

	<p>Object: Baumkelter</p> <p>Museum: Historisches Museum der Pfalz - Speyer Domplatz 4 67346 Speyer 06232 13250 info@museum.speyer.de</p> <p>Collection: Weinmuseum (Sammlungsausstellung), Oberrheinsammlung HMP Speyer</p> <p>Inventory number: HM_0_00904</p>
--	--

Description

Die mächtige Baumkelter stammt aus der Gegend von Metz im Departement Lorraine (Lothringen) und repräsentiert einen Typus von Weinpressen, der schon im klassischen Altertum bekannt war. Baumkeltern waren vor allem in jenen Gegenden zu finden, wo das vorherige Austreten der Trauben mit bloßen Füßen gebräuchlich war. Da in der Pfalz seit den Karolingern (9. Jh.) diese Technik kaum noch praktiziert wurde, sind Baumkeltern hier in nachmittelalterlicher Zeit nur selten nachweisbar. Andernorts finden wir diesen Keltertyp jedoch bis ins 19. Jh., zum Beispiel in Württemberg, Sachsen, Lothringen und im Rheingau. In den fünfziger Jahren waren Baumkeltern etwa auf den Kanarischen Inseln und im südöstlichen Europa noch in Gebrauch. Der Keltervorgang gliedert sich in mehrere Arbeitsschritte. Das in grobe Leinensäcke gefüllte und zuvor gemahlene Lesegut wird auf das sogenannte »Biet« gelegt. Hieraus kann der Saft nach dem Preßvorgang durch drei Abflusskanäle in einen Steintrog abfließen. Sodann werden der »Kelterdeckel« – er besteht aus einfachen Holzplatten – und einige Lagen Vierkanthölzer aufgelegt. Der Sperrbalken, der den Kelterbaum zuvor in einer bestimmten Höhe und in waagerechter Lage fixiert hat, wird gelöst, und der Kelterbaum legt sich mit seinem Eigengewicht von etwa acht Tonnen auf das Pressgut. Das vordere Ende wird nun mit Hilfe der Gewindestange (Spindel) im Uhrzeigersinn um 20 bis 30 Zentimeter geneigt. Am hinteren Ende sorgt gleichzeitig ein Widerlager dafür, dass das Kelterbaumende nicht diagonal nach oben strebt. So wird, vor allem durch das schiere Gewicht der mächtigen Eichenstämme, starker Druck auf das Keltergut ausgeübt und dieses in einem ersten Pressvorgang ausgepresst. Die Spindel wird dann gegen den Uhrzeigersinn wieder geöffnet. Der Kelterbaum gelangt so in die Waagerechte, nun aber auf einem niedrigeren Niveau. Holzkeile füllen den neu entstandenen Freiraum zwischen Kelterbaum und Widerlager und setzen in der Folge den Hebelpunkt beim nächsten Pressvorgang tiefer an. Das Volumen des Kelterbeutels wird so schließlich auf weniger als die Hälfte des Ausgangsvolumens reduziert. Eine so aufwändige

Maschine wie diese Kelter war nur auf sehr großen Gütern rentabel. Unsere Baumkelter trägt die Besitzernamen »L. LEPAYEN« und »C. LA LENCE«; sie ist datiert auf das Jahr 1727, ein offensichtlich erneuerter Teil auf das Jahr 1819. Als einzigen Schmuck ziert die Kelter eine sternförmige Rosette und ein kleines, blattförmiges Medaillon auf der Vorderseite. [Ludger Tekampe]

Basic data

Material/Technique:	Eichenholz, Obstbaumholz
Measurements:	L 11m; H 5m

Events

Created	When	1727
	Who	
	Where	Lorraine
[Relationship to location]	When	
	Who	
	Where	Metz

Keywords

- Agricultural tool
- Wine
- Winepress
- Winepress

Literature

- Tekampe, Ludger (1993): Weinmuseum. Speyer, S. 24 f.