken ist, setzt wieder Ton auf, zieht ihn hoch und wiederholt das Ganze mehrmals", sagt die Pfälzerin. Die fertige Amphore wird später ein römisches Gebäude zieren, zum Ausbau von Wein eignet sie sich leider nicht. Für die kleine Reliefschüssel, die ich wenige Tage später abholen kann, gibt sie mir noch einen Tipp mit auf den Weg: „Ich nutze die Keramik gern für Moretum, eine leckere römische Schafskäsecreme."

Villa mit Spa, Fußbodenheizung, in bester Lage

Von Rheinzabern fahre ich auf der B9 Richtung Norden nach Wachenheim. Der schnellste Weg würde über die Autobahn führen, aber ich will auf einer der Hauptverkehrsachsen der Römer bleiben, auch wenn davon heute nichts mehr zu sehen ist. „Die Straßen darf man sich nicht wie bei Asterix mit Pflastersteinen vorstellen, sondern eher wie geschotterte Feldwege, wenn auch teilweise vierspurig", erklärt Dr. Ulrich Himmelmann, Leiter der Landesarchäologie der Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz.

Die Römer waren aber nicht nur für ihre Handelsrouten bekannt, sondern auch für ihre Bäderkultur. Den Einheimischen muss beim Anblick der römischen Bäder der Mund vor Staunen offen gestanden haben: frigidarium, tepidarium, caldarium – drei Becken mit lauwarmem, heißem und kaltem Wasser, außerdem beheizte Böden und Wände. In der Villa Rustica in Wachenheim gab es diese privaten Spas gleich zweimal. Einmal für die Herrschaften, einmal fürs Personal. Außerdem ein separates Klo mit Brauchwasserspülung! Ich stehe nordwestlich der Villa auf dem „Feldherrenhüge". Von hier aus – man hat einen tollen Blick auf das gesamte Areal – startet Rolf Deckert seine Gästeführungen. „Hier im Kammertwingert sind die Rebstöcke nach römischer Art an rahmenförmigen Holzgestellen entlanggezogen", sagt Deckert und geht voraus zum Brunnen und dem Kräutergarten, wo Nutz- und Ackerpflanzen der Römer wachsen, wie beispielsweise Safran, Malve und Kümmel. Oder Senf, für den der Schriftsteller Lucius Iunius Moderatus Columella das erste überlieferte Rezept geschrieben hat. Die Römer bauten hier auch Emmer, Einkorn und Dinkel an. Deren Entdeckung verdanken wir einer Unachtsamkeit. „Im Wirtschaftsraum gab es eine Getreidedarre, also eine beheizbare Fläche, auf der das frisch gedroschene Getreide getrocknet wurde. Passten die Knechte und Mägde nicht auf, verkohlte das Getreide. Diese Abfälle wanderten in eine Grube, heute eine Fundgrube für die Archäologen", erklärt der Gästeführer.

Zu jeder Mahlzeit reichten die Römer Brot, die ärmeren aßen ihre Fladen mit Salz zum Frühstück, bei den reicheren gab es auch Moretum, Milch, Honig und Obst. „Zum Wirtschaftsraum gehörte ein Räucherofen, um Fleisch und Schinken haltbar zu machen", weiß Deckert. Zum Würzen verwendeten die Römer gern Garum. Diese Würzsoße, für die Fisch und Fischinnereien einige Monate in der Sonne fermentierten, ersetzte das Salz.



Moretum – Römische Schafskäsecreme

ZUTATEN:

- 1 EL gehacktes Selleriegrün
- 2 EL gehacktes Koriandergrün
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 250 g Schafskäse
- 5 EL Olivenöl
- ½ EL Weinessig

SO EINFACH GEHT'S:

Die Zutaten gut vermischen und mit Brot genießen.

Es muss ein Kulturschock für die Römer gewesen sein: kein Wein, keine Spas, keine Fußbodenheizung. Ganz Germanien galt ihnen als unwirtliches Land. In umso milderem Licht muss ihnen die Pfalz erschienen sein, nachdem sie sich dort eingerichtet hatten – mit allem, was die römische Zivilisation damals schon zu bieten hatte. So gab es in der Villa Rustica Wachenheim Kanalheizungen, bei der der warme Luftstrom mithilfe von zwei Kanälen den Boden erwärmte und eine großflächige Hypokaustenheizung, die gleichmäßig unter dem Fußboden verteilt, für wohlig warme Füße und Räume sorgte. „Der Vorteil der Hypokaustenheizung ist ein dicker Estrich unter den Fußbodenplatten. Einmal aufgewärmt, hält dieser die Wärme besonders lang", erklärt Deckert.

Rekonstruktion von archaeoflug: So könnte die imposante Villa Rustica in Wachenheim ausgesehen haben.

Foto: Stephan Dinges

Die Römer hatten, wie hier bei der Villa Rustica in Wachenheim, ein Händchen für die schönsten Lagen.

Ganz schön großzügig: 2.150 Quadratmeter Wohnfläche für einen Sommersitz.

Foto: Tourist-Information Wachenheim, Simon Stobbe

Schöner Baden: das Spa des Herrenhauses, im Vordergrund das Kaltwasserbad.

Foto: Friederike Beimborn

Bild: Roland Seidel (archaeoflug)

Salve, Palatina!

