



MonAppétit

Café | Restaurant



A misty landscape with a large building on a hillside. The scene is hazy, with a soft light source on the right side, creating a dreamlike atmosphere. The foreground is filled with green foliage, and the background shows a large, multi-story building with a red roof on a hillside. The sky is a pale blue, and the overall mood is serene and ethereal.

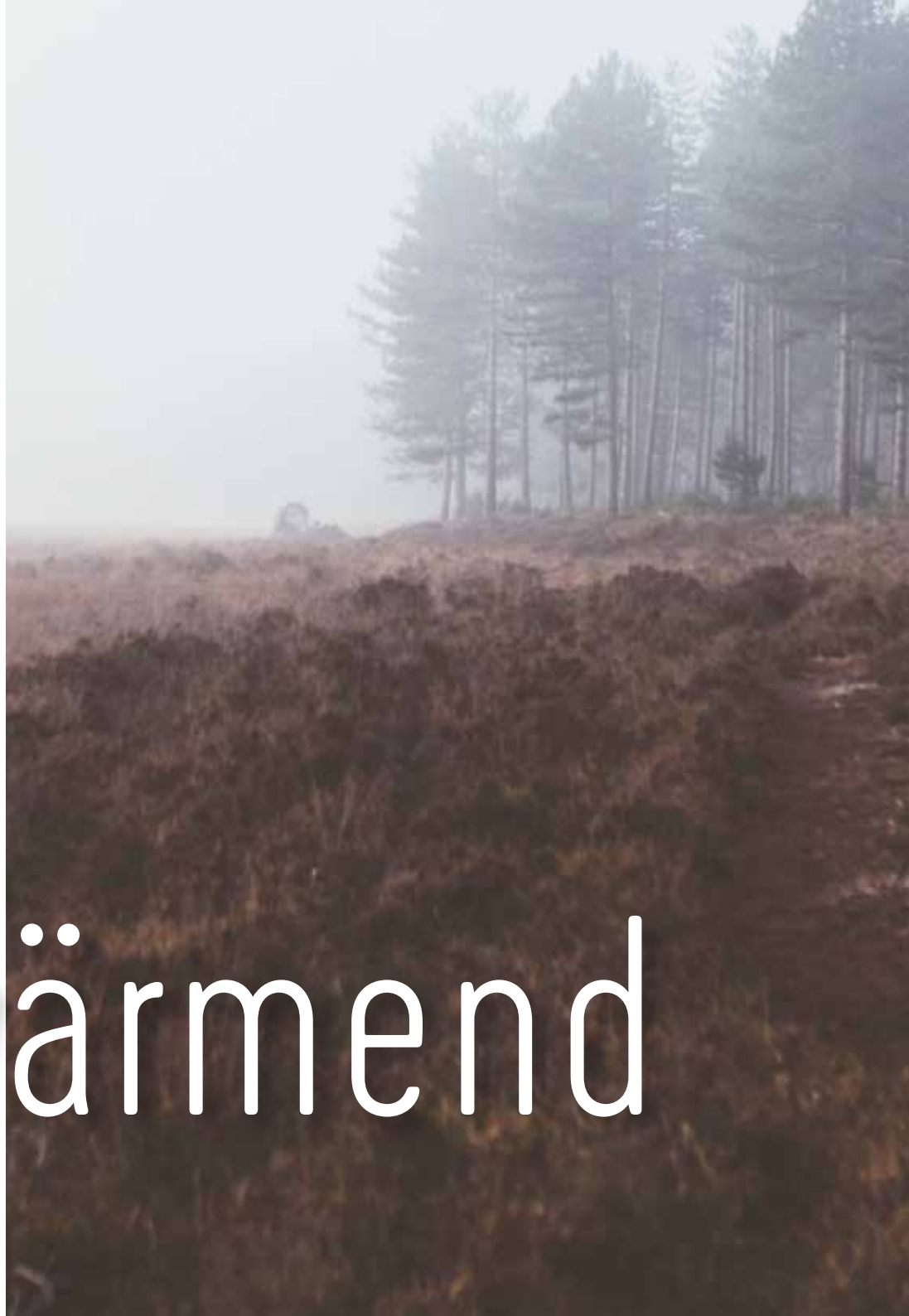
Fürstenträume

seit über 250 Jahren



Erholung, Wissenschaft, Kultur und Gastronomie

Über dem Mittelrheintal liegt der ehemalige fürstliche Sommersitz MONREPOS inmitten üppiger Wälder und Wiesen, oberhalb der Stadt Neuwied, unmittelbar an den Grenzen der nahen UNESCO Welterben »Oberes Mittelrheintal« und »Obergermanisch-Rätischer Limes«.



