

RIEXINGEN SUPERIOR



Der III gehörnte Stier
berichtet von der römischen villa rustica

Stierblättle

Mense Decembris Anno MMXIII Asses III

Römisches Ernte-, Schiffsbau-, Handwerkerfest am 27. und 28. Juli 2013 Wettergott Jupiter lässt sich mit Weihopfer für wenige Stunden milde stimmen

Mehr als 1200 Gäste aus Nah und Fern konnten beim römischen Ernte-, Schiffsbau- und Handwerkerfest Ende Juli auf beeindruckend vielfältige Weise erfahren, wie man vor rund 2000 Jahren in der hiesigen Gegend lebte. Hauptsächlich ging es um die römische Warenproduktion und den Transport der Erzeugnisse zu den antiken Handelsplätzen, aber auch darum, wie man sich kleidete und wie die römischen Einwanderer mit den ortsansässigen Kelten klarkamen.

Artifices, nautae et Legionarii

Die historischen Handwerke auf der Enz-Insel wurden nicht nur von professionellen Handwerkergruppen repräsentiert, sondern auch von örtlichen Vertretern, die sich in die antike Herstellungsweise eingearbeitet hatten. So ließ sich bei-



spielsweise ein Deichelbohrer bei der Herstellung römischer Wasserleitungen ebenso über die Schulter schauen wie die Bändchenweberin, eine Färberin von Wolle, Schindelmacher,

Strohflechterin oder Käsehersteller, um nur einige zu nennen. Beim Steinmetz konnte



man sogar selbst Hammer und Meißel schwingen oder beim

Schuster Schuhsohlen benageln, ein Mosaik legen oder eine Partie Rundmühle gewinnen. Auch der Prahm-Nachbau und der Vergleich mit einem



modernen Stocherkahn ließen den Fortschritt über die Jahrtausende erkennen. Die Militäreinheit Numerus Brittonum aus dem Welzheimer Kastell exerzierten Wachablösung, trugen Kasten und Amphore, während die Soldaten der Legio VIII Augusta die

Götter wie Jupiter durch ein Weihopfer besänftigten und anschließend die Löcher in ihren Kettenhemden flickten.

Von Wetsichlern und Gottesdienstbesuchern

Am Sonntagmorgen, nach dem ökumenischen Gottesdienst, startete auf dem Feld Groß-



molten das Wetsicheln von Dinkel, der Hauptgetreideart in römischer Zeit. Von den insgesamt 10 Sichelern, inklusive der römischen Legio-



näre, siegte Florian Ott mit 24,5kg, dicht gefolgt von Herrn Wild mit 21kg und Herrn Buck Junior mit 15kg. Der Einsatz eines Vallus, einer antiken, von Eselin Lena gezo-

genen Erntemaschine mit Holzzähnen, brachte die rationale Erntetechnik gegenüber der Sichel zur Geltung. Doch der Regen verhinderte das optimale Funktionieren. Anschließend wurden die



Garben mit Leiterwagen und Pferdegespann zur Enz-Insel transportiert. Wer wollte, konnte am Nachmittag mit dem Pferdegespann und Kutsche den Römerkeller besuchen.

Die Pompa

Auf der Enz-Insel eröffnete Duumvir Wernerius Somlaius Felix mit der Begrüßung der "Cives" das Fest offiziell und Groß und Klein konnte sich im Dreschen, Darren, Stampfen, Worfeln und Mahlen der Ernte versuchen sowie anschließend



Mostbrötchen im Römerofen backen. Diese kamen traditio-



nell als Rohlinge aus der römischen Abteilung der Bäckerei Laier.

Mulsum, süffiger, römischer Würzwein aus Riesling mit Honig, Mastix und diversen Gewürzen, hatte Weinbauer Tobias Stärk speziell hergestellt und reichte diesen zusammen mit seinen anderen Rebensäften zur Gaumenprobe. Dank der Erfahrung der "Collegia" wie TSV, Musikverein und Vulkania, die gemeinsam mit den Landfrauen bereits beim



letzten Römerfest 2005 für das leibliche Wohl gesorgt hatten und neben römischer Legionärspfanne oder Lukanischen Würsten auch zeitgenössische Kost wie Langosch und Kuchen anboten, ging die Speisung der Gäste reibungslos über die Bühne.

Die Spectaculae

Apropos Bühne, dort spielte sich ebenfalls viel Interessantes ab. Nach Country- und Line-dance-Musik der Band



R.E.A.C.H. am Samstagabend gab es am Sonntag zahlreiche Sketche zu sehen. Unter anderem brachte die Walheimer



Delegation eine willkommene Steuererstattung in Form von Schoko-Sesterzen, die begeistert vom jüngsten Publikum angenommen wurden, während römische Freunde aus Enzberg unter der Führung von Manfredius Corvus Naturalis ein überraschendes Gastgeschenk mitbrachten. Statt Öl,



das in der Amphore sein sollte, floss Wein aus Hispania zwischen den Amtskollegen mit den Worten "Nunc est bibendum!" (Lasst uns trinken) und "Bene te!" (zum Wohl). Auf einer "Modenschau aus der





Provinz" wurde schließlich präsentiert, was so manches Damenherz höher schlagen lässt, eine römische Ärmeltunika aus Leinen oder eine Stola aus roter Wolle für verheiratete Frauen, keltischer Peplos sowie karierte gallische Hosen. Schließlich verbarg sich unter manch römischem Namen ein

gerne mit Weinreben, die Kelten dagegen mit Getreide für die Bierherstellung bepflanzen wollten. Den keltischen



Frauen war es schließlich zu verdanken, dass man sich auf "Brot und Wein" und damit auf eine fruchtbare Verbindung



waschechter Kelte, der die warme Hose der kniekurzen Tunika vorzog.

