

	<p>Objet: Holzspindelkelter aus Rhodt</p> <p>Musée: Historisches Museum der Pfalz - Speyer Domplatz 4 67346 Speyer 06232 13250 info@museum.speyer.de</p> <p>Collection: Weinmuseum (Sammlungsausstellung)</p> <p>Numéro d'inventaire: HM_1911_12_12</p>
--	---

Description

Einspindelkelter. Seitenposten mit abgefassten Kanten. Alles übrige ohne Zier.

Altes und seltenes Exemplar der seit dem frühen Mittelalter in der Pfalz weit verbreiteten Form der Weinpresse in Form der Holzspindelkelter mit horizontalem Druckwerk und zentraler Spindel. Keltern wie diese waren in der Pfalz bis zum Ende des neunzehnten Jahrhunderts verbreitet, einzelne Exemplare blieben in modernisierter Version gar bis in die 1950er Jahre in Gebrauch.

Der Bietkasten, in den die Trauben zum Pressen aufgeschüttet wurden, fehlt.

Besitzerinschriften: "Seibell", "Held" und "Bruch".

Gegenüber den Baumkeltern zeichneten sich die Holzspindelkeltern durch geringeren Platzbedarf und wesentlich einfachere Bedienung aus. Hier wurden die Trauben, die zuvor durch das Zerstampfen mit dem Mostkolben oder das Quetschen mit der Traubenmühle in ihrem Volumen bereits reduziert waren, in den ringsum durch Bretter (Setzdielen oder Seckerbretter) erhöhten Kelterkasten (Biet) geschüttet. Das Lesegut deckte man mit entsprechenden Legedielen ab, auf die wiederum einige Kanthölzer (Bracken) aufgesetzt wurden. Zum Schluss legte man einen breiten, schweren Eichenklotz auf (die Pfanne), auf den auch der eigentliche Pressdruck unmittelbar ausgeübt wurde. Holzspindelkeltern waren Oberdruckkeltern; der Pressdruck wurde also immer von oben auf das Pressgut im Bietkasten ausgeübt. Den Spindelndruck konnte man durch Drehen der Spindel erhöhen. Bis der Anpressdruck erreicht war, wurde die Spindel direkt gedreht; dann verband man den Spindelhebel mit dem sogenannten Haspelbaum, der eine weitere Druckerhöhung ermöglichte und ein Zurückschnellen der Spindel verhindern half. An der Vorderseite des Bietkastens floss der Most, der "Süße", wie er in der Pfalz heißt, durch ein oder zwei Öffnungen in die darunter gestellte Bütte. In Abständen wurde nachgedrückt und die Trauben so schließlich zu einem festen Trester gepresst. Den Trester zerschnitt man mit einem Tresterbeil, wendete und ließ weitere Pressvorgänge folgen. Holzspindelkeltern wie

diese waren bis zum Ende des 19. Jahrhunderts in der Pfalz noch weit verbreitet. [Ludger Tekampe]

Données de base

Matériau/Technique: Eichen-, Kiefer- und Apfelholz
Dimensions: HxBxT 342 x 347 x 206 cm

Événements

Fabriqué quand 1702
qui
où Rhodt unter Rietburg

Mots-clés

- Bois
- Grappe
- Kelterei
- Landwirtschaftliches Gerät
- Presse (Medien)
- Pressoir à vin
- Vin

Documentation

- Tekampe, Ludger (1993): Weinmuseum. Speyer, Seite 28 f.