

Wieder ein Stück Aargauer Wein-Kultur

In der Umgebung des ehemaligen Legionslagers Vindonissa sind vier Römerrebberge angelegt worden. Die ersten derartigen Museumrebberge in der Schweiz informieren über den Rebbau und Weingenuss, den die Römer vor 2000 Jahren über die Alpen brachten.

Auf dem Plateau von Windisch (Aargau) stand im 1. Jahrhundert n. Chr. eine 6000 Mann starke Legion – im einzigen römischen Legionslager der Schweiz. Die Legionäre brachten eine mediterrane Lebensweise nach Vindonissa, die sich auch unter der einheimischen Bevölkerung verbreitete. Sie beeinflusste Kochen und Essen, Bauen und Wohnen, Recht und Handel. Gerade in der Landwirtschaft wurden zahlreiche Neuerungen eingeführt.

Hielten die Römer das gallische Klima nördlich der Alpen anfänglich für zu rau, um Reben zu ziehen, bemerkten sie ihren Irrtum schnell. In der Mülldeponie des Legionslagers Vindonissa wurde das Zweigstück einer Rebe gefunden – ein Hinweis auf den römischen Weinbau in der Gegend. Antike Autoren lassen keinen Zweifel daran, dass die Winzer auf ein grosses Wissen zurückgriffen.

Weinkultur in Vindonissa

Die Weinliebhaber aus der Mittelmeerregion erstaunte, dass der Wein nördlich der Alpen von den hier ansässigen Kelten pur getrunken wurde. Wer unverdünnten Wein trank, galt in der Antike als Säufer. Der Wein war dickflüssiger, alkoholhaltiger und bitterer als heutige Produkte. Die Römer liebten mulsum, einen mit Honig gesüssten Wein. Vom römischen Dichter Horaz ist die Empfehlung überliefert: „Spüle vor einem üppigen Essen deine Därme mit mildem mulsum“.

In der Regel hielten die einfachen römischen Weine nicht länger als ein Jahr. Es gab aber schon damals teure Spitzenweine. Sie wurden von spezialisierten Kaufleuten gehandelt, wie ein Schreiftäfelchen aus Vindonissa bestätigt, das an einen Weinhändler adressiert war. Für den Transport wurde der Wein in Fässer, Amphoren oder Lederschläuche abgefüllt.

Ein antikes Erbe lebt auf

Die Römer pflanzten und zogen ihre Reben auf verschiedene Arten. So kannten sie die Baumerziehung (Bäume als Traggerüste), die Pfahlerziehung, die Laubenerziehung (Pergolasystem), die Jocherziehung (heutigen Drahtanlagen ähnlich), die Kreiserziehung und die stützenlose Anbaumethode, auch Bockschnitt genannt, bei der die Triebe dem Boden entlang krochen.

Wie die Römer Rebbau betrieben, wird in vier neuen Museumsrebbergen in der Region Brugg-Vindonissa dargestellt. Jeder Rebberg zeigt eines der unterschiedlichen Anbausysteme, wie Pfahl-, Joch- oder Kreiserziehung, den Kammerbau und das Hochziehen der Reben an Bäumen. Daneben weisen Infotafeln auf die Kreativität der Römer bei der Herstellung und beim Genuss des Weines hin.

Die Römerrebberge

Erstellt und gepflegt werden die vier Römerrebberge in den Gemeinden Remigen, Villigen, Oberflachs und Schinznach-Dorf von den Vindonissa-Winzern Bruno Hartmann, Schebi Baumann, Peter Zimmermann und der Weinbaugenossenschaft Schinznach. Sie keltern gemeinsam nach modernsten Kriterien die roten und weissen Vindonissa-Weine Ruber und Albus, und ab nächstem Jahr nach überlieferter römischer Methode einen speziellen Römer-Wy. Die Römerrebberge wurden vor zwei Jahren mit alten Sorten bestockt, wie Maréchal Foch, Chambourcin, Cäsar – sowie der extra aufgezogenen neuen Sorte Vindonissa.

Die öffentlich zugänglichen Museum-Rebberge sind eine Ergänzung des im Sommer 2009 eröffneten Legionärspfad des Vindonissa und Bestandteil des Regionalmarketing-Projektes Vindonissa Region, das vom Planungsverband Brugg Region und dem Vindonissa-Museum Brugg angeregt sowie vom Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) und vom Kanton Aargau unterstützt wurde. Für Führungen und Informationen steht das Vindonissa-Museum zur Verfügung (Vindonissa-Museum, Museumstrasse 1, 5200 Brugg, www.vindonissa.ch)

Aarau, 29. Mai 2010