Vinum ob Laib

Beim Spectaculum des Theaters unter der Dauseck auf dem Ennery-Platz gab es "Einblicke in die Zeit, als die Römer Migranten waren". In dem Stück "Vinum ob Laib" erfuhren die Zuschauer von den Konflikten um das fruchtbare Ackerland, das die Römer



beider Kulturen einigte, die offenbar bis heute in der



herte sich der römischen Jupitertergigantensäule in der Weilerstraße. Nach längerem Rangieren und dem Ausfahren von zwei Stützeilern in Franz Kretschmers Garten gelang es, den ebenfalls fast zwei Tonnen schweren Backofen zu heben.



Völlig losgelöst flog er durch die Luft und landete auf dem Lastwagen, der ihn zur Enz-Insel brachte. Franz Kilian, Franz Kretschmer und Ludwig Knabel sind stolz, dass alles gut über die Bühne ging. Vielen Dank.

Gegend der "Schwäbischen Toskana" anhält.

Furnus alatus - Der geflügelte Backofen

Für das Römerfest auf der Enz-Insel ging sogar der Backofen auf Reisen, denn die guten Mostbrötchen der Bäckerei Laier brauchen den gewohnten Holzbackofen.

*Vera Gergia Quattuorviri,
Cornelia Vilica*

Ein zwei Tonnen schwerer Autokran nä-



Die Vorbereitungen zum Römerfest

Festvorbereitungen auf der Insel

Die Hüttenbauer

Nachdem Dieter Krause und Franz Kilian 3,5 Tage lang 60

res an den rechten Platz gerückt wurden. Anschließend schmückten und bestückten



Löcher 50 cm tief in den Boden der Enzinsel gebohrt hatten, konnte das "Hüttenbau-Kommando" anrücken. Von jedem Verein kamen 2-3 Abgeordnete. Insgesamt waren für jede Hütte 18 Stangen zu setzen, Querriegel einzupassen und zu verschrauben. Das Ganze für 12 Hütten. Da kommt ganz schön was zusammen, nicht nur an Stangen, sondern auch an Arbeitszeit.

Logistik und Gestaltung

Ein eigens ins Leben gerufenes



Ausgestaltungsteam sorgte auf dem Festplatz, dass die Strohquader aus der Buck'schen Scheune, die Kübelpflanzen und Birken und ande-

die Vereine samt Landfrauen ihre Stände mit der Logistik,



die ein moderner Stand trotz römischem Ambiente braucht.



Nicht zu vergessen die Organisation und den Einkauf diverser Speisen und Getränke und alles im vorgegebenen Zeitplan.

Cornelia Karow



Kleider für die Modenschau

Im Römerhaus Walheim ging das römische Nähteam auf Ideenklau. Leinen, Baumwolle,

Kelten und Germanen. Erst abends um 10:00 ging nach zwei arbeitsreichen Tagen das



Wolle, alles gab's bei Ikea zum Nachschneidern. Keiner sieht's, dass der rosafarbene, keltische Peplos einst ein Duschvorhang war. Nicht nur römische

Licht aus, ein bisschen Heimarbeit blieb aber noch für jeden übrig.

*Gaby Karner,
Doris Öhler,
Cornelia Karow*



Tuniken in allen Größen und Farben, sondern auch eine barbarische Hose, wie sie die Kelten trugen, wurde geschneidert. Römer trugen nur zum



Reiten eine Art Knickerbocker, sonst die knielange Tunika. Herr Somlai wurde eigens als Modell bestellt, um die Einheitsgröße mit Bauchriemen und die Paenula, den Kapuzenmantel, zu testen. Schließlich lebte hier bereits vor 2000 Jahren eine multikulturelle Gesellschaft aus Römern,



Die Vorbereitungen zum Römerfest

Nachbau eines römischen Lastkahns "Prahm"



Die Handelswege der villa rustica

Die villa rustica, den römischen Gutshof, dessen Keller heute das kleine Römermuseum birgt, gründeten die Römer vor knapp 2000 Jahren. Sie bauten nicht nur Getreide an, sondern transportieren dieses auch zur nächsten Handelsstation in Bietigheim oder Walheim. Mit den Erzeugnissen versorgten sie vornehmlich die Soldaten am Limes. Die Wasserwege waren nicht nur die Hauptverkehrswege, sondern der Transport war auch zehnmal billiger als zu Land. So hatte der Gutshof von Oberriexingen eine verkehrsgünstige Anbindung durch die Enz, obwohl er nicht direkt an einer Römerstraße lag.

Die Konstrukteure

Als Transportmittel zu Wasser nutzte man Flachboote ohne Kiel mit wenig Tiefgang und großer Tragfähigkeit. Solch ei-



nen Lastkahn oder Prahm haben die Hobbyschiffsbauer Richard Öhler, Michael Heuberger und Albrecht Noller in



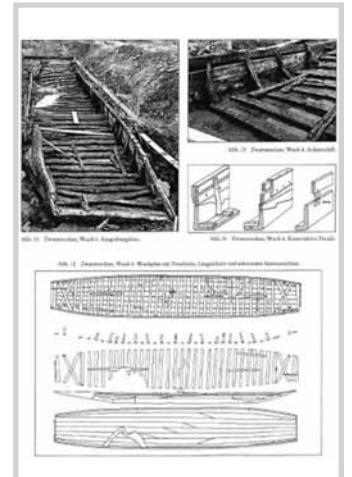
einem Ausschnitt nachgebaut, um die Art der Konstruktion und die Abdichtung nach zu vollziehen. Technische Beratung und Material lieferte ihnen Florian Ott, Zimmermannmeister, während die



"Spanten" vom Häckselplatz in Oberriexingen stammen. Am Römerfest stand der Nachbau einem modernen Stocherkahn von Bootsbauer Rudolf Raidt gegenüber.