Heiß & wärmend

Die gemütliche Jahreszeit in MONREPOS

WinterApfel

warmer, naturtrüber Apfelsaft mit Apfelspalte und Zimtstange 3,60 €

WinterLatte

mit Lebkuchensirup und gebrannten Mandeln 3,80 €

Mandellatte

mit Mandelsirup und weißer belgischer Schokolade 3,80 €

Heiße Schokolade

• mit Sahne 3,20 €

• mit Espresso und Sahne 4,80 €

Heiße Zitrone

mit Ingwer und Honig 2,80 €

Geistreiches für kalte Tage... frisch für Dich zubereitet

Eier-Punsch

ein Gedicht aus Eiern, Brandy, Milch und Gewürzen des Orients 5,50 €

Mokka-Punch

mit Milch, Kakao, Kahlua-Kaffeelikör und Zimt 5,50 €



A dark, misty forest of evergreen trees, possibly spruce or fir, with a soft, ethereal glow. The trees are densely packed and their branches are covered in a light mist or snow, creating a textured, layered appearance. The overall color palette is dark greens and greys, with a subtle white mist.

kleine

A close-up photograph of fresh vegetables. In the foreground, several onions with their papery, light-brown skins are visible. Behind them, a pile of bright orange carrots with green leafy tops is shown. The lighting is soft, highlighting the textures of the vegetable skins and the vibrant colors of the carrots.

Gerichte

Zwiebel-Suppe 5,90 €

Der französische Klassiker, den weder Rudelmenschen noch Gesellschaftstiere so gegessen hätten.

Maronen-Sellerie-Suppe 5,90 €

Abgestimmt auf Deinen Gaumen, bereiten wir unsere Wintersuppe mit Sahne zu. Sahne hätten wir in der tiefen Vergangenheit natürlich nicht gegessen.

Salate

• Wildkräuter, verlorenes Ei, luftgetrockneter Hirschschenkel 12,90 €

• Wildkräuter mit Honigbirnen und Ziegenkäse 11,90 €

Flammkuchen

• geröstetes Gemüse, junger Grünkohl 9,50 €

• Waldpilze, Hirschschenkel 9,50 €

• Waldpilze, Birne, Gorgonzola 11,50 €

• Schafskäse, Birne, Zwiebeln, Honig & Walnüsse 9,50 €

MONREPOS' kleine Brotzeit

Waldpilze, Hirschschenkel, verlorenes Ei, Westerwälder Sauerteigbrot 8,90 €

Pfannkuchen

mit Äpfeln, Zimt und Zucker 5,90 €



Fleisch & Fisch

MonAppétit Lunch

Gebratene Blutwurst, Hirschschinken, Gemüse-Rösti, verlorenes Ei
und Westerwälder Sauerteigbrot 12,90 €

Bratwurst vom Heckrind

mit Wildkräutern und Salat 8,90 €

Gebratene Leber mit Trauben

Geflügelleber, Trauben, Walnüsse und Salat 9,80 €

Gemüsenudeln mit Hirsch-Bolognese 11,90 €

Burger mit Chutney und Gemüsechips

• Wildschwein, Kräuter, Gemüse, rustikales Brot 15,90 €

• Reh, Kräuter, Gemüse, rustikales Brot 15,90 €

• Heckrind, Kräuter, Gemüse, rustikales Brot 15,90 €

Zander mit Gewürz-Möhren

Zander, Möhren, Granatapfelkerne 14,90 €



für unsere



Müde und hungrig nach der Bisonjagd?
Auch für kleine Jäger und Sammler haben wir etwas!

PFANNKUCHEN

mit Äpfeln, Zimt und Zucker 5,90 €

WAFFELN

mit Puderzucker und Sahne 3,80 €

mit Puderzucker, Eiskugel und Sahne 4,90 €

kleinen Gäste



Nicht gerade vegetarisch

Wilde Kost aus der Museumsküche

Aromatisch-appetitliche Forschungsergebnisse servieren wir im Café-Restaurant »MonAppétit«. Auf den Herd und auf Ihren Teller kommen bei uns Trends aus der Steinzeit, von frugal bis kulinarisch.

Paläo-Ernährung oder auch die (Alt-)Steinzeit-Diät sind »in«, »en vogue«, sind angesagt und in aller Kochbuchregal – oder auch Munde.

Moment mal: Altsteinzeit? Das ist der weitaus längste Abschnitt der Menschheitsgeschichte, von vor ca. 2,6 Millionen Jahren bis vor ca. 11.600 Jahren. Kann unsere heutige Kochkunst wirklich so weit zurückführen? Mit Maßen ja, denn die botanische und zoologische Evolution ist seitdem natürlich nicht stehengeblieben.

Echte Steinzeit-Lebensmittel sind daher leider »aus«, will sagen ausgestorben oder in ihrer heutigen Form unvergleichlich.

