ESSEN

FRUCHTIGE TROPFEN AUS DER ANTIKE

Spannen ein Winzer und ein Archäologe zusammen, entsteht ein Wein der besonderen Art. Zu Besuch bei Bruno Hartmann und Pirmin Koch, die mit ihrem Römer-Wy der römischen Weinkultur huldigen.

— Text **Paul Imhof** Fotos **Michael Sieber**

In vino veritas – Bruno Hartmann (links) und Pirmin Koch produzieren wahrhaftig Wein nach historischer Art.

Fotos: Name

In Remigen ist einer der vier «Römerrebberge» zu finden, wo Trauben nach historischer Art gezogen werden.

Die Römer waren nicht nur für ihre Kriegsführung bekannt. Auch ihre ausufernden Trinkgelage waren legendär.

Vor rund 2000 Jahren dokumentierte der römische Geschichtsschreiber Plinius der Ältere den Weinbau der damaligen Zeit.

Die Meteorologie hat an diesem Tag im August 2022 Temperaturen bis 37 Grad Celsius angekündigt. Morgens um neun hält sich die Hitze noch zurück, sonst hätte sich der Feldhase am unteren Ende des «Römerrebbergs» in Remigen AG wohl kaum aus dem Schatten gewagt. Vielleicht möchte er ja gerne zum Brunnen hoppeln, den Winzer Bruno Hartmann am Rande seiner Römerlaube gebaut und im Hitzesommer mit ein paar Steinen als Eidechsentreppe ergänzt hat.

Mag Hartmanns Quelle oben am sogenannten Beugehang in diesen trockenen Wochen nicht mehr sprudeln wie einst im Mai – für ein paar Tiere reicht das Wasser stets. Sie sind ausserdem nicht bloss durstig, sondern gelten auch als Indikatoren für die Sauberkeit des Wassers, für die sich Hartmann verbürgt. «Wir spritzen kein Kupfer, wir produzieren keine schädlichen Ablagen im Trinkwasser», erklärt er. Naturbegrünung, keine Chemie, saubere Umwelt – das sind drei Punkte, die Hartmann mit den Römern verbindet. Ein vierter kommt dazu: Die Römer gaben ihren Reben kaum spezifisch pflanzenbezogene Sortennamen, sie bezeichneten die Weine nach ihrer Herkunft.

So stammt etwa der berühmte Weisswein Falerner aus dem «ager Falernus», einem Anbaugebiet im nördlichen Kampanien. Auch Burgunder oder Chianti sind nach ihrem Anbaugebiet benannt.

> „Wir haben der Rebsorte den Namen Vindonissa gegeben – nach ihrem Anbaugebiet.
>
> **Bruno Hartmann, Winzer**

Römische Legionäre im Aargau

«Wir haben hier eine Piwi-Sorte* gesetzt», erklärt Hartmann im Weinberg, «eine Nummer ohne Namen». Eine robuste, moderne Kreuzung, die nicht aufgefallen ist und deshalb nicht weiter veredelt wurde. Abgesehen von der roten Farbe, könnte sie – um ein paar Jahrhunderte zeitverschoben – ein Aargauer Pendant zum Falerner sein. «Wir haben der Rebsorte den Namen Vindonissa gegeben», sagt der Winzer, «nach ihrem Anbaugebiet».

Vindonissa, so hiess das Legionslager im Gebiet der heutigen Gemeinde Windisch im Kanton Aargau. Es wurde 15 vor Christus unter Kaiser Tiberius als Militärposten nahe dem Zusammenfluss von Aare, Reuss und Limmat errichtet. Ausserhalb des Legionslagers entwickelte sich auch eine Zivilsiedlung. Sogar nach heutiger Definition entsprach Vindonissa zu seinen besten Zeiten einer Stadt – als die 11. Legion in Vollbesetzung samt Angehörigen und weiteren Zivilpersonen gut 10 000 Einwohner zählte.

6000 Soldaten und Offiziere mussten versorgt werden. Handwerker, Händler und Wirte liessen sich in der Gegend nieder, Bauernhöfe und Landgüter in der Umgebung lieferten Essen und Trinken. Heimisch waren hier die Kelten, aus Italien, Gallien, Rätien, Spanien und Dalmatien stammten die Römer. Was lokal nicht produziert werden konnte, wurde herbeigeschafft. Sogar Austern, wie im Vindonissa-Museum in Brugg zu sehen ist. Aber auch Wein und Olivenöl, Meeresfisch und weitere Lebensmittel – vor allem aus dem Süden, weil das Essen am besten schmeckt, wenn es an Mutters Küche erinnert.