Prahm contra Stocherkahn

Der Prahm ist ein grobes Lastschiff der antiken Binnenschifffahrt, während der Stocherkahn ein moderner hochwertiger Holzkahn für Freizeitzwecke ist. Er wäre eher mit den römischen Schnellbooten des Militärs zu vergleichen. Preisgünstige Nutzfahrzeuge bestehen heute nicht mehr aus Holz, sondern aus pflegeleich-



"Spanten", sind seit der Antike bekannt. Waren die Spanten

ten Glasfaser- oder Kunststoffmaterialien.

Antike Holzverbindungen

Der Vergleich zeigt trotzdem, dass das Material Eiche schon immer das beste und wohl auch teuerste Baumaterial für den Schiffsbau war. In der Antike verwendeten die Bootsbauer für den Schiffsrumpf nur dann Nadelholz, wenn kein Eichenholz zur Verfügung stand. Auch die Techniken, Holz zu verbinden, wie Zapfen, Nut und Feder, Schäftung, oder das tragende Bauteil

früher knieförmig gewachsen, kann man diese heute biegen. Von den handgeschmiedeten Nägeln wechselten die modernen Bootsbauer zur Schraube. Modernes Dichtungsmaterial sorgt für die Abdichtung der immer noch stumpf (kraweel) aneinander gesetzten Planken und ersetzt pflanzliche Fasern und Gewebe.

Alle antiken Antriebstechniken wie Rudern, Staken oder Segeln praktiziert man heute noch, lediglich das mühselige Treideln der Schiffe durch Mensch oder Tier flussaufwärts erledigt heute ein Motor.

Die Vorbereitungen zum Römerfest

Römische Erntetechnik im Experiment

Die "opifices", Dieter Hohn und Fritz Ott erhielten von der

gend da: wie hoch sollte der Kasten, wie lang die Holzzähne

Esel Pedro noch drüber sehen konnte. Die Konstruktion der

direkt neben dem im Gefährt stehenden Esel. Dieser war über die Zuwendung äußerst



Vilica Cornelia das Foto eines römischen Vallus, einer Ernte-

sein? Doch dazu gab es keine antiken Vorgaben.

Erntezähne jedoch bereitete Kopfzerbrechen. Mangels reifer Ährenfelder zog Fritz Ott verschiedene Prototypen probeweise durch Gänseblümchenfelder, um die Abrisstechnik zu prüfen.



angetan und bedankte sich durch Kuschneln. Dann jedoch



maschine. Zur damaligen Zeit war sie absolute Hightech. Nicht die Sichel, sondern ein von einem Esel geschobener Kasten

So war learning bei doing angesagt. Eine passende Wagenachse von Dieter Hohns Leiterwagen war das Fahrwerk.



sobald Pedro das unbekannte Gefährt gekonnt über die Wiese. Dieter Hohn strich mit dem Schieber statt Ähren Grashalme in den Erntekasten. Auch Duumvir Wernerius Somlaius Felix war von Pedros Leistung angetan. Das Erntefest konnte kommen, lediglich die Erntezähne sollten noch an reifem Getreide getestet werden.



mit langen Holzzähnen riss die Ähren von den Halmen. Die zwei Handwerker standen fra-

Der Kasten, der die Ähren bei der Ernte aufnehmen sollte, durfte nur so hoch sein, dass

Zum Test der Erntemaschine ging es auf Esel Pedros Wiese der Familie Setzer nach Sersheim. Die Anschirrung bohrten die beiden Handwerker

Vocabulary
Opifices - Erbauer, Handwerker, Künstler
Vallus - Erntemaschine
Duumvir - Bürgermeister



Duumviro Civitatis Riexingensis Superioris gratulamur Biviccennialium causa

Curriculum Vitae breviter descriptum:

Die Jahreszeit des Autumns scheint für unseren Duumvir Wernerius Somlaius Felix die entscheidende zu sein: So erblickte er Kalendis Septembris Anno 1953, vor genau 60 Jahren, das Licht der Welt. Am 15. September 1973 – römisch: am 17. Tag vor den Kalenden des Oktober – begann er den Cursus honorum in der admini-



stratio der Civitas Riexingensis Superior. Gut, dass er nicht gewählt werden und vorher "Wahlgeschenke" verteilen musste, wie es in römischer Zeit üblich war.

Aufgestiegen zum Stadtkämmerer überwachte er lange Jahre das aerarium, die Ein- und Ausgaben der Stadt. Schließlich erfüllte sich an den Kalenden des Oktober 2009 ein lang gehegter Wunsch. Nach einem engagierten Wahlkampf trat er als Duumvir die Nachfolge von Willius Agricola Serenus an.

Laudatio

Kurt Benz als Duumvir vicarius begrüßte die Gäste der Feierstunde: die Amtsgenossen aus



den Civitates finitimae, die delegati der institutiones et collegia, sowie den Praefectus provinciae Dr. Haas. Darauf würdigte er die virtutes des Jubilars: fortitudo, constantia ebenso wie fidelitas, diligentia und besonders die providentia, die es Somlaius ermöglicht



hätten, sein Berufsziel des Duumvir zu erreichen. Er wünschte ihm weiterhin Kraft und Erfolg im Amt.

Prophet im eigenen Ländle

Landrat Dr. Rainer Haas überreichte ihm ein Diploma seines 40-jährigen Dienstjubiläums. Die besondere Karriere von Somlaius war ihm aufgefallen. Denn dieser habe den weitbekannten Spruch vom propheta, der im eigenen Lande nichts gelte, in vollem Umfang widerlegt. Er sei schließlich als "waschechter Enzweihinger" während seines Cursus honorum zumeist in räumlicher Nähe geblieben und habe gezeigt, dass man auch zu Hause etwas werden könne:

"Sie kennen die kleinste Stadt im Landkreis in- und auswendig, wissen, wo der Schuh drückt, und haben einen großen Anteil an der hervorragenden Entwicklung von Riexingen Superior." Nach Grußworten aus der francogallischen provincia Ennery und dem Curriculum Vitae für den Duumvir und Dominus der villa rustica, Wernerius Somlaius Felix, vorgetragen von Cornelia Karow, ergriff der Jubilar selbst das Wort.