»Paläo-Ernährung« ist tatsächlich ein eher modernes Ernährungsprogramm, das verspricht, Leistungsfähigkeit und Wohlfühl zu steigern, indem es alle Nahrungsmittel meidet, die nach der Altsteinzeit, also ab der Jungsteinzeit, den Menüplan unserer Vorfahren bereicherten. Gestrichen sind dann Getreide, Milch, unraffinierte Fette und vor allem Zucker – steht das alles doch im Verdacht, die typischen Wohlstandskrankheiten hervorzurufen. Auf dem Menü dafür: mageres Wild, Schmalz und Fett, Fisch, Gemüse, Obst, Wurzelgemüse und Nüsse.

Grundidee der Paläo-Ernährung: Was unseren Jäger-und-Sammler-Vorfahren über Jahrhunderttausende mundete, was sie nährte und voranbrachte, kann für uns heutige Menschen so falsch nicht sein. Oder gar »richtig« sein? Oder sogar erst »richtig gegart«?



Urzeit-Nahrung und Ernährung

Woher wissen wir denn, wie sich unsere Vorfahren vor hundert- oder zehntausenden von Jahren ernährten? Archäologische Funde sind die wichtigste Quelle dafür, die Ernährung unserer frühesten Vorfahren zu »rekonstruieren«.

Manchmal lässt sich mit Hilfe von Isotopenuntersuchungen an Tierknochen aus archäologischen Fundstellen der Anteil an tierischen Nahrungsquellen eines Organismus ermitteln – wie das funktioniert erfahren Sie in unserer Ausstellung. Auch die Untersuchung des Zahnsteins an menschlichen Gebissen sowie die von Abriebmustern auf menschlichen Zähnen erweitern unser Wissen über die Ernährung unserer Vorfahren. Dienlich dazu sind überdies Beobachtungen zu den Ernährungsgewohnheiten heute lebender Jäger- und Sammler-Gruppen.

Wie sah denn die Ernährung unserer frühesten Vorfahren aus? Was kam damals auf den »Teller«? Wir Forscher in MONREPOS kennen uns da aus. »Ernährung« ist nämlich einer unserer Forschungsschwerpunkte und unsere Antwort auf diese Frage ist einfach: Fleisch. Dazu Fleisch. Und all das – an Fleisch.

Leben in der Jagd-Gesellschaft

Die Geschichte der menschlichen Ernährung ist im Prinzip die 2,6 Millionen Jahre alte Geschichte des Verzehrs von Wildbret. Und diese Geschichte nahm vor ca. 1,6 Millionen Jahren noch einmal ziemlich Fahrt auf. Art und Weise sowie die Intensität des Fleischverzehrs richteten sich während der Altsteinzeit – vor 11.600 bis vor 2,6 Millionen Jahren – und während der Mittelsteinzeit – ab 7.500 bis vor 11.600 Jahren – nach den energetischen Bedürfnissen der verschiedenen Menschenformen. Sie unterschieden sich ja durchaus deutlich in der Größe ihres Gehirns und in ihrem Stoffwechsel. Auch ihre sozialen Organisationsstrukturen spielten eine Rolle dabei, was vom Land über die Hand in den Mund gelangte.





Über lange Phasen der Altsteinzeit wurden Huftierherden und standorttreues Großwild entweder aus dem Hinterhalt oder in groß angelegten kooperativen Konfrontationsjagden erlegt. Oftmals wurden dabei nur die starken, aggressiven Tiere einer Herde gestellt.

Erst mit den »Gesellschaftstieren« – den anatomisch modernen Menschen – erweitert sich ab 45.000 Jahren vor der Jetztzeit das Spektrum der gejagten Tiere um Kleintiere, Vögel und Fische. In den nacheiszeitlichen Lebensräumen der »Platzhirsche« ab 14.000 Jahren vor heute verstärkt sich diese Tendenz, und Fische und andere marine Nahrungsressourcen stehen immer häufiger auf der Speisekarte.

Nicht Grillsaison, sondern Grillzeitalter

Es war also unzweifelhaft »tierische Nahrung«, die Leib und Seele unserer Vorfahren zusammenhielt. Neben dem eigentlichen Fleisch – übrigens, mageres Fleisch vermieden sie lieber – waren es vor allem die Fettressourcen aus dem Knochenmark, nach denen unsere Vorfahren hungerten. Knochenmark haltbar gemacht, ist eine wichtige Energiequelle und Nahrungsreserve, nicht nur in schlechten Zeiten.

Die intensive Ausbeutung von Knochenmark sehen wir regelhaft schon zur Zeit der »Wunderkinder«, also seit 1,6 Millionen Jahren. Die »Wunderkinder« waren es auch, die am Feuer tierisches Eiweiß und Stärke verdaulicher machten. Die ihnen folgenden »Rudelmenschen«, in Europa die Neandertaler, kochten dann schon »Boullion« – ganz ohne Topf!