Schloss Villa Ludwigshöhe: Die Sommerresidenz von König Ludwig I. könnte so auch in Italien stehen.

Foto: Verein SÜW Edenkoben

Feiernde Römerinnen und Römer auf pompejanischem Rot zieren die Wände im Speisesaal.

Foto: GDKE

Zurückversetzt in die Antike: Die Loggia mit der Säulenreihe verstärkt das Römergefühl.

Foto: GDKE

Im großen Haupthaus gab es außer dem Badetrakt nur einen beheizten Raum. „Vermutlich diente die Villa als Sommerhaus. Das kleine Fachwerkhaus neben der Remise dagegen hatte eine Fußbodenheizung. Ein Hinweis, dass hier ganzjährig der Verwalter wohnte“, sagt Kreckel.

Spürst du den Süden?

Apropos Sommerhaus. Wer das Sonne-Süden-Italien-Gefühl steigern will, muss Schloss Villa Ludwigshöhe bei Edenkoben gesehen haben. Schon beim Anblick aus der Ferne frage ich mich: Bin ich wirklich in der Pfalz oder vielleicht doch in Italien? Der zartgelbe Anstrich, die großzügige Loggia, das stark abgeflachte Dach – das klassizistische Schmuckstück aus dem 19. Jahrhundert könnte so auch in Rom oder der Toskana stehen. „Sein Erbauer, König Ludwig I., war sehr in seine Heimat Bayern und die Pfalz verliebt, aber er hatte auch ein ausgesprochenes Faible für Italien“, erklärt Schlossverwalterin Liesa Steller.

„Der Grundriss erinnert an römische Villen, allerdings wird Schloss Ludwigshöhe umgekehrt genutzt. Die Innenhöfe der Stadtvillen in Rom glichen kleinen Oasen mit Garten und Wasserspielen. Sie waren Rückzugsorte von der lauten, schmutzigen Stadt. Bei der Ludwigshöhe ist nur die Kutsche in den Hof hinein- und wieder hinausgefahren. Hier befindet sich die tolle Landschaft außen“, erklärt die Kunsthistorikerin. Deshalb liegen die Zimmer auch mit Blick nach draußen und nicht zum Innenhof, wie bei den römischen Vorbildern. Die herrliche Pfälzer Landschaft faszinierte Ludwig I. so sehr, dass er auf einen eigenen Garten verzichtete.

Von der Loggia, deren Wände in pompejanischem Rot gehalten sind, schweift der Blick über die Rebzeilen und die Rheinebene. Drinnen zeigt Steller mir die prächtigen Wand- und Deckenmalereien. „Zum Teil sind das eins zu eins Kopien der Wandbilder von Pompeji.“ Besonders bemerkenswert: Dort, wo üblicherweise Phantasielandschaften die Wand zieren, sind Pfälzer Motive, wie Kloster Limburg, Burg Trifels oder die Madenburg zu sehen. „Auch die Edelholzböden sind eine herrliche Mischung aus Rom und der Pfalz. Die Motive der Mosaiken stammen aus Italien, die Hölzer aus der Pfalz“, sagt Steller.

Es hat sich einmal mehr bestätigt: Deutschland ist nirgendwo mehr Italien als in der Pfalz.

IM RÖMERFIEBER!

Im Veranstaltungskalender der Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz (GDKE) finden Sie weitere Ausstellungen – wie beispielsweise die High Tech Römer-Ausstellung in Mainz –, Vorträge und zahlreiche kulturelle Aktivitäten. Noch mehr tolle römische Orte in der Pfalz wie beispielsweise den Römerpark „Vicus Eisenberg“ gibt es in der Broschüre „Entdeckungsreise Spätantike in Rheinland-Pfalz“.
Mehr Informationen: **www.gdke.rlp.de**

Das Imperium Romanum existierte über Jahrhunderte hinweg, auf seinem Höhepunkt umfasste es ein riesiges Gebiet. Seinen Einwohnern bot es vom Nil bis zum Rhein über ein halbes Jahrtausend Sicherheit. Doch wie ging es eigentlich unter? Zum ersten Mal widmen sich drei Trierer Museen vom 25. Juni bis 27. November 2022 dieser kaum bekannten, aber entscheidenden Epoche des Römischen Imperiums – dem Untergang.
www.untergang-rom-ausstellung.de

Infos Römer in der Pfalz

LUSORIA RHENANA
www.lusoriarhenana.de
Tel. 0151 12835577

RÖMISCHES WEINGUT WEILBERG
www.bad-duerkheim
Tel. 06322 9354500

WEINMUSEUM
im Historischen Museum der Pfalz Speyer
www.museum.speyer.de
Tel. 06232 13250

AMPHORENWEIN
www.oekonomierat-rebholz.com
Tel. 06345 3439

TERRA SIGILLATA
www.terra-sigillata-museum.de
Tel. 07272 955893
www.schnorr-keramik.de
Tel. 07272 97222-0

VILLA RUSTICA WACHENHEIM
www.villa-rustica-wachenheim.de
Tel. 06322 9580801

SCHLOSS VILLA LUDWIGSHÖHE
www.burgenlandschaft-pfalz.de
Tel. 06323 93016
Das Schloss ist wegen Sanierungsarbeiten geschlossen.