

RIEXINGEN SUPERIOR



Der III gehörnte Stier berichtet von der römischen villa rustica

Stierblättle

Mense Decembris Anno MMXII Asses II

Duumvir und Decuriones auf dem Triumphzug des Collegium Musicum

Streng genommen galt der Triumphzug nicht Wernerus Somlaius Felix, Besitzer der Villa rustica und Duumvir von Riexingen Superior. Trotzdem stieg er auf den mit Blumen geschmückten Wagen und genoss die Fahrt durch das Volk. Die Ehre des Umzugs galt vielmehr dem Jubiläum des Collegium Musicum.



Amtspflege

Doch als Duumvir unterstützt er auch diesen Verein und präsentierte sich als dessen Ehren-gast. Wenn er diesen Anlass auch ein wenig für sich und sein Amt nutzte, so pflegte er nur gute römische Tradition. Ließen doch die römischen Kaiser Meilensteine an den Straßen aufstellen, auf denen die Entfernungsangabe zum nächsten Ort auf der letzten Zeile stand. Jeder der vorbei kam, las zuerst, welcher Kaiser der Civitas Wohltaten zukommen ließ, ehe er erfuhr, wie weit es noch war, bis er eine lauwarme cerevisia in der nächsten taberna serviert bekam.

Decuriones

Wo der Duumvir ist, sind auch seine Decuriones nicht weit. In

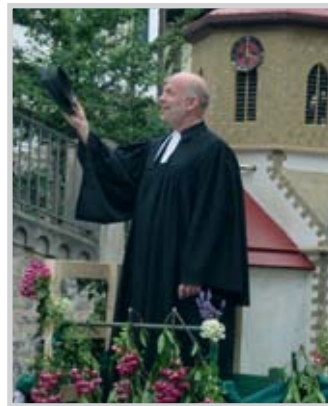
Tunika und Toga, teils gelb-blau in den Farben der Civitas, folgten sie dem Wagen. "Sal-



vete!"- mit erhobener Hand grüßten sie das Publikum, das die Wege des Zuges säumte und verteilten großzügig ihre Geschenke. Ein mitgeführter Handwagen diente zur Unterstützung der Schwächeren im Gremium.

Sacerdos contra Duumvir

Wenn nur der Sacerdos nicht versucht hätte, mit dem primatus des Duumvir zu konkurrieren! Obwohl er auf einem viel kleineren Wagen vor dem



Modell des hiesigen Templum stand, zog er doch huldvoll seine Kopfbedeckung und verneigte sich ehrerbietig vor dem Publikum. Nicht nur in Riexingen Superior sind alle Feste mit dem Sacerdos abzustimmen. Auch in Rom unternahm der Kaiser keine offizielle Handlung, wenn die zuständigen Sacerdotes, nach Opferhandlung oder Eingeweihtenschau von Tieren, nicht die Zustimmung der Götter signalisierten.

Collegium Juventutis Vigilum

Mit Feuerspritze, Schlauch und Muskelkraft sorgte unser Colle-



gium Juventutis Vigilum dafür, dass sich auch das entfernt stehende Publikum an erfrischendem Nass erfreuen konnte. Außer Durst gab es glücklicherweise nichts zu löschen.

Fahnenträger

Das Collegium Musicum, das die 40 jährige Freundschaft mit dem Collegium Musicum aus Raetia feierte, bildete den Schluss- und Höhepunkt des Zuges. Mit Fahnen und Ordenschritten die Würdenträger voraus. Franciscus Kilianus Maior, römischer pistor an der villa rustica, trug die schwere Fahne gelassen und würdevoll. Hinter ihnen schritten die musici mit wohlklingenden melodiae bis zur Insula der Enz. Hier entspannte man sich bei cerevisia et lucanicae.



Vocabularium

Duumvir - Bürgermeister
Decuriones - Stadträte, von Oberriexingen
Collegium Musicum - Musikverein musicus, a, um - zu den Museen gehörig, später Musik
Sacerdos - Pfarrer/Priester
civitas - Gemeinwesen
Collegium Juventutis Vigilum - Jungmannschaft Feuerwehr
pistor - Bäcker
cerevisia et lucanicae - Bier und Würste (urspr. Spezialität aus Lukanien/Unteritalien).
primatus - Vorrang
musici - die Musiker
Raetia - Österreich

Die berühmten Mostbrötchen der drei Pistores aus Riexingen Superior

Inzwischen sind sie nicht nur in der Civitas, sondern in der ganzen römischen Provinz Germania Superior bekannt. Bei jedem convivium fragen die Gäste nach dem schmackhaften Gebäck. Sie munden köstlich zu Mulsum, dem römischen Würzwein oder verfeinert mit Moretum, dem stark knoblauchhaltigen Brotaufstrich. Unverzichtbar sind sie beim römischen Nachtschisch Tyropatina, der mit Brotstücken statt Löffel aus der gemeinsamen Schüssel aufgenommen und zum Mund geführt wird.

Warum ist das Gebäck so bekannt und begehrt?

Das Redaktionsteam des römischen Stierblättles wollte es genau wissen und besuchte die "römisch-germanische" Bäckerei Laier in Riexingen Superior und stellte den drei Pistores Fragen. Am Gelingen beteiligt sind zum einen die beiden Pistores Markus und Kurt Laier der Oberriexinger Traditionsbäckerei, die bereits in fünfter Generation besteht und seit Januar 2012 in den Händen von Sohn Markus liegt. Der junge Bäcker- und Konditormeister vertraut zwar wei-



terhin auf die Erfahrung und Mithilfe seiner Eltern, die ihrerseits das Geschäft 34 Jahre lang erfolgreich betrieben, bringt aber auch seine eigenen Ideen und Rezepte ein. Zum anderen ist es Pistor Franciscus Kilianus Maior, der römische Bäcker, der den aus Lehm nachgebauten römischen Backofen so anheizt, dass die Mostbrötchen knusprig braun backen und so den unverwechselbaren Geschmack entwickeln.