Aus der Anonymität einer Nummer befreit: Die rote Weinsorte Vindonissa.

Auch die Eidechsentreppe (Mitte) am Brunnen in Hartmanns Römerlaube trägt zur Biodiversität bei.

Weinbau nach antikem Vorbild

Ist es denn gar nicht möglich, alte Rebsorten mit heutigen zu vergleichen? Dass sich römischer Wein etwa in einer versunkenen Amphore 2000 Jahre halten kann, dürfte illusorisch sein. Aber kennt man vielleicht antikes Erbgut? «Darin liegt ja das Problem», sagt Pirmin Koch von der Kantonsarchäologie Aargau und Experte für römische Weinkultur. «Organisch verwertbare Relikte werden nur selten gefunden, weil sie verrotten. Fast alle Samen in archäologischen Sammlungen sind verkohlt.» Und aus Kohle lässt sich kein Erbgut bestimmen, da dürfte Kaffeesatzlesen ergiebiger sein.

Besser ist es, Wissenslücken durch Rekonstruktionen zu überbrücken. So haben sich vier regionale Winzer zusammen mit Pirmin Koch und dem Vindonissa-Museum ans Werk gemacht, in der Umgebung von Vindonissa, bei Remigen, Villigen, Oberflachs und Schinznach Dorf, die wichtigsten Elemente des römischen Weinbaus zu zeigen.

Mit leeren Händen stehen die Archäologen übrigens nicht da, sie haben in der →

* Piwi: Pilzwiderstandsfähige Rebsorten, zumeist Neuzüchtungen. Kaum empfindlich gegen Hauptschädlinge wie die Pilze Echter und Falscher Mehltau, dafür im Geschmack weniger komplex und weniger elegant als die bekannten Rebsorten.

Fotos: Name

KULINARISCHE RELIKTE AUS DEM LEGIONSLAGER VINDONISSA

TRINKEN UND SCHLEMMEN ZU RÖMERZEITEN

Die Geschichte des einzigen Legionslagers der Schweiz gibt kulinarische Geheimnisse preis: Im Vindonissa-Museum verraten etwa Speiseabfälle, dass hohe Offiziere auch fernab der Heimat standesgemäss tafelten und feierten.

Alle Fundstücke im Vindonissa-Museum in Brugg sind aus heimischem Boden geborgen worden, auch der entrindete Rebenstab, genannt «vitis» (Weinstock, Weinrebe), den ein Centurio jeweils am Gürtel trug. «Die ‹vitis› war das Zeichen für den Rang des Centurio. Damit züchtigte er den Legionär», erklärt Rahel Göldi, Leiterin Römerlager Vindonissa.

Warum ein Stecken aus Rebholz? Vermutlich deshalb, weil an Reben kein Mangel herrschte. Denn in einem Legionslager wurde munter getrunken. Der Wein wurde angebaut, noch häufiger importiert – vor allem aus Südgallien und Italien. Ein Beleg dafür ist das Fragment eines hölzernen Schreibtäfelchens, auf dem die Adresse eines Weinhändlers aus Vindonissa steht.

«Unsere Funde sind 1:1, insbesondere die Nachrichten auf den zahlreichen 2000 Jahre alten Schreibtäfelchen. Sie basieren nicht auf Berichten von Historikern, sondern sind unmittelbare Zeugen des Alltags», betont Göldi. Ebenso Krüge und Trinkgefässe aus Glas, Kannen und Amphoren, in denen nicht nur Wein, sondern auch Olivenöl, Fische und Meeresfrüchte vom Mittelmeer über die Alpen geschleppt wurden.

Neben dem Museumsbau ist ein Garten nach dem Vorbild eines Innenhofs wie im Palast des Legionskommandanten angelegt worden. In der Nachbildung sind Pflanzen zu sehen, wie sie für Vindonissa bezeugt sind, so auch eine Rebe. Den Stock im Garten haben die Vindonissa-Winzer in Kreiserziehung angelegt:

Eigens für Gelage entwickelt: Ein Rhyton, Trinkgefäss aus Glas.

Wie vor 2000 Jahren: Römischer Garten beim Vindonissa-Museum in Brugg.