Ein "Mordskerle"

Anno 1973, so der Jubilar, begann sein Cursus honorum im heutigen evangelischen Gemeindehaus, die Curia war nämlich gerade Baustelle. Nach dem Umzug prüfte sein Praefectus sein handwerkliches Geschick. Mit zwei Gemeindearbeitern hatte er den Rathauskeller zu betonieren. "Dies kann man wohl nicht unbedingt als eine klassische Aufgabe des nichttechnischen Verwaltungs-

dienstes ansehen", konstatierte Duumvir Somlaius; "aber der Beton hält noch heute." Er war wohl so nachhaltig, wie der römische Beton – das opus caementicium. Kommentar seiner Mitarbeiter: "Kerle, oins kannsch dr glei merga, en Riexinga wird was geschafft!"



Peregre abit Portum

Nach seinem Examen 1978 ging Somlaius dann ins benachbarte Ausland. Bis 1982 arbeitete er in der Kreiskämmerei in Pforzheim. Er verwaltete das aerarium der Civitas Portus, das vor 2000 Jahren noch römisch war. "In dieser Zeit im Badischen habe ich neben vielem anderen gelernt, was der Unterschied zwischen badischen und schwäbischen Spätzle ist. Die Badenser nehmen auf ein Kilo Spätzle vier Eier und die Schwaben auf vier Kilo Spätzle ein Ei", berichtete er schmunzelnd von der damaligen Belehrung.

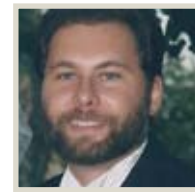
Von nix kommt nix

Als camerarius kehrte er nach Riexingen Superior zurück. "Heute kann ich's zugeben – eigentlich wollte ich nur vier Jahre bleiben, jetzt sind es mittlerweile über 30 und vermutlich werden Sie mich auch nicht mehr los", verriet der Duumvir und bedankte sich rückblickend bei seinem Vorgänger, dem Duumvir Willius Agricola Serenus, für den guten langjährigen Beistand: adiutorium auxiliumque. Bei seiner jetzigen Amtsperiode als Bürgermeister sei nun bereits in wenigen Tagen Halbzeit. Was administratio und decuriones, collegia und ecclesiae sowie viele cives pro bono publico in dieser Zeit gemeinsam auf die

Beine gestellt hätten, könne sich durchaus sehen lassen, meinte Somlaius weiter. Er dankte allen Beteiligten, ebenso wie seiner coniunx Carmen für ihre Unterstützung. Schließlich versprach er mit Blick auf die Zukunft:

"Ein runder Dies natalis von bis sena lustra (60) ist noch lange keine causa senectutis und octo lustra (40) in re publica keine causa, die Hände in den Schoß zu legen." Ex nihilo nihil fit.

Vera Gergia Quattuorviri,
Cornelia Vilica, Monica
Magistra Latina



**Vocabularium
biviccennialia:
40-jähriges
Jubiläum
(2x20)
gratulatur –
wir gratulieren**

Kalendis Septembris – am 1. September
Kalendis Septembris Anno post
Christum natum millesimo nongentesimo
quingagesimo tertio – am
1.9.1953

Duumviro civitatis Riexingensis
Superioris – dem Bürgermeister der
Gemeinde von Oberriexingen
Curriculum vitae breve – kurzer
Lebenslauf

Cursus honorum – Ämterlaufbahn
administratio der Civitas Riexingensis
Superior – Verwaltung des
Gemeinwesens Oberriexingen

aerarium – Stadtkasse
duumvir – Bürgermeister
camerarius – Kämmerer
Duumvir vicarius – stellvertretender
Bürgermeister
civitates finitimae – benachbarte
Gemeinden

delegati der institutiones et collegiae
– Vertreter von Institutionen und
Vereinen

virtutes – Tugenden
fortitudo, constantia, fidelitas, dili-
gentia – Stärke, Beharrlichkeit, Treue,
Sorgfalt

providentia, auctoritas, stabilitas –
Voraussicht, Fachkompetenz,
Zielstrebigkeit

diploma – Urkunde des Jubilars:

curia – Rathaus
praefectus – Vorgesetzter
Peregre abit Portum – er geht in die
Fremde nach Pforzheim
adiutorium auxiliumque – Beistand
und Hilfe

decuriones – Stadträte
collegium – Verein, Genossenschaft
ecclesia – Kirche

cives pro bono publico – Ehrenamtliche
lustrum – Zeitraum von 5 Jahren
seni, senae, sena – sechs

Bis sena lustra – zweimal sechs
Fünfjahresgruppen
causa senectutis – Ursache des
Greisenalters



Gerda Öhler

häusle einer Seniorenwohnanlage weichen.

Die Geschichte des Milchhäusles von Oberriexingen wurde im Jahre 2013 nach Berichten von Augenzeugen aufgeschrieben. Besonderer Dank gilt Frau Ruth Strobel und Frau Ruth Kühnle für die Überlassung von Bildern und Zeitdokumenten.

Willi Baur
Willius Agricola Serenus

venblüten hinein. Während das kocht, reibe Pfeffer, Liebstöckel, Oregano, Fenchelsamen; du gießt liquamen (Fischsoße) und Wein zu, gibst es in den Topf, füge Öl hinzu. Wenn es aufgeköcht hat, rührst du um. Du gießt grünes Öl darüber; und trage auf."

Oregano als Heilpflanze

Oregano zählt zu den wirkungsvollsten natürlichen Antibiotika. Er ist darüber hinaus ein stark fungizides Mittel und wirkt deshalb gut bei Pilzinfektionen aller Art. Interessant ist außerdem seine blutverdünnende Wirkung, so dass er auch in der Schlaganfall- und Herzinfarktprophylaxe eingesetzt werden könnte.

