



PRO INGELHEIM

Werte erhalten | Schönes bewahren



Die Reiterstatue Karls des Großen

Die 24 cm große, aus mehreren Teilen zusammengesetzte Originalbronze befindet sich heute im Pariser Louvre und gehört zu den bekanntesten Kunstwerken karolingischer Zeit. Das Schwert wurde nachträglich ergänzt. Der Herrscher sitzt aufrecht in fränkischer Tracht auf seinem stolzen Ross. Krone, Reichsapfel und Schwert – die Scheide ragt auf der rechten Seite zwischen Sattel und Mantel hervor – symbolisieren seine Macht.

Die Kleinbronze wurde erstmals 1632 im Inventar des Metzger Domschatzes unter dem Namen Karls des Großen erwähnt. Es wird berichtet, dass sie jedes Jahr am 28. Januar, dem Todestag des 1165 heiliggesprochenen Kaisers, im Kirchenraum den Gläubigen präsentiert wurde, bis sie in den Wirren der Französischen Revolution verschwand. In den folgenden Jahren ging die Statuette durch viele Hände. Schließlich erwarb sie die Stadtgemeinde von Paris und stellte sie im Hôtel de Ville (Rathaus) aus. 1871 wurde sie nach einem Brand des Rathauses stark beschädigt aus den Trümmern geborgen und ins Musée Carnavalet gebracht.

Die Zuschreibung der Reiterstatuette an Karl den Großen ist bis heute weit verbreitet, nicht zuletzt aufgrund der schriftlichen Überlieferung und der traditionellen Präsentation an seinem Todestag. Die Physiognomie und die Körperhaltung stimmen mit Einhards Beschreibung in seiner Biografie Karls des Großen und dem Münzporträt des Berliner Denars gut überein. Allerdings ist das Attribut des Reichsapfels in der Karolingerzeit erstmals unter Karls gleichnamigem Enkel mit dem Beinamen der Kahle (823-877) überliefert. Ob der Reichsapfel für Karl den Großen mangels vorhandenen Bildmaterials nicht nachgewiesen werden kann oder ob Karl der Kahle die Statuette in Erinnerung an seinen Großvater arbeiten ließ, wird in der Forschung kontrovers diskutiert.



Das „Capitulare de Villis et Curtis imperii Caroli Magni“ und seine Bedeutung für den Weinbau

In seinem Regelwerk "Capitulare de Villis vel (et) Curtis Imperii" hat Karl der Große zahlreiche Bestimmungen zur Herstellung und Lagerung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen erlassen.

Von insgesamt 70 Kapiteln (Capitularien) sind 10 direkt oder indirekt der Herstellung von Wein gewidmet.

Seine allgemeinen Hygienevorschriften "Nitor" sind mittlerweile längst Gemeingut für das Arbeiten in landwirtschaftlichen Betrieben geworden.

Mit der Weinproduktion beauftragte er Amtmänner. Zu deren " Stellenbeschreibung" gehörte unter anderem das Organisieren von Lesetrupps und die Überwachung der Arbeit auf dem Felde.

Er verlangte separate Kelterhäuser, damit die Keltern sauberer betrieben werden können. Ausdrücklich verbot er das Einmaischen der Trauben mit den Füßen.

In Kellerbüchern müssen die Amtmänner bis Weihnachten eine Ertragsdokumentation erstellen. Er verlangte neben der Auflistung des frischen Ertrages auch eine Bestandsmitteilung von älteren Weinen.

Ein ausdrückliches Verbot erließ er für die Verwendung von Leder in der Weinlagerung. Der Wein muss in eisenbereiften Fässern gelagert und transportiert werden.

Die Kernaufgabe für die Höfe sah er in der Versorgung des Heeres. Der Wein spielte dabei eine große Rolle: Denn er ist gesünder als Wasser, was Hildegard von Bingen Jahrhunderte später bestätigte.



Vinum Caroli Magni

Zusammen mit dem Historiker Prof. Franz Staab entwickelte Prof. Heinz Eschnauer eine Herstellvorschrift für den "Vinum Caroli Magni", der zum Karlsjahr 2008 erstmals produziert wurde. Das gemeinsame Ziel war, einen Wein zu schaffen, der dem Verkoster eine Vorstellung über die damals erreichbare Qualität vermitteln kann. Diese Vorstellung setzten die Winzer Jens Bettenheimer und Kristian Dautermann mit Spätburgundertrauben des Jahrgangs 2013 erneut um.



Weingenuss in der Karolingerzeit

Becher aus Ton waren im frühen Mittelalter als Trinkgefäße wohl am meisten verbreitet. Charakteristisch ist der gerundete Boden. Sie wurden ausgetrunken und auf den Kopf gestellt. Auch Sturzbecher aus Glas sind archäologisch gut belegt. Sie sind weniger robust, aber wertvoller und waren somit den reichen Genießern vorbehalten. Die amtierende Ingelheimer Rotweinkönigin Christin Zindritsch präsentiert beide Varianten.