"Was war der Anlass", wollten die Redakteure wissen, "erstmal die mustaceae herzustellen?" Markus Laier blätterte in seinem Buch und fand den Eintrag, dass sie erstmals am 27.2.2010 zum Fest der Lupercalia hergestellt wurden. Auf die Frage, warum die Leute so begierig nach den leckeren mustaceae sind, zuckte er nur mit den Schultern. Sein Vater, Kurt Laier, mutmaßte, dass es an dem guten Most liegen könnte. Neben ausgesuchten

Zutaten wie Weizen- und Roggenmehl, Salz, Hefe, Gewürz schreibt das Rezept des alten Cato eben auch Most vor. 250 Liter keltert Herr Laier jährlich selbst aus eigenen Äpfeln von drei Baumstücken. Er pflegt hier gute römische Tradition des mustum, auch wenn man das heute Bio-Most nennt und es für etwas Neues hält.

PS-starke Knetmaschine statt Maultiere und Sklaven

Energisch schüttelten die beiden Pistores den Kopf, "nein, die mustaceae gehören nicht zum normalen Sortiment." Zum einen will Herr Laier seinen Most auch noch selbst genießen, zum anderen ent-



wickeln die mustaceae nur durch das Backen im Römerofen ihren besonderen Geschmack". Cornelia Vilica sah sich in der Bäckerei suchend um und fragte dann: "Wo haben Sie denn die Maultiere und Mühlen stehen, die aus dem Getreide Mehl mahlen und wo stehen die Tische auf denen die Sklaven den Teig kneten?" Markus Laier sah sie verständnislos an, dann deutete er mit dem Finger auf ein großes Gerät in der Ecke, "hier sind sie alle, die Maultiere und die Sklaven. Die Teigknetmaschine



mit Zeitschaltuhr arbeitet mit Starkstrom und braucht 30 Minuten um 30 Mostbrötchen herzustellen. Sie ist erst bei einer Menge von 50 kg Mehl

schen Würzwein, zwei echte Württemberger Weine der Stadt Riexingen Superior und ein Belobigungsschreiben auf Papyrus. Mit der Verleihung der römischen Namen Kurt Laierus Clarus und Markus Laierus Praecordialis sind sie auch in den Freundeskreis des Römerkellers aufgenommen - nicht nur sie, sondern auch Waltraud Laier, die gute Seele im Hintergrund des Betriebs.

Wann gibt es die nächsten mustaceae?

"Heute scheint das alles einfacher zu gehen als in römischer Zeit", überlegte die Vilica. "Immerhin haben wir heute noch einen römischen Pistor, Franciscus Kilianus Maior, der zwar neuzzeitliche Mostbrötchen nach antikem Rezept im nachgebauten römischen Backofen bäckt - genau wie vor 2000 Jahren - trotzdem schmecken die Brötchen nicht alt, sondern ausgesprochen lecker. Das Dankeschön für seinen unermüdlichen und unentgeltlichen Einsatz überreichte sie ihm

ausgelastet". Alle schauten in die riesige Schüssel, in der sich das metallene Rührwerk emsig in einer verschwindend kleinen Teigmenge drehte. Die Redakteure bohrten weiter, "müssen denn die Hände vor dem Herstellen des Teigs besonders präpariert werden"? Die Pistores sahen sich augenzwinkernd an und konterten, "die letzten Geheimnisse um die mustaceae werden nicht verraten."

Natürlich werden sie auch am römischen Ernte-Schiffsbau-Handwerkerfest am 27. und 28. Juli 2013 wieder die bewährten mustaceae herstellen und keine Römersohlen wie beim Römerfest 2005. Vielleicht auch etwas Süßes aus der (römischen) Konditorei?

Laudis Decretum

Zum Dank für das unentgeltliche Engagement beim Herstellen der mustaceae überreichte Cornelia Vilica römi-





ebenfalls in flüssiger Form. Wer nicht bis zum Römerfest auf die mustaceae warten möchte, kommt zu den Lupercalia am 23.2.2013 zum Römerkeller, dort gibt es sie wieder.

*Cornelia Vilica,
Vera Gergia Quattuorviri*

Vocabularium

Riexingen Superior - Oberriexingen
Civitas - Gemeinwesen

*mustacea - das Mostbrötchen
pistor - Bäcker
Tyropatina - süß-pfeffriger Nachtisch
Germania Superior - Obergermanien,
umfasst ca. das Elsaß, Baden und
Württemberg bis Lorch
convivium - Gastmahl
mustum - Most
Marcus Porcius Cato der Ältere schrieb
das Werk "De agricultura", dem das
Rezept entstammt, um 150 v.Chr.
laudis decretum -
Belobigungsschreiben
carus - lieb, wert, teuer
praecordialis - herzlich, einfühlsam
maior - älter, bedeutender*

Laudis Decretum

Pistores Kurt Laierus Carus et filius eiusdem Markus Laierus Praecordialis haben für das Herstellen der berühmten mustaceae Romanae eine Auszeichnung summa cum laude verdient.

Es geht Ihnen hierfür dieses Belobigungsschreiben in handschriftlicher Ausfertigung zuzüglich eines Geschenkes in flüssiger Form zu.

Wir gratulieren herzlich.

Collegium Stierblättele
Dorisia Öhleria Ridibunda
Franciscus Kilianus Maior
Willius Agricola Serenus,
Wernerus Somlaius Felix
Gaby Hohn-Schwenninger



Vera Gergia Quattuorviri
Cornelia Vilica,
Ulricus Stratemeierius
Wilhelminus

Vocabularium

*laudis decretum -
Belobigungsschreiben
pistor - Bäcker
carus - lieb wert teuer
praecordialis - herzlich, einfühlsam
mustaceae Romanae - römische
Mostbrötchen
summa cum laude - mit höchstem Lob
Collegium Stierblättele -
Redaktionsteam Stierblättele*

Fortschrittliches Forum für Riexingen Superior

Mense Iunio MMXII war es endlich soweit - nach mehr als einem decennium der Planungen, Diskussionen und einem großen pensum hat das opus nun endlich seine Vollendung gefunden und die Stadt kann stolz auf ihr neues Forum sein!