Römische Anwendung

Als Heilpflanze diente er bereits den Griechen und Römern als Antiseptikum bei schlecht heilenden Wunden, gegen Atemwegserkrankungen, Krämpfe und zur Kur bei Magen-Darm-Störungen: "Gegen Krämpfe, innere Rupturen und Wassersucht wird es mit Feigen gegessen. Trocken, ein Essignäpfchen voll, mit Honigmeth getrunken, führt es die schwarzen Säfte durch den

Bauch ab. Mit Honig als Leckmittel befördert es die Katamenien und heilt den Husten. Jucken, Krätze und Gelbsucht bessert seine Abkochung als Bad. Der Saft der grünen Pflanze heilt Mandel- und Zäpfchenentzündung sowie Soor; es reinigt auch durch die Nase (den



Kopf), wenn es mit Irisöl hineingebracht wird. Mit Milch lindert es Ohrenschmerzen. Mit Zwiebeln und Speisesumach wird aus ihm ein Brechmittel bereitet, indem alles vierzig Tage bei der Hitze der Hundstage in die Sonne gestellt wird."

Quelle: 29. *Origanum heracleoticum* (Labiatae) - Scharfer Dosten (Dioskurides, *Materia Medica* Buch III) Militärarzt aus dem 1.Jh.n.Chr.

Carmen, coniunx Wernerius Somauius Felix

Condimenta - "Das Feuer der Gewürze für eine geharnischte Zunge"

Oregano als Gewürz

Er ist eine sehr aromatische und sehr heilkräftige Pflanze, die aus der Bergwelt der Mittelmeerländer stammt. Er passt gut zu Omelettes, italienischen Soßen, Tomatengerichten, Lamm- und anderen Fleischgerichten, zu Fisch,



Gelegentlich umrühren damit sich die Kräuter nicht am Boden absetzen.

Hinweis: Das Schmalz mit den getrockneten Kräutern ist bis zu vier Wochen haltbar, mit frischen Kräutern nur wenige Tage. Das Schmalz lässt sich aber auch einfrieren

Bohneneintopf römisch nach Apicius

"Koch Bohnen. Wenn es aufgehört hat zu schäumen, gibst du Lauch, Koriander und Mal-

Pizzen und Pasta. Fast unverzichtbar ist er für das Anrichten von Dressings, Marinaden und Dips. Er harmoniert gut mit Tomaten und Käse und verträgt sich gut mit anderen Gewürzen wie Kümmel, Knoblauch oder Zwiebeln.

Kräuterschmalz

200 g Palmin und 80 ml Sonnenblumenöl - oder 200 g Kokosfett, 1 EL Röstzwiebeln, 1 EL getrocknete oder frische Kräuter wie Beifuß oder Dost (wilder Majoran), ¼ TL Salz. Palmin mit Öl oder das Kokosfett in einem Topf schmelzen lassen, Zwiebeln, kleingehackte Kräuter und Salz hineingeben und etwa fünf Minuten erhitzen, aber nicht sieden lassen. Anschließend abkühlen lassen bis das Schmalz fest wird.



Abstieg in die Unterwelt von Oberriexingen

"Nochmals lieben Dank für die eindrucksvollen historischen und kulinarischen Einblicke in die Oberriexinger Unterwelt!" So resümierte Herr Dr. Kolb den Besuch im Römerkeller.



Auf Ihrer Kanutour von Vaihingen Enz abwärts legte die Crew der Arztpraxis Dr. Kolb in Oberriexingen einen Zwischenstopp



ein. Mangels römischer Schiffslände trug sie die Boote an Land und parkte sie am Ufer. Da die Tour wie geplant ohne Stau und Zwischenfälle verlief, nahm die Gruppe pünktlich und erwartungsvoll den Weg per pedes zum Römerkeller. Nach

einigen Fakten über römische Logistik auf Fluss und Straße, den Getreideanbau und den



Schutz diverser Götter, servierte Cornelia Vilica, die Verwalterin der villa rustica, einen römischen "Snack": gekühlten Mulsum zu gefüllten Datteln. Gewöhnlich genoss man Mulsum zur "gustatio", der Vor-

speise, die meist aus Gemüse und Salaten wie Kraut, Bockshornklee, Hülsenfrüchten oder Kohl bestand. Doch niemand vermisste solch deftige Kost. Gestärkt und gut gelaunt setzte die Crew anschließend ihre Fahrt fort.



Brot und Spiele im Römerkeller in Oberriexingen

Anlässlich des diesjährigen Sommerferienprogramms hatten die Mitarbeiterinnen der Bücherei Sersheim zu einem Besuch des Römerkellers in Oberriexingen eingeladen. Zehn Jungen und Mädchen wurden von der Vilica – der Verwalterin des Gutshofes Villa Rustica alias Cornelia Karow, ihres Zeichens Museumspädagogin beim Landesmuseum Stuttgart in kurzweiliger Manier begrüßt.

Gekonnt lockte sie die kleinen Besucher aus der Reserve, indem sich diese gleich zu Beginn als echte Römer verkleiden durften. Mit Begeisterung schlüpfen die



Kinder in die verschiedenen Tunikas. Mit Sicherheitsnadeln (die übrigens auch von den Römern erfunden wurden) und Gürteln wurden die Gewänder auf die individuelle Größe angepasst. Danach marschierte ein bunter Zug aus Dominus und Domina (den Hausherrn der Villa Rustica) gemeinsam mit ihren Kindern und Bedien-

steten sowie einem leibhaftigen Senator zur Jupitersäule, um dort verschiedenes über die



Götter der Römer zu erfahren. Die eigentliche Attraktion aber war die anschließende Besichtigung des Römerkellers. Dort gab es z.B. eine riesige Amphore mit ca. 30 kg Leerge wicht, die von den Gästen mit einer Tragegange gemeinsam gestemmt wurde. Außerdem staunten diese nicht schlecht über einen "viel zu hohen Tisch", der zum Schutz vor Mäusen und anderem Ungeziefer zur Lagerung von Speck und anderen Lebensmitteln genutzt wurde.

