**MOS 073-074 Erden, römische Weinkeltern**

**Texte kurz**

Erden  
Römische Weinkeltern, 3.-5. Jahrhundert

Réimesch Wäikelteren, 3.- 5. Joerhonnert

Pressoirs romains, du IIIe au Ve siècle

Roman winery, 3rd–5th century

Romeinse wijnpersen, 3e - 5e eeuw

**Texte Erwachsene**

***Erden, römische Weinkeltern***

Zwölf römerzeitliche Kelteranlagen sind von der Mosel bekannt, eine weitere des römischen Deutschland aus der Pfalz. Typisch für die Keltern an der Mosel ist ihre Errichtung jeweils am Fuß der besten Weinlagen unmittelbar am Flussufer. Der Most oder der junge Wein konnte von hier günstig per Schiff abtransportiert werden.

Die beiden Kelteranlagen von Erden sind wegen ihrer guten Erhaltung unter Schutzbauten konserviert. Neben der größeren westlichen Kelter wurde 40 m moselabwärts eine zweite Kelter ausgegraben. In höher liegenden Becken wurde in beiden Anlagen das Lesegut gemaischt, d.h. Trauben, Beerenschalen und Kerne für den Pressvorgang vorbereitet. Der aus dem im Kelterbecken stehenden Presskorb herausfließende Saft wurde in kleinen Becken aufgefangen. Verschiedene Sorten konnten dabei getrennt werden.

In anschließenden Räumen wurde der Most weiter behandelt. Mit Kalk, in der westlichen Kelter in zwei Fässern gefunden, konnte der Most entsäuert werden. In einer Rauchkammer (*fumarium*) wurde der junge Wein schneller zur Reife gebracht.

Das erste der Kelterhäuser in Erden ist im späten 3. Jh. errichtet worden, das zweite in einer kleinen Villa eingebaut worden; beide waren mindestens bis in das 5. Jh. in Betrieb.

[Anm.: 1220]

***Erden*, réimesch Wäikelter**

Zwielef Kelteranlagen aus der Réimerzäit sinn op der Musel bekannt, eng weider aus dem réimeschen Däitschland fënnt een an der Pfalz. Typesch fir d’Kelteren op der Musel ass hir Erriichtung jeeweils um Fouss vun de beschte Wéngerten direkt um Flossuwänner. De Most an de jonke Wäin konnte vun hei gënschteg mam Schëff oftransportéiert ginn.

Déi zwou Kelteranlagen vun *Erden* si wéinst hirem gudden Erhalt ënnert Schutzbaute konservéiert. Nieft dem gréissere westleche Kelter gouf 40 m d’Musel erof en zweete Kelter ausgegruewen. A Bidden, déi méi héich louchen, goufen a béiden Anlagen déi gepléckten Drauwe gemäischt, d.h. d’Drauwen, d’Schuelen an d’Käre goufe fir de Pressvirgang virbereet. De Jus deen aus dem Presskuerf, deen am Kelterbecken stoung, gelaf ass, gouf a klenge Bidden opgefaangen. Verschidden Zorte konnten dobäi getrennt ginn.

An uschléissende Raim gouf de Most weiderbehandelt. Mat Kallek deen an zwee Fässer am westleche Kelter fonnt gouf, konnt de Most entsaiert ginn. An enger Haascht (*fumarium*) gouf de jonke Wäin méi séier zeideg.

Dat éischt vun de Kelterhaiser zu *Erden* gouf am spéiden 3. Jh. opgeriicht, dat zweet war an eng kleng Villa agebaut; déi zwee waren op d’mannst bis an d‘5. Jh. a Betrib.

***Erden, pressoirs romains***

Douze pressoirs datant de l'époque romaine ont été répertoriés sur la Moselle, un treizième dans l'Allemagne romaine, dans le Palatinat. L'emplacement des pressoirs mosellans est typique, toujours au pied des coteaux les mieux exposés, à proximité immédiate de la berge. Partant de là, le moût ou le vin jeune pouvait facilement être acheminé par bateau.

