

# Klöster im Mittelalter

## Bewahrer und Vermittler antiker Weinkultur

Wein und Christentum gehören von Anfang an zusammen. Das Abendmahl spielt in der Tradition christlicher Kirchen die zentrale Rolle: Es ist Kern liturgischer Dramaturgie und Sakrament in einem.

Die profane Seite der Geschichte: die letzte Mahlgemeinschaft Jesu Christi entwickelte sich Jahrhunderte später im Rahmen der Eucharistiefiern zu einem wichtigen „Event“ bei der Repräsentation des Glaubens nach außen und war mit der Brot- und Weinsymbolik ein Motor der weltweiten Christianisierung durch Klöster und Mönchsgemeinschaften. Der spätere klösterliche intensive Weinbau findet somit auch in der christlichen Lehre und Mystik seine Grundlage und Rechtfertigung.

Der Wein hatte in der Antike mehrere Funktionen. Zum einen galt der Wein als Gabe, mit der im Rausch befindliche Menschen dem Göttlichen näher sein konnten. Johann Wolfgang von Goethe, als Weinliebhaber bekannt, drückte dieses Gefühl Jahrhunderte später selbst so aus: „Der Trinkende, wie immer es sei, blickt Gott früher ins Angesicht.“

Weiterhin war Wein auch schon damals ein bedeutendes Handelsgut, dessen Pflege und Veredelung unter strenger Kontrolle der Herrschenden stand. Zu guter letzt aber ist Wein auch ein kalorienreiches Nahrungsmittel, das aufgrund seiner Säure haltbar war wie kaum ein anderes

Getränk und dadurch über Jahrhunderte auch Trinkwasserersatz sein konnte.

Nach dem Sieg in den Punischen Kriegen gegen Karthago war Rom im Besitz der wichtigsten Kornkammern des Mittelmeeres. Dies sicherte die Versorgung des römischen Volkes mit dem wichtigsten Nahrungsmittel „Brot“. Nun konnte man sich mit der Weinbaukultur intensiver beschäftigen. Der für landwirtschaftliche Studien bekannte römische Schriftsteller Columella befasste sich in zwei seiner Bücher intensiv mit der Bedeutung des Weinbaus. Er lobte die Rentabilität des Weinhandels für Rom, sprach von verschiedenen Weinsorten auf unterschiedlichem Terroir, Rebenveredlung und intensiver Weinbergspflege.

Genau diese schon weinwissenschaftlich anmutende Weinkultur haben die Römer dann nach ihren militärischen Niederlagen auch in unserer Region „zurückgelassen“. Entscheidend aber war in diesem Zusammenhang das Jahr 497 n. Chr.: Das fränkische Königshaus unter den Merowingern trat zum römischen Christentum über und übernahm Religion und Kultur der besiegten Römer. Dies intensivierte die Fortsetzung der über Jahrhunderte gewachsenen Landwirtschafts- und Weinbaukultur im Europa nördlich der Alpen.

Mit der weiteren Ausbreitung des Christentums nach Mitteleuropa entstand ein neuer „Mönchstyp“. Die frühen mönchi-

schen Einsiedler flohen die geschäftige Welt, um sich ganz ihrer jenseits gewandten Askese zuzuwenden. Der hl. Benedict von Nursia, der 529 n. Chr. die erste Abtei Monte Cassino in Latium gründete, gab mit seiner neuen Ordensregel „Ora et Labora“ den Startschuss für eine neue Ausrichtung mönchischen Lebens. Klöster schufen eine neue Kultur. In klösterlicher Gemeinschaft wurde von Mönchen neben kontemplativer Zurückgezogenheit im Gebet nun auch „gottgefällige“ Arbeit erwartet. Die Benediktiner erschufen so im 8. und 9. Jahrhundert in der Zeit des Karolingerreiches einen neuen „Mönchstyp“, der mit seinem missionarischen Eifer die Christianisierung von West- und Mitteleuropa vorantreiben sollte.

Die Gründung neuer Klöster wurde von Bischöfen und weltlichen Herren gefördert, da man die wirtschaftliche Kraft des Unternehmens „Kloster“ schon früh erkannte. In dieser Zeit wurden die Klöster immer reicher, übernahmen Praktiken der feudalen Grundherrschaft wie z.B. Einforderung der Frondienste. Ernteüberschüsse wurden weiter vermarktet oder in eigenen Schankbetrieben abverkauft.

Die Klöster wurden ein „Staat im Staate“, Äbte wurden vom König eingesetzt und waren immer mehr in weltliche Angelegenheiten eingebunden. Die Klöster Himmerod an der Mosel und Kloster



Kloster Eberbach © Fritz Geller-Grimm

Eberbach im Rheingau sind aus dieser Bewegung entstanden.

Besonders die Zisterzienser entwickelten sich zu wahren „Pionieren des Weinbaus“. Ein schönes Beispiel dafür ist die Weinbergssteillage „Dézaley“, ausgezeichnet von der Unesco 2007 als Weltkulturerbe, direkt am Genfer See. Sie stellt mit ihren Terrassierungen auf unwegsamstem und felsigstem Terrain für die damalige Zeit eine architektonische Meisterleistung dar. Die Orden der Benediktiner und Zisterzienser brachten im 10. bis zum 13. Jahrhundert den Qualitätsweinbau in Burgund zu seiner Blüte. Ihr besonderes Verdienst war es, den europäischen Winzern erstmals das Wissen um „das Terroir“ zu vermitteln, als sie anfangen, Weinberge mit unterschiedlichen „Menge- oder Güte-

parzellen“ anzulegen, einen für Landwein, den anderen für den besseren Wein.

Eigentlich durften die Mönche, vor allem die Zisterzienser, aus asketischen Gründen keinen Wein trinken, was aber selten durchsetzbar war. Bei den Benediktinern war eine „Hemina“ (römisches Maß = 0,27 l) pro Tag erlaubt. An Feiertagen durfte man einen zusätzlichen Trank zu sich nehmen, der auch hochwertiger sein konnte. Diesen nannte man „Caritas“!

Die antike Weinkultur wurde durch den christlichen Glauben, der im Jahre 380 zur römischen Staatsreligion wurde, in einer Art Symbiose zwischen Antike und Christentum in das frühe Mittelalter weitergereicht. Die Bildung der Klöster als missionarische Wirtschaftszentren bildeten die Grundlage für den europäischen

Qualitätsweinbau, der im Rahmen der napoleonischen Säkularisierungspolitik im 19. Jahrhundert größtenteils an die weltlichen Weingutskäufer gewinnbringend veräußert wurde.

Wein ist und bleibt seit Jahrtausenden ein „göttlicher Mythos“ und mit der sich selbst auslösenden Gärung ein Wunder der Natur. Alexander von Villers, ehemaliger Schüler des Komponisten Franz Liszt und späterer Diplomat in Berlin, Frankfurt, Wien und Paris, schrieb im 19. Jahrhundert die treffenden Worte: „Der Wein enthält alles. Da waltet ein Zauber in der Natur, dass sich alles Menschliche in eine Beere bannte, das – gekeltert – gärt, sich klärt und, ins Blut geleitet, dem Hirn offenbar wird. Hier ist ein Wunder, glaube man es nur.“ ■ *Christian Löm, Dipl. Oenologe*