Zwischen Curia und Torcular Dieses liegt zwischen Hauptstraße und Kronengasse ganz in der Nähe von Curia, Torcular und Templum, hat 4,6 Millionen Euro gekostet und bietet zum ersten Mal in der historia von Riexingen eine ganz besondere habitatio für die Seniores. Insgesamt gibt es 15 domicilia ("betreute Wohnungen", in denen die cives auf Wunsch Unterstützung von der Sozialstation Vaihingen bekommen). Außerdem sind gemeinsame Aktivitäten und Ausflüge der Seniores geplant. Wie Duumvir Wernerius Somlaius Felix bei der feierlichen

Einweihung verkündete, hat man hier "so viel Selbständigkeit wie möglich und so viel Hilfe wie nötig".

Betreutes Wohnen statt Sklaven

So etwas gab es früher nicht! Wozu hatte man denn schließlich Sklaven gehabt? Wenn man zu alt war, um sich selbst zu versorgen, halfen einem die familia einschließlich der servi. Nur die Sklaven selbst hatten Pech. Wenn sie zu schwach zum Arbeiten waren, wurden sie entlassen und mussten schauen, wo sie blieben. Zum Glück wurde post Christum



alles ein wenig besser. Der Caritas, dem christlichen Gebot der Nächstenliebe folgend, gründete man Einrichtungen



nicht nur Wohnungen, sondern auch Platz für ein Geschäft und einen medicus. Doch bisher hat sich leider noch niemand gefunden, der dort einziehen möchte. So kann man im Forum viel relaxatio finden und den schönen Wasserlauf genießen. Am fluvius spielen planschend die Kinder bei heißem Wetter und Jung und Alt gesellt sich auf den Ruhebänken zu einem Plausch.

Vera Gergia Quattuorviri

Vocabularium

*decennium - Jahrzehnt
curia - Rathaus
torcular - Kelter
templum - Tempel, bzw. Kirche
habitatio - Wohnanlage
domicilium - Wohnung
cives maiores - ältere, ehrwürdige
Bürger
duumvir - Bürgermeister
familia - Hausgemeinschaft
servi - Diener/Sklaven
caritas - Menschenliebe
relaxatio - Erholung
fluvius - kleiner Fluss*

für arme, ältere und kranke Menschen, die dort gepflegt wurden. So sind im Laufe der Geschichte Hospitäler, Hospize und Pflegeheime entstanden. Eines der fortschrittlichsten Senioren-Wohnmodelle ist derzeit das "Betreute Wohnen". Aber zurück zum Forum in Riexingen Superior. Hier gibt es



Der Römerkeller Oberriexingen zu Besuch im "Mutterhaus" in Konstanz

Am 17. März lud das Archäologische Landesmuseum alle Zweigmuseen zu einem Fest nach Konstanz ein. Das Römerhaus Walheim, das Limesmuseum Aalen, das Dominikanermuseum Rottweil, das Römermuseum Osterburken, der Römerkeller Oberriexingen und das Federseemuseum Bad Buchau waren dem Ruf gefolgt. Sie präsentierten ihr Haus, boten Kulinarisches und Mitmachaktionen für Jung und Alt.

Der Römerkeller Oberriexingen, Teil einer villa rustica, lockte Groß und Klein zur Getreideverarbeitung. Während die

ben die Arbeiterinnen die spelzfreien samt den noch bespelzten Körnern der Mühle. Kein Mehl für feine Backwaren!

Auf den Römerstühlchen vor dem Stand des Römerkellers saßen die Besucher gerne und ließen sich von Doris Öhler, Franz Kilian und Sandra Keller mit Mostbrötchen, Früchtekuchen, Hirsebrot mit Moretum-Aufstrich oder dem sucus vulgaris conditus, dem alkoholfreien Würzwein verwöhnen. Erstaunlicherweise wussten doch einige Besucher wo Oberriexingen liegt, immerhin 400 km von Konstanz entfernt.

Auch Bürgermeister Werner Somlai, "Wernerus Somlaius Felix", der Besitzer der villa rustica und Decurio, genoss seinen Auftritt. In Toga und Lorbeerkranz zog er sofort das



Kleinen die Mühle in Beschlag nahmen, stampften die Erwachsenen fleißig im Elektrobackofen gedarrtes Emmergetreide. Doch im Worfelkorb trennte sich die Spreu vom Emmer - mangels Wind bliesen alle heftig mit. Einige Körner hatten sich durchgemogelt und besaßen noch die harten Spelzen. Rücksichtslos überga-



Interesse der Besucher auf sich. Als Besitzer des kleinsten aber ältesten Zweigmuseums ließ er es sich nicht nehmen, die ganze Museumsfamilie zu besuchen und Kontakte zu pflegen. Anschließend überredete ihn Cornelia Vilica, die Verwal-



terin des Gutshofes, zu einer Partie Rundmühle.

Nach einem 15-Stunden Tag packte die Hausgemeinschaft der villa rustica wieder ihr

Bündel. Statt den 2 PS starken Ochsenkarren, bevorzugte man den 100 PS starken Bus und trat einigermaßen erschöpft aber zufrieden den Heimweg an.

Spectaculum vespertinum in der Enz

Was sub vesperum Nonis Februariis anno MMXII an der ehemaligen Enz-Furt zu Oberriexingen geschah, klingt unglaublich, ist aber wahr!