Nachdem der Wettergott wohl gesonnen war, konnten sich die Kinder zum Abschluss noch beim römischen Deltaspiel sowie bei der Rundmühle (dem Vorläufer des heutigen Mühlespiels) gegenseitig messen. Nach den Spielen und vor der Heimfahrt gab es in der Pergola neben der Jupitersäule noch eine kleine Stärkung.

Karin Öhler, Bücherei Sersheim



Besuch im Römerkeller

Vaihingen zu Gast im Römerkeller

Bei ziemlich nebligem Wetter startete die Stadtverwaltung Vaihingen zu Ihrer traditionellen Winterwanderung. Waren bisher die unterschiedlichen



Stadtteile von Vaihingen das Ziel, so verließ die Gruppe diesmal die Stadtgrenze und wanderte auf dem Römerwanderweg ins benachbarte Oberriexingen

und besuchte den Römerkeller. Obwohl sich die beiden Gemeinden in vergangenen Zeiten eher feindselig gegenüber standen, gab es diesmal keine Zwischenfälle zu vermeiden. Selbst das Einschließen der Mostbrötchen in den heißen Ofen gelang ohne Blessuren.

Bei der Führung im Römerkeller erriet Herr Rentschler auf Anhieb das Leergewicht der Ölamphore und OB Maisch bediente das römische Schiebeschloss so sicher, als wäre ihm dieses aus seinem Rathaus vertraut. Anschließend ließen sich alle die noch warmen Mostbrötchen mit einem Becher Mulsum schmecken. Dank der guten Organisation von Frau Leonhardt konnten dann alle gestärkt wieder zurück ins heimische Vaihingen aufbrechen.



Cornelia Karow



Schule im Museum

Radtour in den Römerkeller

Wir, eine jahrgangsgemischte Klasse 5/6 mit 29 Schülerinnen und Schülern, sind bei schönem Wetter am 11. Juli 2013 um 8:30 Uhr in Schwieberdingen mit dem Fahrrad losgefahren nach Oberriexingen. Wir hatten eine angenehme Strecke zu fahren, bis auf einen kleinen Abschnitt an der Glems mit großen, holprigen Steinen und einem engen Weg mit Brennesseln und anderen Pflanzen. Die Fahrt dauerte fast



zwei Stunden, so dass wir nach 10 Uhr in Oberriexingen waren. Als wir in der Kelter ankamen, haben wir uns alle erst einmal

ausgeruht und gegessen und getrunken. Nach ungefähr einer halben Stunde Pause hat uns Frau Karow Gewürze riechen und probieren lassen.



Danach hatte jeder seinen eigenen Teig und durfte mit Käse und Speck sein eigenes römisches Brötchen backen und so verzieren, dass man es

danach auch wieder erkennen konnte.

Solange die Brötchen im Backofen waren, gingen wir zum Römerkeller. Dort waren zwei

Amphoren, die man anheben konnte. Im zweiten Raum, dem eigentlichen Römerkeller, hatte



der Boden Löcher und man musste aufpassen, dass man nicht hinfiel. Nach der Führung sind wir zurück zum Backofen gegangen und haben unsere Brötchen anschließend gegessen.

Der Rückweg war zwar für manche dann ziemlich lang und anstrengend, aber insgesamt waren wir stolz, dass wir die Radtour geschafft haben. Wir hatten alle Spaß bei unserem Ausflug.

Denise Meißner, Ekimsu Seyhan von der Klasse 5/6 der Hermann-Butzer Schule in Schwieberdingen

Ori- Kinder- Tage 2013 - Christliche Römer in Korinth



Zum siebten Mal standen die weißen Zelte auf Hans Bucks grüner Wiese hinter dem Stall. Pfarrerin Elke Gratz und Ihre

Frauen hatten in dieser Woche die Bibelstelle von der Bekehrung des Paulus zum Thema gewählt. Ein Höhepunkt war das römisch-christliche Fest in Korinth am Ende der Freizeit. Die Mädchen ließen sich dafür römische Flechtfrisuren legen und stiegen in Gewänder aus reichlich Stoff. Beim Tanz und bei der Modenschau präsentierten sie stolz ihr "outfit". Andere hatten



Schild und Schwert bemalt und zeigten die römische Verteidigungart, "Schildkröte" genannt. Der anschließende Schwertkampf führte zu lautstarker Unterstützung der beiden Kontrahenten durch das Publikum. Sehr fortschrittlich war die Aufnahme von Mädchen bei den römischen Legionären. In römischer Zeit waren Frauen nicht im Militärlager geduldet. Sie durften im vicus, dem Dorf vor dem Lager, leben. Christliche Lieder wie "echt elefantastisch" schmetterten die Kinder ausgelassen zwischen den Darbietungen. Es war nicht zu übersehen, dass Gott hier und "nicht weit oben" war.



Impressum

Civitas Riexingenses
Superiores
Tel 07042 90931
Hrsg. Wernerius Somlaius
Felix, Duumvir

Denise Meißner, Ekinsu
Seyhan, Kl. 5/6, H.- B.
Schule, Schwieberdingen
Schüler Kl. 4c Marbach

Redaktionsteam 2013:
Cornelia Vilica
Vera Gergia Quattuorviri
Monica Magistra Latina
Willius Agricola Serenus
Karin Öhler, Sersheim

Bildrechte:
Stefan Hasenhündl
Dr. Joachim Kolb
Stadt Vaihingen
Marina Wöhr
Franz Kilian
Stadt Oberriexingen
Richard Öhler
VKZ, LKZ
Redaktionsteam

Ulrich Gratz
Carmen, coniunx W.
Somlaius F.

Auf den Spuren von Juden, Römern und Christen in Israel

Auf wesentlich bequemere Weise als die römischen oder germanischen Vorfahren gelangten im Februar 2013 35 Reisende an die östliche Mittelmeerküste in den einst römisch beherrschten Landstrich Palästina, der zur Wiege des Christentums wurde.