Kennt den Alltag römischer Legionäre: Rahel Göldi, Leiterin Römerlager Vindonissa.

Archäologische Fundstücke aus Vindonissa: Verschiedene Behälter aus Glas (o.), Austern (l.).

Die Ranken der Rebe schlingen sich um mehrere Pfähle, die um den Rebstock in den Boden geschlagen wurden. Regelmässig finden Weinabende im römischen Garten mit den Vindonissa-Winzern statt.

Unter einem Wohnhaus auf dem Gelände des Legionslagers befindet sich die «Culina Centurionis», die Offiziersküche. Man kann sie besuchen, sie ist eine Etappe des Legionärspfads. Der jüngste Küchenboden wurde komplett abgebaut und interdisziplinär untersucht. Vor gut einem Jahr wurden die Resultate in einem umfangreichen, aufwendig illustrierten Werk publiziert.* Aus dem Küchenabfall analysierten Archäologen, was die besseren Herrschaften im 1. Jahrhundert gegessen haben: So zeigt der Speiseplan sehr hohe Anteile an Grosswild, jungen Schweinen, diversen Singvögeln und exquisiten Importen wie Austern und Makrelen.

Der Speiseplan gehöre unter anderem «zu den bislang qualitativ höchststehenden archäobiologisch untersuchten römischen Küchenbefunden», stellt die Kantonsarchäologie Aargau fest.

*Matthias Flück u. a., «Zu Gast bei Offizieren in Vindonissa», Librum Publishers & Editors LLC, Brugg 2022), 85 Franken.
vindonissamuseum.ch
legionaerspfad.ch

Das Erziehungssystem an Bäumen ist «typisch römisch». Dieses Exemplar wächst in Remigen.

Diese Reben Hartmanns wachsen an einer Pergola. Die Laubenerziehung war sehr häufig in der Römerzeit.

Mülldeponie des Legionslagers, dem berühmten Schutthügel, ein Zweigstück einer Rebe und Traubenkerne gefunden. «Das zeigt, dass hier im 1. Jahrhundert wohl Wein angebaut wurde», so Koch. «Beweise gibt es nicht, aber Indizien.» So oder so, «diese Rebberge sind nach antiken Vorbildern errichtet worden. Und sie sind einzigartig in der Schweiz.»

Neben Hartmann in Remigen haben drei weitere Aargauer Weingüter Rebflächen im Stil der Römer bestockt: Schebi Baumann Weinbau in Villigen, Weinbau Peter Zimmermann in Oberflachs und die Weinbaugenossenschaft Schinznach. Zusammen mit Pirmin Koch als wissenschaftlichem Begleiter informieren die vier «Vindonissa-Winzer» auf ihren Gütern anschaulich in Wort, Bild und Stock, wie zur Römerzeit die Reben gezogen und verarbeitet wurden.

In Remigen etwa wird die Laubenerziehung thematisiert – also Rebzweige, die an einer Pergola wachsen – und das Verdünnen des Weins. Bei den Römern war Wein ein Alltagsgetränk, das bereits zum Frühstück den Durst löschte, und keine Alkoholbombe wie heute häufig. «Es gab schon damals Diskussionen», erzählt Archäologe Koch. «Man sagte: Nur Barbaren trinken Wein pur, Kenner trinken ihn verdünnt und gewürzt.» «Merum deduc» war ein Leitmotiv, «schenke nur verdünnten Wein aus».

> Man sagte schon damals: Nur Barbaren trinken Wein pur, Kenner trinken ihn verdünnt und gewürzt.
>
> **Pirmin Koch, Archäologe**

Eine saure Sache

Die Weine der Antike dürften ziemlich sauer gewesen sein, echte Ranzenklemmer, also versuchte man, sie zu verbessern: die einen, um Gaumen und Magen zu schonen, die andern, um sie schneller verkaufen zu können. Süssen war natürlich ein probates Mittel. So wird in Schinznach Dorf gezeigt, dass sich die Säure im Wein mit Fruchtsäften und Honig zähmen liess. Und wie man mit Gewürzen den Wein «persönlicher» gestalten konnte, illustriert dort der Kräutergarten. Gleichzeitig erfährt man, dass Joch- und Kreiserziehung zwei weitere Methoden sind, um Rebstöcke zur Produktion möglichst guter Trauben zu bewegen.