Hinweise auf den Verzehr pflanzlicher Nahrung sind nur spärlich erhalten verglichen mit Nachweisen auf Fleischkonsum. Doch Studien an sogenannten Phytolithen und an Stärke-Körnern im Zahnstein unserer Vorfahren zeigen, dass auch Pflanzenkost durchaus eine Rolle in der Ernährung spielte. Phytolithen, d.h. »Pflanzensteine«, sind anorganische Silikatablagerung, gebildet von lebenden Pflanzen durch Aufnahme des Silikates aus dem Grundwasser. Die systematische Ausbeutung von pflanzlichen Nahrungsressourcen sehen wir in den archäologischen Quellen regelhaft erst ab der Zeit der »Gesellschaftstiere« vor 45.000 Jahren.

MonCuisine

Der Themenabend





MonCuisine

Der MONREPOS-Themenabend zum Speiseplan unserer Vorfahren

Mit welcher Ernährung ist der Mensch 2,6 Millionen Jahre alt geworden?
Wie hat es geschmeckt? Was sagen uns archäologische Funde über die
Essgewohnheiten unserer Vorfahren? Und können wir uns vielleicht eine
Scheibe davon abschneiden?

Das und vieles mehr erfahren Sie bei unserem Themenabend **MonCuisine**
– mit einer Führung zum Thema Ernährung und einem authentischen
3-Gänge-Altsteinzeit-Menü in unserem Café-Restaurant **MonAppétit**.
Seien Sie unser Gast!

WANN

bis einschließlich Juni 2018 und wieder ab September 2018:

jeden ersten Freitag im Monat, 18.00 Uhr

Der MONREPOS-Themenabend **MonCuisine** ist individuell ab 15 Personen buchbar.

KOSTEN

für Eintritt, Führung und Menü: Erwachsene 59,- €

Kinder bis 12 Jahre 39,- €

ANMELDUNG

einfach per E-Mail an monrepos@rgzm.de

telefonisch unter 02631.97 72-0



MonCuisine

Der Themenabend



Menü-Beispiel

Bernd Becker kocht ...

Steinzeit Surf & Turf

Gebackene Blutwurst mit Wiedforelle
an Wildkräutersalat und Apfelchutney

Knochenmarkbrühe vom Heckrind

mit geliertem Eigelb auf Tartar
und Nuss-Markklößchen

Zweierlei von der Rehkeule

mit Waldpilzen, Blumenkohlreis
und Wurzelgemüse-Chips

Crème Brûlée

von Honig und Nüssen mit Waldbeeren



Dessert

Es muss nicht immer Mammut sein!

Apfel-Walnusskuchen 3,00 €

Käsekuchen 3,00 €

ofenwarmer Mandelkuchen
mit Vanilleeis und Sahne 4,50 €

Waffeln
mit Obstkompott und Sahne 4,90 €

Weitere Kuchensorten bieten wir Ihnen auf unserer Tageskarte an.
Alle unsere Kuchen sind hausgemacht.



Sonntagmorgen...



... im MonAppétit

Ob nach durchliebter, zerstrittener oder durchzechter Nacht – oder einfach nur so – den Sonntagmorgen sollten Sie bei uns mit einem passenden Themen-Frühstück mit anschließender Führung beginnen.

MonJour

Die MONREPOS-Führung zur Entwicklung unseres heutigen Verhaltens, mit Frühstück

Welche unserer heutigen Verhaltensweisen gehen auf unsere aller frühesten Vorfahren zurück und was hat das mit mir zu tun? Entdecken Sie das Thema aus archäologischer Sicht.

WANN

jeden Sonntag ab 10.00 Uhr mit Führung um 11.30 Uhr

KOSTEN

24,50 € pro Person / Kinder von 6-12 Jahren: 16,- €
(Frühstück, Eintritt und Führung)

MonJour jetzt auch als »Katerfrühstück«:

KOSTEN

56,- € für zwei Personen
(Frühstück, Eintritt und Führung)

MonAmour

Die MONREPOS-Paarführung mit Frühstück

Warum leben wir in Partnerschaften? Wieso ist es so schwierig, treu zu sein? Und wann ist Kindererziehung so anstrengend geworden? Entdecken Sie das Thema aus archäologischer Sicht.

WANN

sonntags, alle 14 Tage, 10.00 Uhr
mit Führung um 11.30 Uhr

KOSTEN

58,- € für zwei Personen
(Frühstück, Eintritt und Führung)

ANMELDUNG zu MonJour oder MonAmour
einfach per Mail an monrepos@rgzm.de
telefonisch unter 02631.97 72-0
oder über unser Kontaktformular auf
www.monrepos-rgzm.de

MonJour und MonAmour finden ab einer
Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen statt.



warme Getränke

Zum Aufwärmen nach der Eiszeit

KAFFEE

Kaffee Crema	2,10 €
MonCafé unser Kaffeeklassiker gebrüht mit Eierschalen und einer Prise Salz	1,80 €
Espresso	1,90 €
Cappuccino	2,60 €
Latte macchiato	2,80 €
Latte aufgeschäumte Milch	1,90 €
Latte aufgeschäumte Milch und Honig	2,40 €

BOTANISCHE TEES

Tee mit frischer Minze	3,20 €
Tee mit frischem Ingwer	3,20 €
Tee mit frischem Ingwer und frischer Minze	3,50 €
Kamillentee	2,20 €
Früchtetee	2,20 €
Kräutertee	2,20 €

SCHWARZE TEES

English Breakfast	2,20 €
Earl Grey mit einem Hauch von Bergamotte	2,20 €

Teezeit...