Les deux pressoirs d’Erden sont protégés par des abris, pour leur bon état de conservation. Outre le plus grand pressoir à l'ouest, un second pressoir a été dégagé 40 m plus loin, en aval de la Moselle. Dans des bassins placés en hauteur, on foulait la vendange, c'est-à-dire que l'on préparait les raisins, la peau des baies et les pépins pour le pressage. Le jus s'écoulant de la cage placée dans la cuve du pressoir était collecté dans des petites cuves. Les différentes sortes pouvaient être séparées lors du processus.

Le traitement du moût continuait dans les pièces suivantes. Pour la désacidification du moût, on utilisait de la chaux, découverte dans deux tonneaux du pressoir à l'ouest. On accélérait la maturation du vin jeune dans un fumoir (*fumarium*).

Le premier des deux pressoirs d’Erden a été construit à la fin du IIIe siècle, le second installé dans une petite villa ; tous les deux ont fonctionné au moins jusqu'à la fin du Ve siècle.

[Remarque : 1220]

***Erden Roman winery***

Twelve Roman wineries are known from the Mosel; in Roman Germany another one was found in the Palatinate. Typically, the wineries on the Mosel were built at the foot of the best vineyards directly by the river bank. In this way the must or the young wine could be conveniently transported from here by boat.

Because they are so well preserved, the two Roman wineries at Erden are roofed over to protect them. Next to the much larger of the two wineries, a second one was excavated 40 m downstream along the Mosel. In both of them the harvest was mashed in the basin higher up the hillside, i.e. the grapes, grape skins and pips were prepared for pressing, The juice that ran out of the pressing basket in the basin was collected in small basins. In this way different varieties could be separated.

The must was further treated in the next rooms. It could be de-acidified with lime, which was found in two barrels. The maturing of the young wine was accelerated in a smoke chamber (*fumarium*).

The first of the two wineries in Erden was built in the late-3rd century, the other was incorporated into a small villa. Both of them remained in use into the 5th century.

***Erden, Romeinse wijnpersen***

Uit de Romeinse tijd zijn in Duitsland twaalf wijnperscomplexen langs de Moezel en nog een uit de Palts bekend. Het typische aan de wijnpersen langs de Moezel is, dat ze steeds aan de voet van de beste wijnhellingen en direct aan de rivieroever liggen. De most of de jonge wijn kon zo gemakkelijk per schip afgevoerd worden.

De twee wijnpersgebouwen van Erden zijn goed bewaard gebleven en staan onder monumentenzorg. Behalve de grotere westelijke wijnpers werd 40 m. stroomafwaarts nog een tweede wijnpers opgegraven. In beide complexen bevonden zich hoger gelegen bakken waarin de oogst eerst werd ge”maischt”, d.w.z. dat de druiven, schilletjes en pitten werden voorbereid voor het persen. Het sap dat via de zeef uit de wijnpers vloeide, werd opgevangen in kleine bakken. Daarbij konden verschillende soorten gescheiden worden.

Vervolgens werd de most in er naast liggende ruimtes verder bewerkt. Zo werd kalk aan de most toegevoegd om hem minder zuur te maken. In het westelijke wijnpersgebouw zijn nog twee vaten met kalk gevonden. En in een rookkamer (*fumarium*) werd de jonge wijn sneller gerijpt.

Het eerste wijnpersgebouw in Erden dateert van het einde van de 3e eeuw. De tweede wijnpers stond in een kleine villa. Beide waren ze tot in de 5e eeuw in bedrijf.

**Texte Kinder und Jugendliche**

***E-Erden, römische Weinkeltern***

In Kelteranlagen wird aus Trauben Most herausgepresst und Wein hergestellt.

• Most: Saft aus Trauben

An der Mosel sind aus der Römerzeit zwölf Kelteranlagen bekannt. Sie liegen alle am Fuß bester Weinberge und in der Nähe des Moselufers.  
Auf Schiffen konnten die Weinfässer von dort abtransportiert werden.