Ein Pizza-cursor wollte an seinem ersten Arbeitstag besonders schnell seine emptores bedienen. Leider unterschätzte er - vom vicus Enzweihingen kommend - die scharfe Links-Biegung der via publica über

Vaihingen und die DLRG mit zwanzig Mann. Ob sie sich alle nach der gelungenen Rettung eine frische Pizza bestellt und geteilt haben, ist nicht bekannt - verdient hätten sie es allemal!

Vera Gergia Quattuorviri



den pons fluvialis, durchbrach das Gelände und katapultierte sich mit seinem curriculum breve in den eiskalten fluvius. Glücklicherweise war der cursor ein adolescens bene exercitatus und kletterte auf das Dach des schwimmenden vehiculum, das noch aus den aquae fluviales herausragte. Von dort konnten ihn seine emptores mit einer langen Leiter retten. Denn eben dieses collegium vigilum war es, das den Pizza-Cursor nach Oberriexingen bestellt hatte. An der Rettung beteiligt waren auch die collegia aus Sersheim und

Vocabularium

Nonis Februariis - am 5. Februar
cursor - Eilbote, Postbote
vespertinus, a, um - abendlich
sub vesperum - gegen Abend
emptor - Kunde
via publica - öffentliche Straße
pons fluvialis - Flussbrücke
curriculum breve - kleiner Rennwagen
fluvius - Fluss
aquae fluviales - Flussgewässer
adolescens bene exercitatus - wohl trainierter Jugendlicher
collegium vigilum - Verein der Feuerwehrleute
vehiculum - Fahrzeug, Wagen



Familienführung mit anschließendem Experiment Römerkeller und Stadtgeschichte(n)

„Pfeffer und Honig“ – Römisches „finger-food“ aus dem Backofen am 22. April

Die Besucher mussten selbst mit Hand anlegen. Sei es zum Ausräumen des Feuers aus dem Backofen, zum Einschließen der Mostbrötchen oder zum Rühren des römischen Nachtisches, Tyropatina genannt.

Tischsitten

Dann ging es in den Römerkeller. Dass man zum Essen lag und sich bedienen ließ, fanden die Kinder cool, dass jedoch Kinder und Frauen zum Essen sitzen mussten war unfair. Dafür zeigten Teller und Krüge, was im römischen Alltag gebräuchlich war. Irgendwann hatten die Kinder genug gehört und Cornelia Vilica, die Gutsverwalterin, verwandelte die Kinder in römische Götter, und diese machten es sich in den Nischen bequem.

Mostbrötchen als Löffelersatz

Inzwischen holte Franz Kilian die duftenden Brötchen aus dem Ofen, entfernte die Lorbeerblätter und streute Pfeffer über den süßen Nachtisch. Die Brötchenstücke dienten als Löffel, um den Nachtisch damit zum Mund zu führen. Löffel und Gabel gab es zwar in römischer Zeit, doch üblich waren kleine Brotstücke, die man mit den Händen zum Mund führte. Es klappte hervorragend und in kürzester Zeit waren die leckeren Mostbrötchen verspeist.



Familie Laier hatte uns wieder unentgeltlich mit den köstlichen Brötchen versorgt, herzlichen Dank dafür. Die Besucher warfen sie ihre Gastgeschenke in die Spendenbüchse.



villa rustica damals vor 2000 Jahren opferte, damit sie Mensch und Tier schützen. Das Bild der keltischen Pferdsgöttin Epona hing wohl in jedem Stall, denn sie schützte die Zugtiere des Hofes. Obwohl sie keltischen Ursprungs war, verehrten auch die römischen Bewohner diese Göttin.



Im Banne des Dufts

Im Römerkeller wartete bereits eine kleine Götterstatuette in einer Nische auf ihr eigenes Weiheopfer. Geheimnisvolles Dunkel umgab die kleine Gruppe, beleuchtet war nur die

Eine Weiheopferzeremonie für Juno an der Jupitergigantensäule am 3. Juni

Salve Juno Regina! So begrüßte die Vilica vom Römerkeller Oberriexingen die römische Göttin Juno auf der Jupitergigantensäule. Ihr war das Gebet um Wohlergehen gewidmet, das die Vilica von einer Papyrusrolle verlas.

Opfer für Juno

Andächtig lauschten die Besucher. Anschließend stellten sich die kleinen Römer und Römerinnen auf und warfen eine Prise Weihrauch bzw. Baumharz in die Holzkohleglut, die vor der Göttin in einem Räucherkerch glomm. Sofort stieg eine kleine Duftwolke auf und

alle hofften, dass die römischen Götter wirklich denjenigen gut gesinnt waren, die solch wohl riechenden Duft verbreiteten.

Epona

Thema der Familienführung waren die römischen Götter, denen die Hofgemeinschaft der



Götternische. Wieder legten die Kinder ein kleines Stückchen Weihrauch in die Glut und sofort verbreitete sich ein angenehmer Duft im Keller. Alle waren ergriffen und fühlten sich in die römische Zeit zurückversetzt.

Familienführung mit anschließendem Experiment Römerkeller und Stadtgeschichte(n)

Die Energieversorgung der villa rustica am 11. November

Bei nasskaltem Dauerregen waren nur wenig Interessierte gekommen, um zu hören, dass nicht nur ein Wald, sondern auch Bienenstöcke der Licht- und Energiegewinnung dienen.

Öl, Bienenwachs und Holz

Mit Leinöl in Öllampen und Kerzen aus Bienenwachs beleuchtete man die Wohnräume. Als Heizenergie für die Unterfußbodenheizung verwendeten die Römer Holz und Holzkohle für Kohlebecken in den Wohnräumen. Ein Baumholz, in das die Besucher Luftschlitze säg-

ten und anzündeten, zeigte, dass Holz nicht nur wärmt, sondern auch leuchtet. In einem Wohnraum konnte sich niemand das brennende Baumholz vorstellen. Der Rauch würde in kürzester Zeit die Luft verbrauchen. Doch im Freien verbreitete es Licht und behagliche Wärme.



nächtigen. Ein Nachtwächter, ausgerüstet mit Hellebarde, Horn und Laterne, sollte die schlafenden Bürger vor Feuer, Feinden und Dieben warnen und die Stunden ansagen. Als Kontrolle, dass der Wächter gewissenhaft seinen Dienst versah, habe es seit Beginn des 19. Jahrhunderts Stempelstellen gegeben, von denen es heute sogar noch eine zu besichtigen gibt.