... im MonAppétit

Die »Teatime« gilt, wie kaum ein anderer Brauch, als Inbegriff für englische Ruhe und Gelassenheit. Fernab des Alltagsgeschehens bietet Ihnen auch unsere MONREPOS-Teezeit die Voraussetzung zur gelungenen, genüsslichen nachmittäglichen Entspannung.

MonTea – Die MONREPOS-Teezeit

Frische Zutaten und gute Kalorien wappnen den Körper für den Winter. Komm' ins Warme und genieße edle Sandwiches, feinstes Gebäck und dazu erlesenen Tee.

WANN

jeden Donnerstag ab 15.00 Uhr

KOSTEN

25,- € pro Person

ANMELDUNG

einfach per Mail an monrepos@rgzm.de

telefonisch unter 02631.97 72-0 oder

über unser Kontaktformular auf www.monrepos-rgzm.de



kalte Getränke

Zum Abkühlen nach der Warmzeit

WASSER

reines Kokosnusswasser (0,2 l)	2,80 €
Birkenwasser (0,2 l)	2,80 €
Mineralwasser still (0,2 l)	1,90 €
Mineralwasser sprudelnd (0,2 l)	1,90 €

ZUCKER

Coca Cola (0,2 l)	2,10 €
Coca Cola light (0,2 l)	2,10 €
Fanta (0,2 l)	2,10 €

SÄFTE ODER SCHORLEN

Apfelsaft naturtrüb (0,2 l)	2,50 €
Orangensaft (0,2 l)	2,50 €
Rhabarbernektar (0,2 l)	2,70 €



Alkoholisches

BIERE

Westerwaldbräu (0,33 l)	2,50 €
Hachenburger Weizenbier (0,5 l)	3,70 €
Hachenburger Weizenbier alkoholfrei (0,5 l)	3,70 €
Lammsbräu Emmerbier (0,33 l)	2,50 €
Radler (0,3 l)	2,50 €

GEISTER UND LIKÖRE

Hausgeist Birkenhof Möhre	3,90 €
Forschergeist Basaltfeuer	3,50 €
Teamgeist Gönnersdorfer Pflaume	3,50 €

Und ... zu guter Letzt ... Der Platzhirsch im Glas.

Laphroaig Whisky	5,50 €
------------------------	--------



Der Wein und das
Paläolithikum

Eine glückliche Fügung ...

Es ist wiederholt von Archäologen festgestellt worden, dass es vor allem in Europa auffallend viele Regionen gibt, in denen der Wein und das Paläolithikum in einer glücklichen Fügung zusammenkommen.

Dies sollte vielleicht nicht wundern. Dieselben für den Weinanbau günstigen Lagen, Wasservorkommen und Mikroklima waren auch für unsere Vorfahren attraktiv. Solche günstigen Verhältnisse wussten unsere Vorfahren im Zeitalter hoher Mobilität mit nur wenig dauerhaften Wohnstrukturen deutlicher mehr zu schätzen als wir, die wir heute der Natur oftmals so fern sind.

Genauso wächst mancherorts der Wein auf genau den gleichen Kalkformationen, die in der Altsteinzeit bewohnte Höhlen beherbergten. Ferner sind es die zu fruchtbaren Böden verwitterten Ablagerungen aus Löß und vulkanischem Staub, die auch unsere altsteinzeitlichen Fundstellen zudecken und schützen.

Wenn Europa auch über die Jahrhunderttausende der Eiszeit immer wieder dramatische Klimaänderungen erfahren hat, kann man bis heute Übereinstimmungen zwischen den Vorkommen steinzeitlicher Fundorte und heutigen Weinanbaugebieten feststellen.

Sie sind eingeladen, mit dieser Weinkarte das passende Paläolithikum zum Wein zu entdecken. Aber Vorsicht – nachher werden Sie vermutlich Ihren Wein nie mehr allein nach dem passenden Essen aussuchen können!



Weinland Deutschland





Anbaugebiet Mosel

Dr. Loosen Riesling 2016, trocken (0,2 l) 5,90 €
Deutscher Qualitätswein (abgefüllt in Bernkastel) Alkohol: 12,0 %

Die Mosel schneidet ihren Weg durch das rheinische Schiefergebirge mindestens so lange wie es Menschen in Mitteleuropa gibt. Während mehr als einer Million Jahre des eiszeitlichen Wechsels zwischen Warmzeiten und Kaltzeiten hat der Fluß das Kommen und Gehen vieler Menschen und Menschenformen gesehen. Als Verbindungsachse zwischen den Flüssen Rhône-Saône und Rhein bot die Mosel einen Korridor vom Mittelmeerraum bis zum Norden Europas. Vor allem in der dem Moseltal klimatischen Schutz bietenden, nördlich gelegenen Region der Eifel findet man Zeugnisse dieser langen Epoche.