Der Palast des Herodes und die Villa Rustica von Oberriexingen

Nach eingehender vorausgehender Beschäftigung mit der Geschichte des Judentums, der Vätergeschichten im alten Testament sowie der Überlieferung



des Neuen Testaments konnten nun die geschichtsträchtigen Orte direkt in Augenschein genommen werden. Beeindruckend zunächst die einstige Herodesstadt Cäsarea am Meer. Hier wohnte der Herrscher von Rom Gnaden standesgemäß mit allem Komfort samt Pferderennbahn direkt am Mittelmeer. Der Unterschied seines Palastes zur Oberriexinger Villa Rustica ist doch beträchtlich - nicht nur der Lage wegen.

Jüdischer Widerstand - römischer Machtanspruch

Die Zeugnisse römischer Baukunst begleiten die Reisenden auf Schritt und Tritt und führen damit auch deutlich vor Augen, dass die Größe und Haltbarkeit der Bauwerke nicht unbedingt im direkten Bezug zur heutigen Bedeutung für die Menschheit stehen müssen, denn archäologisch verwertbare Spuren Jesu



oder seiner Jünger finden sich auf der Reise keine. Dafür belegt die Festung Massada in der Nähe des Toten Meeres sowohl den unbedingten Frei-



heitswillen von Teilen des jüdischen Volkes ebenso wie die unerbittliche Durchsetzung der römischen Machtansprüche in Palästina zur Zeit der ersten Christen.

Religion als politisches Mittel der Macht - damals und heute
Ging es um die Durchsetzung römischer Interessen, spielten Zeit, Kosten und Opfer keine Rolle für die Mächtigen. Zu der Zeit kaum vorstellbar, dass die

friedliche Religion des Christentums später zur Staatsreligion der Römer wurde - nur um sofort für die gleichen Interessen missbraucht zu werden wie einst die diversen römischen Gottheiten. Wie überhaupt der Kampf um Macht und Besitz unter zu Hilfenahme der Religion bis heute die Geschichte der ganzen Region prägt, was sich dann besonders deutlich in Jerusalem zeigte.

Bethlehem - 4 an einem Tisch

Dass auch Anderes denkbar und möglich ist, zeigte eine Randbegebenheit in Bethlehem. Ein israelischer Jude, ein palästinensischer Christ und ein deutscher Christ sitzen friedlich und vergnügt beim gemeinsamen Essen an einem Tisch.

Vielleicht ein Fingerzeig, wie es gehen könnte, damit die

genannten Völker und Religionen nicht den gleichen Weg gehen wie das einst Welt beherrschende Römische Reich samt seiner Religion.

Auszug aus dem Reisetagebuch:

..... Nach kurzer Fahrt durch die Wüste, vorbei an Wadis und beeindruckenden Steinformationen kamen wir an der Talstation von Massada (277 m unter dem Meeresboden) an. Mit der Seilbahn ging es hoch zur Festung, die 33 m über dem Meeresboden liegt. Herodes der Große hat sich für seinen Wintersitz einen herrlich warmen Ort ausgesucht. Wie er um Christi Geburt toskanische Weine und Fischeier aus Portugal herbringen ließ, ist kaum vorstellbar.

Assaf (Reiseleiter) erzählte uns die Geschichte der 960 Zeloten, die nach der Eroberung von Jerusalem durch die Römer auf die verlassene Festung geflohen waren, sich verschanzt hatten und von den Römern belagert wurden. Nach 3 Jahren und dem Einsatz von 8000 römischen Soldaten mit schweren Steinschleudern stand die Einnahme der Festung kurz bevor, als die ganze Bevölkerung der Zeloten auf der Festung Selbstmord beging. Die Archäologen fanden im Boden der Synagoge den Text von "Hesekiel 37"und ich hole euch heraus aus euren Gräbern". Nur mit diesem Bewusstsein ist der Selbstmord der Zeloten zu verstehen. Assaf erzählte uns die Bedeutung dieses Satzes am Beispiel seiner Großmutter und des Großvaters des Leiters der Ausgrabungsstätte, die gemeinsam, ohne dies zu wissen, im Arbeitslager waren.

Man war betroffen.

Ulrich Gratz



Amphoren als Kühlschranksersatz der Antike

Am 7. Oktober drehte sich alles um das Thema "Römische Amphoren - 'Tetrapack' der Antike".

Kuhlen im römischen Kellerboden

Dazu lud Museumspädagogin Cornelia Karow in den Gewölbekeller der Villa Rustica in die Weilerstraße ein und berichtete neben Interessantem rund um das Gebäude und seine Bewohner, dass aufgrund der immer noch sichtbaren Kuhlen im Boden dort einmal mehrere der großen Vorratsgefäße gelagert hätten. Mit ihrem engen Hals und eingelassen in die Erde schützten die tönernen Behältnisse in Zeiten ohne Kühlschrank im kühlen Dunkel ihren Inhalt wie Olivenöl, Wein oder die Würzsoße Garum optimal vor dem Verderben.

Olivenöl für Haut und Kochtopf

Außerdem hörten die motivierten Museumsgäste - darunter Sechst- und Siebtklässler, die derzeit gerade die Römer im Geschichtsunterricht behandeln, sowie die bewanderten Sprösslinge eines Lateinlehrers - wie die Behältnisse, durch Weidenkörbe geschützt, den weiten Weg von Spanien oder Griechenland bis ins Enz-Tal

fanden. Es dauerte oft Wochen, bis die begehrten Waren aus dem Mittelmeerraum per Schiff



und auf Ochsenkarren die hiesigen Märkte beispielsweise in Enzweihingen erreichten. Nicht nur zum Kochen verwenden

den die Bewohner der villa rustica das teure Öl, sondern vor allem für die Körperpflege vor und nach dem gemeinsamen Bad. In den großen Städten in Italien sei der Bedarf an Amphoren entsprechend riesig gewesen, was der Monte Testaccio in Rom eindrucksvoll mit seinem 50 Meter hohen Scherbenhaufen zeigt.