Nebelung und Martini

Am 11. November, dem "Nebelung" oder "Schlacht- bzw. Windmonat", am Martinstag, erneuerten die Nachtwächter

ihren Eid, das Gesinde wurde mit einer Martinibrezel in neue Dienste entlassen. Auch der Pachtzins wurde fällig, ebenso erhielten die Lehrer und Pfarrer ihren Lohn in Form einer Martinsgans und zu guter Letzt wurde der erste neue Wein, der "Märteswein", in den Besenwirtschaften ausgeschenkt.

Dank des perfekten Altweibersommerwetters kamen die mitgebrachten Laternen nicht zum Einsatz.



Oberriexinger Stadtgeschichten: Frühlingserwachen und Herbstlichter

Standen am 25. März die Frühlings-, Oster- und Fruchtbarkeitsbräuche bei der Stadtführung mit Gaby Hohn-Schwenninger im Mittelpunkt, so lag das Augenmerk am 21. Oktober auf den Herbstbräuchen.

Kirbeessen und z' Licht gehen

Im "Gilb-" bzw. Weinmonat Oktober gab es am Backhäusle früher kulinarischen Köstlichkeiten zum Kirbefest mit den typischen Wildgerichten, Zwiebel- und Kartoffelkuchen. Mit dem Ende des bäuerlichen Jahres ruhte die Arbeit für die Frauen auf dem Feld. Sie gingen statt dessen in die Spinn- oder Lichtstuben, wo man sich

in den dunklen Monaten schon nachmittags zum Strümpfestricken, Spinnen und Erzählen traf.

Torschlusspanik und Nachtwächter

Säumige Heimkehrer konnte schon mal Torschlusspanik erfassen. Früher wurden abends die Stadttore verschlossen und wer nicht zeitig zurück war, musste vor der Stadt schutzlos

Wie es damals war: Geschichten vom römischen Gutshof und dem mittelalterlichen Städtchen

Migration – Sie kamen und blieben

In römischer Zeit besuchten sich die Menschen gegenseitig; andere sind zugezogen oder ausgewandert: die Kaufleute aus wirtschaftlichen Gründen, Soldaten eher unfreiwillig, manchmal auch der Karriere wegen.

Publius stammt aus Tunesien
Über Zuwanderung künden Grab- oder Weihesteine. Das



römische Militär rekrutierte nicht nur hier ansässige Kelten oder Germanen als Soldaten, sondern versetzte auch ganze Einheiten von einem Teil des Imperiums ins andere. So stiftete Publius Quintus Terminus den Campestris, Schutzgöttinnen des Exerzierplatzes, einen Weihestein. Er kam aus Tunesien und war in Benningen stationiert.

Veteran aus Mainz zieht nach Großbottwar

Gaius Longinius Speratus, Veteran der 22. Legion, die in Mainz stationiert war, erhielt eine villa rustica in Großbottwar als Altersversorgung vom römischen Staat. Er und seine Familie verdienten sich ein Zubrot aus dem Verkauf von



Ziegelsteinen, einer davon ist im Römerkeller ausgestellt. Er trägt die Buchstaben CLSP, als Abkürzung des Namens.

Villenbesitzer von Oberriexingen war gebildet

Möglicherweise war der Besitzer der villa rustica in Oberriexingen ebenfalls ein Veteran, vielleicht auch ein reicher Kaufmann, der seinen Gewinn in einen Gutshof inve-



stierte – Banken gab es noch nicht. Zumindest war er mit der römischen Mythologie vertraut. Denn ein Urnengrabstein, der beim heutigen Friedhof gefunden wurde, zeigt die Jagdgöttin Diana beim Bad und



den Jäger Aktaion, der sie dabei beobachtet.

(Diesen Mythos erzählt Ovid im 3. Buch der Verwandlungssagen: Denn Aktaion wird zur Strafe in einen Hirsch verwandelt)

Völker-Verständigung durch Besuche

Heute ziehen Menschen nach Oberriexingen, um hier zu wohnen oder in der Nähe zu arbeiten. Völker verständigende Besuche über die Landesgrenzen hinweg sind meist durch persönliche Kontakte entstanden.

Ennery

In Oberriexingen stand dieses Jahr wieder die Pflege der Deutsch-Französischen Freundschaft mit unserer Partnerstadt Ennery im Programmkalender der Stadt! Deshalb gab es Ende Oktober ein Jugendtreffen, das mit vielen gemeinsamen Aktivitäten der Jugendlichen aus Frankreich und Deutschland, die seit 1979 bestehende Städtepartnerschaft mit Leben erfüllte.

Entstanden aus einem ganz persönlichen Kontakt im Urlaub, kommen die Musikanten seit 1972 jährlich zum Inselfest nach Oberriexingen und aus musikalischen Freundschaften sind längst auch persönliche geworden.

Agendorf

Auch die Evangelische Kirchengemeinde in Oberriexingen hatte im Jahr 2012 ein besonderes Partnerschaftsereignis zu



Außervillgraten

Ein weiteres Highlight war dieses Jahr das Jubiläum der Freundschaft des Musikvereins Oberriexingen mit der Musikkapelle aus Außervillgraten, einem kleinen Ort in Tirol.

feiern. So wurde an Pfingsten die Partnerschaftsurkunde mit der Evangelischen Gemeinde in Agendorf/Agfalva im Ungarischen Burgenland unterzeichnet. Auch hier ist der Kontakt durch persönliche Beziehungen entstanden, nämlich durch eine

Familie, die aus Ungarn nach Oberriexingen umgesiedelt ist, jedoch nie den Kontakt zu ihrer Ursprungsgemeinde verloren hat!