Altertümlich wirkende Steinartefakte aus den verschiedenen Moselterrassen geben den Hinweis auf eine weit zurückliegende Präsenz von Urmenschen am Flußlauf. Allerdings, erst kurz hinter dem Zusammenlauf der Mosel mit dem Rhein, in **MIESENHEIM** bei Andernach hat C einen handfesteren Beweis für einen Aufenthalt vor mehr als einer halben Millionen Jahre ausgegraben und analysiert. Hier weilten Urmenschen während einer Warmzeit nahe einer offenen Wasserfläche (Biber, Wasservogel, Fisch) aber auch unweit größerer Waldflächen (Reh, Rothirsch, Wildschwein) sowie offener Grasflächen (Pferd, Bison). Sie haben mehr als 100 Steinartefakte aus lokalem Rohmaterial wie Quarz, Quarzit und Kieseliefer hier hergestellt und zurückgelassen.

Etwas jünger sind die Spuren wiederholter Aufenthalte von Neandertalern in den Kratermulden der nahegelegenen vor mehr als 200.000 Jahren ausgebrochenen **OSTEIFEL-VULKANE** Schweinskopf-Karmelenberg, Wannan, Tönchesberg und Plaidter Hummerich. Tierreste sowie Steinartefakte der Neandertaler der letzten beiden Kaltzeiten wurden in den Hohlformen der sich allmählich füllenden Hohlformen bestens konserviert. So unterschiedliche Tierarten wie Damwild und Wollnashorn belegen sowohl warm- als auch kaltzeitliche Verhältnisse. Die Neandertaler verwendeten vor allem lokal vorhandenen Gesteinsarten wie Quarz und Quarzit.





Allerdings zeugen mitgebrachte, sorgfältig bearbeitete Werkzeuge aus ortsfremdem Feuerstein von ihren weiten Wanderungen bis in das Gebiet der Maas oder vielleicht noch weiter.

In einem oberhalb der Mosel gelegenen Kalkmassiv bei Gerolstein / Eifel fand man in den Höhlen **BUCHENLOCH** und Magdalenahöhle vereinzelt Reste der Aufenthalte Jäger-Sammler-Gruppen der letzten Kaltzeit. Knochenspitzen aus dem Buchenloch sind etwa 36.000 Jahre alt und mitunter die ältesten Belege für die Anwesenheit anatomisch moderner Menschen (uns!) in dieser Region. Die jüngeren Steinartefakte der **MAGDALENAHÖHLE** datieren in das Maximum der letzten Kaltzeit und werfen neues Licht auf die Strategien der Landschaftsnutzung und Mobilität unter diesen schwierigen Umweltbedingungen.

Die Ablagerungen in den nahegelegenen **MAARE DER WESTEIFEL** sind ein wichtiges eiszeitliches Klimaarchiv für die Region und darüber hinaus. Zudem wird am Rande des Meerfelder Maars ein Siedlungsplatz nacheiszeitlicher Jäger-Sammler durch Forscher aus **MONREPOS** untersucht.

Am unteren Lauf der Mosel, kurz vor ihrer Mündung in den Rhein, steht das große Lössprofil von **KOBLENZ-METTERNICH**. Die heute inmitten von Weinbergen gelegene hohe Wand aus verwehrem eiszeitlichem Gesteinsstaub erlaubt durch die eingeschalteten Bodenbildungen eine ungewöhnlich vollständige Gliederung der letzten Kaltzeit. Hier findet man zudem wenige Steinartefakte des Neandertalers sowie reiche Schichten aus der mittleren Phase des Jungpaläolithikums.

Ganz in der Nähe, bei **MERTLOCH**, untersuchte **MONREPOS** am Rande des Moseltals eine größere Fläche innerhalb der Aschenfolge des katastrophalen Laacher See Ausbruchs vor 13.000 Jahren. Während einer kurzen Eruptionspause sind hier mehrere Tiere (Pferde, Rinder, Vögel) über eine noch weiche Aschenlage gelaufen. Ihre bis heute erhaltenen Fährten belegen eindrucksvoller als jeder Knochenfund die lebendigen Bewohner einer Waldlandschaft am Ende der Eiszeit.



