



Holzspindelkelter
aus dem Jahre 1849,
Landesmuseum Koblenz,
Haus des Genusses

1/4

Holzspindelkelter

Der Name Kelter kommt vom lateinischen *Calcatorium*, was auf Deutsch Fußtretung bedeutet und sich auf ein traditionelles Verfahren, Weintrauben auszupressen oder, weiter gefasst, auf die gesamte Weinherstellung bezieht: Über Jahrhunderte wurde Wein ausgepresst, indem man die Früchte mit nackten Füßen zerstampfte. Die Früchte lagen meist als Maische vor, das heißt sie wurden bereits mit einer Quetschwalze zerdrückt.

Bei den Römern kamen hölzerne Hebelpressen, sogenannte Baumkeltern auf, diese wurden zunächst im Freien genutzt, später wurden Gebäude gebaut, um bei jedem Wetter keltern zu können. Die dafür genutzten Gebäude waren oft nach der Kirche die größten im Ort. Dabei wurden Baumstämme mit-

hilfe eines Hebels auf die Maische gepresst. Später kamen dann Spindelkeltern wie die abgebildete auf, die auch heute noch im Gebrauch sind. Diese erzeugen Druck mithilfe einer Spindel und brauchen daher deutlich weniger Platz. Der Pressdeckel wird auf die in einem zylinderförmigen Presskorb gefüllte Maische gepresst. Der Saft kann durch Schlitze an der Seite auslaufen. Aufgrund der Haltbarkeit des Materials bestehen sie heute jedoch eher aus Metall als aus Holz. Diese Keltern haben von den heute noch gebräuchlichen Keltern den höchsten Arbeitsaufwand, liefern aber auch den hochwertigsten Most. Üblicher sind jedoch inzwischen pneumatische Keltern, bei denen Druckluft die Maische gegen eine Membran aus Kunststoff drückt.



Knoblauch-Champignons in Wein mit Nudeln

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

300 g grüne Bandnudeln
400 g Champignons
(in Scheiben geschnitten)
3 gehackte Knoblauchzehen
100 ml Weißwein
1 TL Brühe
2 TL Senf
2 EL Crème fraîche
Butter zum Anbraten
Paprikapulver
Salz
Pfeffer
gehackte Kräuter (z. B. Petersilie)

ZUBEREITUNG:

Champignons und Knoblauch in zerlassener Butter anbraten, Weißwein und Brühe hinzufügen und etwa acht Minuten schmoren lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Senf und Paprika würzen.

Dann mit den gekochten Nudeln und der Crème fraîche vermischen und mit Petersilie bestreut servieren.