*Cornelia Vilica,
Gaby Hohn-
Schwenninger*

Das Fest der Lupercalia erfreut kleine und große Gäste

Mittlerweile schon eine alljährliche consuetudo ist der Ritus des Lupercalia-Festes in Oberriexingen in fine hiemis. Das älteste Fest Roms feierte man an a.d. XV. Kalendas Martias zu Ehren des römischen Herdengott Faunus, der den Beinamen Lupercus (Wolfsabwehrer) trug.

Das Bocksoffer zur Reinigung

Der Legende nach hat Romulus das Fest für die Reinigung,

säule tanzten, damit zum Frühlingsbeginn alle Dämonen in die Flucht getrieben würden

Feuer außerdem ein Kessel mit leckerem vinum conditum aus Traubensaft und Fruchttete, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Safran, Honig und Datteln, der den Umstehenden köstlich mundete. Anschließend ging es mit Laterne um das ehemalige Hofareal der villa rustica aus dem 2. Jh. n. Chr., um auch Land und Anwohner vor Unglück und bösen Geistern zu schützen. Um das reinigende und schützende Feuer symbolisch über die Stadtgrenze hinweg zu tragen, durften die liberi schließ-



Sühnung und Befruchtung des Landes, der Stadt, ihrer Einwohner und Herden begründet. Es begann stets mit einem Bocksoffer im Lupercal, der heiligen Grotte am Palatin in Rom. Daraufhin wurden zwei vornehme junge Männer mit dem blutigen Messer an der Stirn berührt als Symbol der Sühne und wahrscheinlich auch als Erinnerung an ältere Menschenopfer. Das Blut wurde sofort wieder mit in Milch getränkter Schafswolle abgewischt und die Männer mussten dem Ritus nach lachen.

und mit den entsprechenden Riemenschlägen die weitere Fruchtbarkeit der Umstehenden und damit eine luxuria continua der incolae von Oberriexingen ausreichend gesichert sei.

Das Opfermahl

Zur Stärkung gab es frisch gebackene Mustaceae aus dem benachbarten Römerofen nach original römischen Rezept aus Dinkelmehl, Olivenöl, Salz, Anis, Kümmel und Most statt Wasser. Anstelle eines geopfer-



lich kleine candelae in der Dürren Enz auf die Reise schicken.



Das nächste Fest der Lupercalia feiern wir am 23. Februar um 17:00 am Römerkeller.

Vera Gergia Quattuorviri

Vocabulary

Consuetudo - Gewohnheit
in fine hiemis - am Ende des Winters
a.d. XV. Kalendas Martias - 15. Februar
familia - Familie
liberi - freigebohrne Kinder
incola - Bewohner
luxuria continua - anhaltendes üppiges Wachstum
Mustaceae - Mostbrötchen
vinum conditum - Würzwein
villa rustica - römischer Gutshof
candelae - Kerzen

Kindersegnen durch Schlag auf die Hand

Nach dem Opfermahl banden sich die ansonsten nackten Priester, die Luperci, die Felle der getöteten Tiere um und liefen um den Palatin. Verheiratete Frauen stellten sich ihnen dabei gerne in den Weg und ließen sich mit Fellstreifen auf die Hand schlagen, in der Hoffnung auf reichen Kindersegen.

Die Luperci von Riexingen Superior

Auch anno MMXII kamen wieder viele familiae mit ihren liberi, die nach einem spannenden Rundgang mit Taschenlampen durch das Römermuseum als Luperci verkleidet um das Feuer vor der Jupiter-



Mit 100 PS aufs Römerfeld – Vorbereitungen fürs Römerfest am 27./28.7.2013

Es war dem Agrarunternehmer Hans Buck einfach nicht klar zu machen, dass das Römerfeld, das mit Einkorn, Emmer, Dinkel und Weizen bestellt werden sollte, nicht mit dem Traktor, sondern mit dem 20S starken Ochsenpflug und Sklaven bearbeitet werden muss. Schließlich hatte er Rinder genug im Stall stehen und der Pflug dazu stand im Römerkeller. Er behauptete, Zeit sei Geld, er könne sich so was Langsames nicht leisten.

Kreiselegge-Drillkombination

Die Vilica gab nach und Sohn Christian Buck steuerte den 100PS starken Traktor mit Kreiselegge-Drillkombination über das kleine Feld. Diese Maschine bereitet mittels der sich drehenden Egge den Boden zunächst vor und legt im gleichen Arbeitsgang mit 14 Säscharen und Saatriegeln die Körner zwei Zentimeter tief in den Boden ein. So schafft der Traktor, dessen Räder fast so hoch sind wie ein Mensch,



in einem Durchgang eine Ackerbreite von drei Metern und rund 80 Ar Feldfläche in der Stunde.

Sklaven und Handegge

Richtig verloren arbeitete die Vilica daneben mit ihrer handbetriebenen Egge, die nach Vorlagen aus einem römischen Brunnen rekonstruiert war.