Anbaugebiet Pfalz

Weingut Villa Wolf Weißburgunder 2017, trocken (0,2 l) 6,90 €
Deutscher Qualitätswein (abgefüllt in Wachenheim) Alkohol: 12,5 %


Weingut Villa Wolf Grauburgunder 2017, trocken (0,2 l) 6,90 €
Deutscher Qualitätswein (abgefüllt in Wachenheim) Alkohol: 12,5 %

Mit fast 230 km² Anbaufläche stellt die Pfalz das zweitgrößte deutsche Weinbaugebiet dar. Die Region gehört heute zu denen mit den mildesten Temperaturen in Deutschland und bei über 1.800 Sonnenstunden im Jahr genießt sie ein fast mediterranes Klima. Die führende Rebsorte in der Pfalz ist der Riesling, mit Müller-Thurgau (Rivaner) auf dem 2. Platz. Weitere Weißweinsorten sind die alten Züchtungen Silvaner und Kerner, sowie Weiß- und Grauburgunder (Ruländer), Gewürztraminer, Chardonnay, Morio-Muskat und Scheurebe.

Die Grenze der Pfalz im Osten bildet die Ebene des Oberrheins. Hier werden seit langen die Überreste eiszeitlicher Tiere aus den Schotterablagerungen des Rheins geborgen. Unweit des rechten Rheinufer im Tal des Neckars liegt der Fundplatz **MAUER** nahe Heidelberg. 1907 wurde hier in einer Sandgrube der Unterkiefer des *Homo heidelbergensis* geborgen. Heute wissen wir, dass dieser Vorgänger des Neandertalers während einer Warmzeit vor ungefähr 500.000 Jahren im Alter von etwa 18-25 gestorben ist.

Immer wieder wurden weitere bei Saugbaggerarbeiten in Ablagerungen des Altrheins geborgene Teile von Schädeln dem eiszeitlichen Menschen zugeschrieben. Ein Exemplar von **BINSHOF-SPEYER**, das angeblich radio-



A scenic landscape featuring a wide river valley with a dense forest of trees. The hills in the background are also covered in forest. The sky is a clear, pale blue. The overall scene is peaceful and natural.

metrisch ins Jungpaläolithikum datiert worden war, konnte unter Beteiligung von **MONREPOS** doch in die Bronzezeit gestellt werden und führte mit ähnlichen Fällen zur Enttarnung eines seit Jahrzehnten verkannten Fälschungsskandals.

Der Rhein diente den Menschen schon immer als wichtige Nord-Süd-Achse. Bei **FUSSGÖNHEIM** westlich von Ludwigshafen zeigen zwei Fundinventare aus späteiszeitlichen Steinartefakten Ähnlichkeit mit anderen Fundkomplexen aus dem Raum um Hamburg bzw. mit dem jungpaläolithischen Magdalénien im Pariser Becken. Die Funde vom Oberrhein belegen weiträumige Verbindungen der Menschen während ihrer Neubesiedlung Nordeuropas nach dem letzten Kältemaximum.

Zum Westen der Weinregion Pfalz erhebt sich das Hochland des Pfälzer Waldes. Während der Nacheiszeit waren hier Jäger und Sammler des Mesolithikums zu Hause. Vor etwa 7.800 Jahren suchte eine Gruppe dieser Menschen die in Sandstein ausgehöhlte **WEIDENTALHÖHLE** bei Wilgartswiesen auf und richtete sich vor dem Felsdach ein. Sie hinterließen vor allem die ausgetauschten Einsätze (Mikrolithen) ihrer Jagdpfeile aber auch geschliffene Geräte aus Felsgestein.



Anbaugebiet **Franken**


Juliuspital Cuvée »Julius« 2017, Weißwein trocken (0,2 l) 4,90 €
Deutscher Qualitätswein (abgefüllt in Würzburg) Alkohol: 12,0 %
Cuvée, hauptsächlich aus den Rebsorten Müller-Thurgau und Weißer Burgunder mit etwas Riesling.

Das Weinbaugebiet Franken liegt im Nordwesten der Region Franken. Mit über 6.000 ha Anbaufläche ist Franken heute ein mittelgroßes deutsches Anbaugebiet, wobei im Mittelalter die Anbaufläche von fast 40.000 ha als größtes Anbaugebiet des Heiligen Römischen Reiches nördlich der Alpen galt. Typisch ist hier der Anbau vom Silvaner, als Rotweinsorten werden vor allem Früh- und Spätburgunder angebaut.

Die Region Franken wird im Osten und Süden von der Karstlandschaft der Fränkischen Alb und im Norden vom hessischen Hochland abgegrenzt. Die Kalkstein-Formationen der Alb beherbergen bedeutende Höhlenfundplätze, die bis in die Zeit der Neandertaler zurückreichen. Etwa 40 km östlich von Nürnberg wurde bei **HUNAS** eine völlig verschüttete Höhle durch Sprengarbeiten freigelegt und seit den 1950er Jahren erforscht. Steinartefakte belegen die Anwesenheit des Menschen in fast allen Schichten, die nach neueren Untersuchungen alle jünger als maximal 85.000 Jahre alt sind. In der südlicher gelegenen **SESSELFELSGROTTE** bei Essing wurden Reste von Neandertalern gefunden, darunter verschiedene Milchzähne sowie das teilweise erhaltene Skelett eines Neandertaler-Fötus.