Amphorenträger

An einer Nachbildung konnten die Besucher dann selbst Hand anlegen, die Amphore wiegen, hochheben und versuchen, sie



über einen Schlauch mit Wasser zu füllen. Besonders das Tragen war nur im Team zu meistern, wiegt das größte Exemplar in Oberriexingen doch bereits im Leerzustand 30 kg. Ca. 70 Liter oder 100 Kilo Öl fasste das bauchige Gefäß, das



Holz - der "Strom" der Antike

Am 17. November war die römische Energieversorgung der villa rustica das Thema.

Umweltschäden der Römer

Karow. Nicht nur für die Erwachsene und Kinder lauschten den Ausführungen der Museumspädagogin Cornelia

Thermen, die es fast an jeder villa rustica gab, so auch in Oberriexingen, sondern auch



für die Gewinnung von Rohstoffe wie Eisen, war Holzkohle die Voraussetzung, um den Rennofen zu befeuern. Holz war vor Öl und Wasser der wichtigste Energieträger. Die ca. 30 Personen, die auf der villa rustica in Oberriexingen lebten und arbeiteten verbrauchten als Brenn- Bau- und Handwerksholz im Jahr ca. 1-2 ha Wald. Kein Wunder, dass nach 200 Jahren Römerherrschaft nur noch 40% des Waldbestandes vorhanden war. Den Raubbau am Wald erkennt man an entwurzelten Auewaldeichen am Rhein und an Pollenanalysen, die keine Pollen von hochwertigen Hölzern wie Eiche und Buchen mehr enthalten.

von den Kindern auf 1,10 m Länge bzw. 4 Fuß und 1,80 m Durchmesser vermessen wurde. Auch das Befüllen, das die Römer wohl mit Lederschläuchen und Schöpfkellen bewerkstelligten, gelang schließlich mit vereinten Kräften und bot einen gelungenen Abschluss der Themenführung.

Vera Gergia Quattorviri



Familienführung mit anschließendem Experiment

Sägen und Zündeln

Nach den Ausführungen legten die größeren Kinder Hand an die Hölzer, stopften genüsslich Grillanzünder in die Luftschlitze und setzten die Schweden-

hölzer langsam in Brand. Alles unter sorgsamer Bewachung der Eltern. Die kleineren dagegen sägten tatkräftig Luftschlitze in die Hölzer, die Franz Kilian mit Schraubzwingen fest an die Balken der Backofenpergola geheftet hatte. Wintertee und römische Süßis wärmten die Besucher von innen.



Stadtrundgang durchs herbstliche Oberriexingen mit seiner bewegten Vergangenheit

Einen Spaziergang der besonderen Art durch Oberriexingen erlebten die Teilnehmer des historischen Stadtrundgangs mit Gabriele Hohn-Schwenninger. Waren es am 24. März Oster- und Fruchtbarkeitsbräuche, so standen am 27.10. Kirbe und z'Light gehen im Vordergrund.

Obwohl der Sonntag im Herbst so verregnet war, warteten doch 10 Personen am Backhäusle gespannt auf den Beginn. Manche erklärten, dass sie jetzt schon mehrmals teilnahmen, weil sie immer wieder etwas Neues erfahren.

Kartoffelkuchen und Strümpfe stricken
Gestartet wurde am Backhäusle, wo die Stadtführerin sogleich auf die kulinarischen Köstlichkeiten der Kirbefeste mit den typischen Wildgerichten und Zwiebel- und

Kartoffelkuchen verwies, die es im "Gilb-" bzw. "Weinmonat" Oktober traditionell gibt. Auch das christliche Erntedankfest fällt in diese Periode. Da mit dem Ende des bäuerlichen Jahres die Arbeit für die Frauen auf dem Feld ruhte, wurden zu früheren Zeiten im Oktober wieder die so genannten Spinn- oder Lichtstuben eingerichtet, wo man sich in den dunklen Monaten schon nachmittags zum Strümpfe stricken, Spinnen und Erzählen traf.

Die Enz - vom Nutzen und Schaden

Vorbei an buntem Herbstlaub ging es durch die Backhausgasse weiter zum Hägelinstor und zu zum Trinktor an der Stadtmauer. Hier am Fluss gab es Ausführungen über die

Bedeutung der Enz für die mittelalterliche Stadt. Sie war Grenze, Transportweg, aber auch Fischwasser und Viehtränke. Außerdem bewässerte man mit Enzwasser die Wiesen, um mehr Gras und Heu für das Vieh zu erzeugen. Bei Hochwasser schloss man die Tore zur Enz und rettete sich im Notfall auf die Stadtmauer, die an der Enz entlang führte. An solchen Tagen konnten die Bewohner des "Hafenviertels" nur per Boot ihre Häuser erreichen.

"In der Hauptstraße, der früheren Mittleren Gasse, lagen auch die meisten Gastwirtschaften, wie zum Beispiel Rappen und Adler als Schilder bzw. Flößerwirtschaften", so die Stadtführerin weiter, die ihren interessanten Rundgang an der ehemaligen Floßgasse mit romantischem Blick auf die Enz beendete.



Der Römerkeller zu Gast im Römerhaus Walheim

Steuereinnahmen bzw. die Rückzahlung von zu viel eingetribenen Steuern, war auch das Thema beim Römerfest in Walheim. Dumvir und Dominus der villa rustica in Riexingen Superior, Wernerius Somlaius Felix, war erfreut über die Rückzahlung, wollte er doch einige Investitionen auf dem

Gutshof durchführen. Die Rückzahlung fiel jedoch ausgesprochen mager aus. Dafür warfen die römischen Honoratioren aus Walheim die Münzen in das versammelte Volk und sorgten dafür, dass der eigene Wirtschaftskreislauf in Schwung kam und nicht der des entfernten Riexingen.