Während der Traktor 1500 qm oder 15 Ar mit Dinkel und Weizen einsäte, damit die Besucher beim Römerfest wieder zum Wettsicheln antreten können, säte die Vilica ca. 1,5 kg Emmer, Einkorn, Dinkel und Weizen und eggte gerade mal 100 qm oder 1 Ar Fläche. "Da das Feld sehr trocken ist, muss in einem weiteren Arbeitsgang die Rollenwalze für eine dichtere Anbindung von Saatgut und Erde sorgen, um die Austrocknung der Keime zu verhindern", erläuterte Christian Buck den modernen Arbeitsprozess. "Um eine solche Fläche in römischer Zeit zu beackern, wäre

gerade mal ein Viertel Hektar schafft", erklärt die Vilica den römischen Arbeitsprozess.



ein Hakenpflug mit Pferden oder Ochsen zum Einsatz gekommen, der in 8-10 Stunden

Saatgut

Spezielles Saatgut von Dinkel und Weizen aus dem Lagerhaus braucht die Kreiselegge-Drillkombination, während die Vilica auf Körner von Einkorn und Emmer aus der vorangegangenen Ernte zurückgriff, die jedoch zunächst noch gedroschen werden mussten. "Das Saatgut bekommt so mit der Zeit zwar eine etwas schlechtere Qualität und die Erträge werden kleiner. Allerdings sind gerade die alten Sorten auch unempfindlicher gegen Schädlinge und können sogar im

feuchten Römerkeller in ausgehenden Wein- oder Ölamphoren lagern, da sie in den Spelzen, also den harten Schalen, keimen und diese vor dem Säen nicht auch noch durch Darren und Stampfen gebrochen werden müssen", erklärte sie und dankte ihm für seine Arbeit mit einer Flasche römischem Mulsum.

Selbst der römische Pistor wurde eingespannt. Mit schwerem Hammer und Augenmaß richtete er die Holzschilder aus und rammte sie in den Boden. Jetzt kann jeder auf den Schildern lesen, welche Getreideart in welchem Beet wachsen wird. Erst wenn die Halme stehen, wird man erkennen können, ob das Schild die richtige Getreideart anzeigt.

Vera Gergia Quattuorviri,
Cornelia Vilica



Wandern und dabei die Heimat kennen lernen – so sind wir immer wieder mal unterwegs.

Diesmal führte uns der Weg nach Oberriexingen zum Römerkeller und dem Museum. Uns beeindruckte der so gut erhaltene Keller ebenso wie die schönen großen Amphoren. Im Museum sieht man Funde landwirtschaftlicher Geräte der Römer, die einem vor Augen führen, wie schwer damals die Landarbeit war. Uns gefiel besonders die Darstellung des Wandels – in der Feldarbeit und an den Modellen vom Pflug zum Traktor.

Leider konnten wir den Backofen nur in "Ruhestellung" sehen und werden daher gerne mal an einem Backtag wiederkommen! Der Besuch hat uns deutlich gemacht, dass die Römer durch ihre Lebensführung Zeichen gesetzt haben, auf denen man aufbauen und weiterentwickeln konnte, was die Gegend hier bis heute geprägt hat.



Es war für uns ein lohnenswerter Besuch!

Es dankt die Vaihinger Walkinggruppe



Obwohl der Weinkonsum die Wanderleidenschaft etwas her-



Wandern zu Mustaceae und Mulsum

14 Personen des Tennisclubs Sersheim machten sich auf den Weg nach Oberriexingen. Ziel war nicht nur eine Wanderung



in der Natur, sondern auch die berühmten Mustaceae aus dem Backofen am Römerkeller. Sie wanderten zügig und erreichten die erste Etappe, den

Römerkeller, vor der vereinbarten Zeit. Gut gelaunt tranken sie schon mal ein Gläschen Württemberger und inspizierten den Backofen, aus dem Franciscus Kilianus Maior, Pistor, gerade das Feuer ausräumte und die Temperatur prüfte. Anschließend schossen sie die Mostbrötchen ein und schoben auch das Blech auf das Abzugsloch.

Ausgerüstet mit Gläsern, Sekt und Wein zog man nun zum Römerkeller, um einiges über die Auffindung der villa, landwirtschaftliche Geräte, römische Götter und den erhaltenen Keller zu erfahren. Der runde Tisch, der eigentlich zum mäuse sicheren Ablegen von Speck und Käse gedacht war, diente nun zum Abstellen der

Gläser. Stimmung und Wein waren hervorragend und so drängte die Gruppe zu den frisch duftenden Mustaceae zurück an den Backofen und kostete das hervorragende Gebäck zu einer Flasche Mulsum.

absetzte, brachen die Teilnehmer doch entschlossen zur 2. Etappe, nach Sachsenheim, auf, um dort im Schützen den Tag ausklingen zu lassen. Vorsorglich nahmen sie eine weitere Flasche Mulsum mit auf den Weg.



Schüler aus der Justinus-Kerner-Schule in Ludwigsburg als römische pistoris

Frau Uden, Frau Winkler und die Schüler der 6. Klasse kamen zum Brot-Backen zum Römerkeller. Ganz schön anstrengend,



das Gewürz im Mörser zu zerkleinern und - wie der Teig klebt! Endlich liegen die Mostbrötchen sauber auf dem Brett und los geht's zum Backofen. Ach so, vorher ist noch Hände waschen dran. Herr Kilian



räumt das Feuer aus und schiebt die Brötchen ein. Dann holte Frau Karow eine Zeichnung hervor, die den Gutshof vor ca. 2000 Jahren zeigte. "Ganz schön groß", staunten die Schüler, als sie in Gedanken die 6 modernen Einfamilienhäuser entfernt und



dafür die antike villa mit den Ecktürmen aufgebaut hatten. "Wo ihr jetzt steht, war in römischer Zeit mal ein Bad, die



Hypokaustpfeiler der Unterfußbodenheizung deuten darauf hin", so Frau Karow weiter. Nicht nur der reitende Jupiter mit den Blitzen, sondern auch der nackte Gott Merkur fanden ungeteiltes Interesse. Nach dem Drehen der Handmühle und dem Hochheben der Amphore ging's zum Backofen zurück, um die Brötchen zu kosten.

In den Wochen danach beschäftigten sich die Schüler ausführlich mit dem römischen Alltag. Was da zustande kam, kann sich sehen lassen. Es scheint, als ob die Römer, auch wenn sie vor knapp 2000 Jahren das Land verlassen haben, immer noch Begeisterung wecken.



Schüler der Glemstalgrundschule Unterriexingen: römisch gekleidet und spielend

Am Freitag, den 15. Juni 2012, war es soweit: die Kinder der Klasse 2a der Glemstal-Grundschule aus Unterriexingen fuhr mit Ihren Lehrerinnen in das benachbarte Oberriexingen, um dort den Spuren der Römer zu folgen. Es stand der Besuch des Römerkellers auf dem Programm.