Doch es gab auch einfachere Systeme als die Jocherziehung: So grub man die Rebstöcke neben Pfählen oder Bäumen ein. Worauf die Rebe, eine Schlingpflanze, sich dem Licht entgegen daran hochrankte. Die Römer haben den Weinbau nicht erfunden, ihn aber enorm verbessert, so wie sie auch die Landwirtschaft generell modernisiert haben. →

Bene tibi sit – wohl bekomms. Winzer Bruno Hartmann (links) und Archäologe Pirmin Koch gönnen sich nach getaner Arbeit unter der Pergola ein Glas ihres eigenen Weines.

Die vier Römerreberge geben drei verschiedene Weine her: Den Römer-Wy sowie den roten (Ruber) und weissen (Albus) Vindonissa-Wy.

Die Winzer keltern ihre zwei Vindonissa-Weine, eine weisse und eine rote Assemblage, nach heutigen Methoden selber. Ihren roten Römer-Wy indes stellen sie nach Art der Römer her – sie sind es ihnen letztlich schuldig. Dazu assemblieren die Winzer die roten Traubensorten Maréchal Foch, Chambourcin, Vindonissa und Cäsar, die von den vier Römerrebbergen stammen. Sie keltern die Sorten zusammen und bringen sie in Fässern aus Schweizer Eiche zur Reife.

> „Der dunkelrote Römer-Wy schmeckt recht opulent, mit viel Substanz und etwas weniger Eleganz.

Altes Vorbild, neue Methode

Das antike Vorbild manifestiert sich vor allem in den unterschiedlichen Erziehungssystemen. Gepresst werden die Trauben aber auf moderne Art, also nicht mit nackten Füssen zerquetscht, wie die Römer das taten – und wie es in Portugal für Portwein noch immer getan wird.

Am Prinzip der Weinproduktion hat sich jedoch nichts geändert: Der frische Fruchtsaft wird durch das Zusammenwirken von Hefe und Zucker vergoren, es entsteht Alkohol. Früher hat man fast alles von Hand gemacht, dann wurden technische Hilfsmittel entwickelt. Es kam zur Zweiteilung von Massenwein und Winzerwein, der erste simpel und preiswert in Mengen erzeugt, der zweite ausgesucht und komplex nach individuellem Geschmack gekeltert. Wenn man in der Naturkunde des römischen Geschichtsschreibers Plinius des Älteren (23/24–79 n. Chr.) das Kapitel über den Weinbau liest, kann man nur staunen, wie umfassend und detailliert das Wissen vor 2000 Jahren war.

Der dunkelrote Römer-Wy schmeckt recht opulent, Säure und Gerbstoffe gezähmt, mit viel Substanz und etwas weniger Eleganz. Er entspricht dem Trend eher weicher, alkoholreicher Weine. Dafür sorgen auch die darin enthaltenen relativ neuen Rebsorten. Von den vier Reben reicht höchstens Cäsar (César) etwas in die Vergangenheit, sicher ins 18. Jahrhundert. Die Sorte spiele im nördlichen Burgund eine «untergeordnete Rolle», heisst es in «Wine Grapes», einem Nachschlagewerk für 1368 Varietäten der Kulturrebe, Vitis vinifera. Man habe oft gesagt, César sei die älteste Rebsorte Frankreichs, so «Wine Grapes», weil Julius Cäsars Legionen sie nach Gallien gebracht hätten. Eine hübsche Geschichte, nur fehlt ein Beleg. Genetik raubt uns noch den letzten Nerv – und alle Illusionen.

Viel Wissen, wenig Belege

Liest man das Wein-Kapitel von Plinius, geschrieben im 1. Jahrhundert nach Christus, kann man sich in einer unglaublichen Fülle von Informationen verlieren. Vor allem die Weinbaugebiete mit ihren Sorten summieren sich zu einem höchst detaillierten Atlas. Dazu kommt das Wissen darüber, wie die Witterung und der Standort den Geschmack beeinflussen und wie gewisse Methoden und Tricks die Weine verbessern, verändern und nuancieren.

Mehr als 1000 Jahre später prägten im mittelalterlichen Burgund Zisterzienser Mönche den Begriff «terroir». Dieser definiert die Idee der Bindung an den Ursprungsort und vereint die Einflüsse von Boden, Klima und Pflanze. All das, was längst bekannt war. Nur können wir dieses römische Erbe mangels genetischer Vergleichsbelege heute nicht mehr lesen. ■

vindonissa-winzer.ch