In Erden gibt es zwei Kelteranlagen nebeneinander. Sie liegen heute unter Schutzdächern.

Es gibt verschiedene Becken.  
Zuerst wurden die Trauben zerdrückt und in den großen Becken gesammelt (gemaischt). Dann wurde die Masse gepresst. Der Saft lief in kleinere Becken und wurde herausgeschöpft.  
In anderen Räumen wurde der Most weiter behandelt.

Die beiden Kelteranlagen bei Erden waren bis ins 5. Jahrhundert in Betrieb.

**E-*Erden*, réimesch Wäikelter**

A Kelteranlage gëtt aus Drauwen de Most erausgepresst a Wäin produzéiert.

* Most: Saaft aus Drauwen

Op der Musel sinn aus der Réimerzäit zwielef Kelteranlage bekannt. Si leien all um Fouss vun de beschte Wéngerten an no beim Museluwänner. Op Schëffer konnten d’Wäifässer vun do oftransportéiert ginn.

Zu *Erden* gouf et zwou Kelteranlagen niewenteneen. Si leien haut ënnert Schutzdiecher.

Et gëtt verschidde Bidden. Fir d’éischt goufen Drauwen geträtscht an a grousse Bidden gesammelt (gemäischt). Da gouf déi Mass gepresst. De Saaft ass a méi kleng Bidden gelaf a gouf erausgeschäfft. An anere Raim gouf de Most weider behandelt.

Déi zwou Anlage bei *Erden* goufe bis an d‘5. Jh. bedriwwen.

***E-Erden, pressoir romain***

Le pressoir sert à presser les raisins pour en obtenir le jus et faire du vin à partir de ce jus.

* **Moût** : jus du raisin

Sur la Moselle, on connaît douze pressoirs datant de l'époque romaine. Ils se situent tous au pied des meilleurs vignobles et à proximité de la berge de la Moselle.

Les tonneaux de vin étaient chargés sur des bateaux et transportés.

À Erden, on a deux pressoirs côte à côte. Aujourd'hui ils sont protégés par des toits.

Il y a différentes cuves.

Les raisins étaient d'abord foulés et collectés dans les grandes cuves. Cette masse était ensuite pressée. Le jus s'écoulait dans des cuves plus petites et était retiré. Le traitement du moût continuait dans d'autres pièces.

Les deux pressoirs d’Erden ont fonctionné jusqu'au Ve siècle.

***E-Erden Roman winery***

In wineries, must was produced by pressing grapes in order to make wine.

* **Must**: the juice from grapes.

Twelve wineries from Roman times have been found along the Mosel. They all lie at the foot of the best vineyards and near the bank of the Mosel.

From there the wine barrels could be transported by boat.

In Erden there are two wineries next to each other. Today they are roofed over for protection. There are various basins.

First of all the grapes were pressed in collected in large basins (mashed). Then the mash was pressed. The juice ran off into smaller basins, from which it was drawn off. The must was treated further in more rooms.

Both of the wineries in Erden remained in use into the 5th century.

***E-Erden, Romeinse wijnpersen***

In een wijnpers wordt uit druiven most geperst. Daarna wordt van de most wijn gemaakt.

• most: sap van druiven

Langs de Moezel zijn twaalf gebouwen met wijnpersen gevonden. Ze liggen allemaal aan de voet van de beste wijnbergen en in de buurt van de oever.

Van daar konden de wijnvaten per schip naar hun bestemming vervoerd worden.

In Erden liggen twee wijnpersgebouwen naast elkaar. Er is nu een afdak overheen gezet.

Er zijn verschillende bakken.

Eerst werden de druiven geplet en in de grote bak gedaan (gemaischt).

Dan werd de massa uitgeperst. Het sap liep in een kleinere bak en werd eruit geschept. De most werd daarna in andere ruimtes verder bewerkt.

De twee wijnpersen van Erden waren tot in de 5e eeuw in bedrijf.