In Oberriexingen trafen sie Frau Karow, die den Kindern eine Einführung in das Leben der Römer, die damals in Oberriexingen lebten, gab. Nun ging es in den Ausstellungsraum des

Römerkellers. Dort bekamen die Kinder weitere Fundstücke aus der Römerzeit zu sehen. Auch praktisches Erfahrung stand auf dem Lehrplan. Unter anderem durften sie das Gewicht einer (leeren) römischen Amphore selbst testen. Jetzt war der eigentliche Römerkeller an der Reihe, ein Raum, der

kleiden und es wurden noch römische Spiele gespielt. Nach einem gemeinsamen Vesper ging es, wie es sich für "echte Römer" gehört, wieder zu Fuß zurück nach Unterriexingen.

Herr Brix



als Lagerplatz für viele Amphoren diente, was heute noch durch die vielen kleinen regelmäßigen Vertiefungen im Boden sichtbar ist.

Zurück aus der "Unterwelt", durften sich die Kinder als Römer und Römerinnen ver-

Besuch im Römerkeller
Am Freitag, den 15. 6. 12 sind wir mit dem Bus nach Oberriexingen gefahren. Nach dem Aussteigen hat Frau Karow nach dem Weg zum Römerkeller gefragt. Zum Glück ist es ein kurzer Weg gewesen und wir sind bald da. Dort haben wir Frau Caro getroffen. Sie erzählte uns das an diesem Platz ein mal die Villa Rustica stand. Genau an dem Platz an dem wir standen war ein mal die große Säulenhalle der Villa Rustica. Als Frau Caro uns noch einiges über die Römer und deren Götter erzählt hatte, sind

wir in den Ausstellungsraum gegangen. Dort haben wir Fundstücke aus der Römerzeit gesehen. Danach sind wir in den Römerkeller gegangen. Der Boden im Römerkeller hat kleine Vertiefungen, in denen früher Amphoren standen. Zurück im Ausstellungsraum dürfen wir uns als Römer verkleiden. Danach haben wir zwei römische Spiele gespielt. Das erste Spiel war das Würfelspiel und das zweite Spiel war das Brettspiel. Als wir gespielt hatten, sind wir von Oberriexingen nach Unterriexingen gelaufen. Es war ein sehr schöner Schulausflug.
Fina Brix

Das Milchhäusle – soziales Netzwerk vor Facebook

Morgens und abends lieferten meist die Frauen die Milch in großen Kannen im Milchhäusle an. Karl Stengel, "der Milcher-Stengel", hat die Milch angenommen, gewogen und zur Entrahmung in die Zentrifuge geschüttet. Die Magermilch verfütterten die Bauern dem Vieh, während der Rahm in besondere Kannen gefüllt wurde, die Karl Brett, der "Bretta Karle" auf den Bahnhof nach Sachsenheim zum Weitertransport ins Milchwerk nach Ludwigsburg brachte.

Zwangsläufig traf man sich am Milchhäusle regelmäßig und

konnte das Neueste vom Flecken, vor allem aber Klatsch und Tratsch, austauschen. So wird berichtet, dass Karl Stengel die jungen Mädchen immer warten ließ, damit er sich mit Ihnen unterhalten konnte. Für die jungen Leute, die sich vor dem Milchhäusle trafen, war es besonders reizvoll, wenn während des Krieges die Verdunkelung angeordnet wurde. In der Dunkelheit konnten die Jungs die Mädchen unerkannt ärgern oder manchmal auch mit ihnen schmusen.

*Willius Agricola Serenus,
Erich Schüle*

Das Stierblättle: letzte Korrekturen – druckfrisch in der Hand!

Monica Magistra hatte ein wachsaues Auge auf das

Vocabularium linguae Latinae. Da ein casus, dort eine vox



Mola reparata est!

Die Handmühle aus Basaltlava im Römerkeller wollte nicht mehr. Trotz unermüdlichem



Drehen des Läufers war das Ergebnis eher Schrot statt Mehl. Keine gute Grundlage für die Mustaceae, die Mostbrötchen.



Florian Peteranderl aus Garching in Bayern, der keltische und römische Handmühlen nachbaut, war auf der Durchreise und nahm sich der Mühle an. Die zweiteilige Mühle mit kegelförmigem Bodenstein und Läufer treibt man mit einem waagrechten Hebel an. Pedi begutachtete den Läufer und erkannte schnell, dass das Einschlagen von neuen Luftrillen die Funktion wieder herstellen würde. Dank seiner Hilfe mahlt die Mühle nun wieder Mehl statt Schrot.

Vocabularium
mola - Mühlstein
molaе - Mühle (besteht aus 2 Mühlsteinen)
mustaceae - Mostbrötchen
Florian Peteranderl -
www.Archaeopedi.de



waren zu verbessern: Monica zeigte Cornelia Vilica verwinkelte Geheimnisse der lateinischen Sprache. Endlich ist sie zufrieden. Imprimatur! Das Stierblättle verlässt den Drucker und Franciscus Kilianus Maior sowie Dorisia Öhleria Ridibunda halten die ersten druckfrischen Exemplare in Händen.

Vocabularium
casus - Fall
vox - Wort, Ausdruck
imprimatur! - es möge gedruckt werden!

Impressum

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

Fr. Schmidberger
Schüler Finn Brix und
sein Vater
Willius Agricola Serenus
Ulricus Stratemeierius
Wilhelminus

Redaktionsteam 2012:
Cornelia Vilica
Vera Gergia Quattuorviri
Gaby Hohn-Schwenninger
Monica Magistra Latina

Bildrechte:
Fr. Unden, Fr. Winkler,
Hr. Gratz, VKZ,
LMW Stuttgart,
Fr. Schmidberger