Sie entstammen Siedlungsschichten des Moustérien und der Keilmessergruppen. Zur letzteren Gruppe gehören Funde aus der Höhle **KLAUSENNISCHE** sowie vom Fundplatz **HOHLE STEIN** bei Schambach. Wichtige Fundplätze der Neandertaler finden sich in der hessischen Mittelgebirgslandschaft nördlich der Region Franken. Quarzitvorkommen bei **REUTERSRUH** und **RÖRSHAIN** belegen regelrechte Werkstätten der Neandertaler zur Herstellung ihrer Steinartefakte, während eine Keilmesser-Fundstelle bei **BUHLEN** von **MONREPOS**-Mitarbeitern untersucht wurde.

Auch das Jungpaläolithikum wird mit Funden in der Region Franken belegt, vor allem an Höhlenfundplätzen der Fränkischen Alb. Die Bestattung aus der **MITTLEREN KLAUSE** im Altmühltal wurde durch Vermittlung von **MONREPOS** kurz nach dem Höhepunkt der letzten Kaltzeit datiert und ist die älteste erhaltene Bestattung in Deutschland. Dem jüngeren Magdalénien gehören ein verzierter Lochstab von derselben Fundstelle, Artefakte aus der benachbarten Höhle der **OBEREN KLAUSEN** sowie eine mit Pferdekopf und Frauensilhouetten vom Typ **GÖNNERSDORF** gravierte Kalksteinplatte, die bei Hohlenstein an der Südgrenze Frankens gefunden wurde.



Weinland Frankreich



Anbaugebiet Languedoc

Saint Saturnin, Pech André 2016, Rosé (0,2 l) 4,90 €
Rebsorten: Syrah, Cinsault, Granache (abgefüllt in Saint-Saturnin de Lucian, Frankreich) Alkohol: 13,5 %

Das Languedoc, eine historische französische Sprachprovinz, umfaßte ursprünglich den mittleren Teil Südfrankreichs zwischen Rhone und Garonne, den östlichen Ausläufern der Pyrenäen und den angrenzenden Mittelgebirgen im Norden. Das Languedoc ist das größte Weinbaugebiet Frankreichs und umfaßt das Hinterland des »Golfe du Lyon« zwischen Pyrenäen und Rhône-Mündung. Lange Zeit wurde hier preiswerter Massenwein (Vin de Pays d'Oc) angebaut, ab den 1980er Jahren erfolgte die Hinwendung zu hochwertigen Rebsorten und Qualitätsweinen. Dieser Umstieg ist heute erfolgreich geglückt. Dies zeigen die Winzer von Saint-Saturnin-de Lucian, einem kleinen Flecken im Herzen des Languedoc, immer wieder. Wir servieren einen sommerlichen und fruchtigen Rosé.

Oft als »stille Schwester« der Provence bezeichnet, besticht das Languedoc durchaus mit wilden Landschaften zwischen Bergen und Meer, traumhafte und im Sommer überlaufene Strände auf der einen Seite, steile Kalksteinformationen, Karsthöhlen und tiefe Schluchten, wie die des Tarn, auf der anderen Seite. So abwechslungsreich wie die Natur ist auch die Geschichte des Languedoc. Der Pont-du-Gard bei Nîmes ist das Wahrzeichen römischer Geschichte in Südfrankreich. Schier uneinehm-bare Burgen und die nicht zuletzt die mittelalterliche Stadt Carcassone zeugen von der Bewegung der Katharer (= Ketzer) und in ihrer blutigen Unterwerfung während der Albigenserkreuzzüge.

Südfrankreich gilt als Heimat der Urgeschichte schlechthin. Während bei uns am Rhein der eiszeitliche Klimagang immer wieder zu einem Kommen und Gehen von Menschen führte, war Südfrankreich immer besiedelt. Auch im Languedoc zeugen unzählige Fundstellen aus dem Paläolithikum von dieser langen Besiedlungsgeschichte. Zur ursprünglichen Sprachregion Region des Languedoc gehören zwei echte Highlights der Weltgeschichte. Die **GROTTE CHAUVET** am nordöstlichen Ende im Tal der Ardèche beherbergt die älteste eiszeitliche Höhlenkunst vor rund 37.000 Jahren. Zu dieser Zeit drangen die Menschen auch bis nach Deutschland vor. Unser Kollege Dr. Olaf Jöris untersucht in Sachsen-Anhalt den Fundplatz **BREITENBACH**. Hier gibt es keine Löwendarstellungen, dafür aber sogenannte aus Elfen-bein gefertigte Venusstatuetten. Am südwestlichen Zipfel des Languedoc befindet sich die Höhle von Arago in der Gemeinde Tautavel. Die Besiedlung dieser Höhle reicht bis 450.000 Jahre vor heute zurück. Berühmt wurde die Höhle durch den »Menschen von Tautavel«, einen Vorfahren des Neandertalers.



Weinland Italien





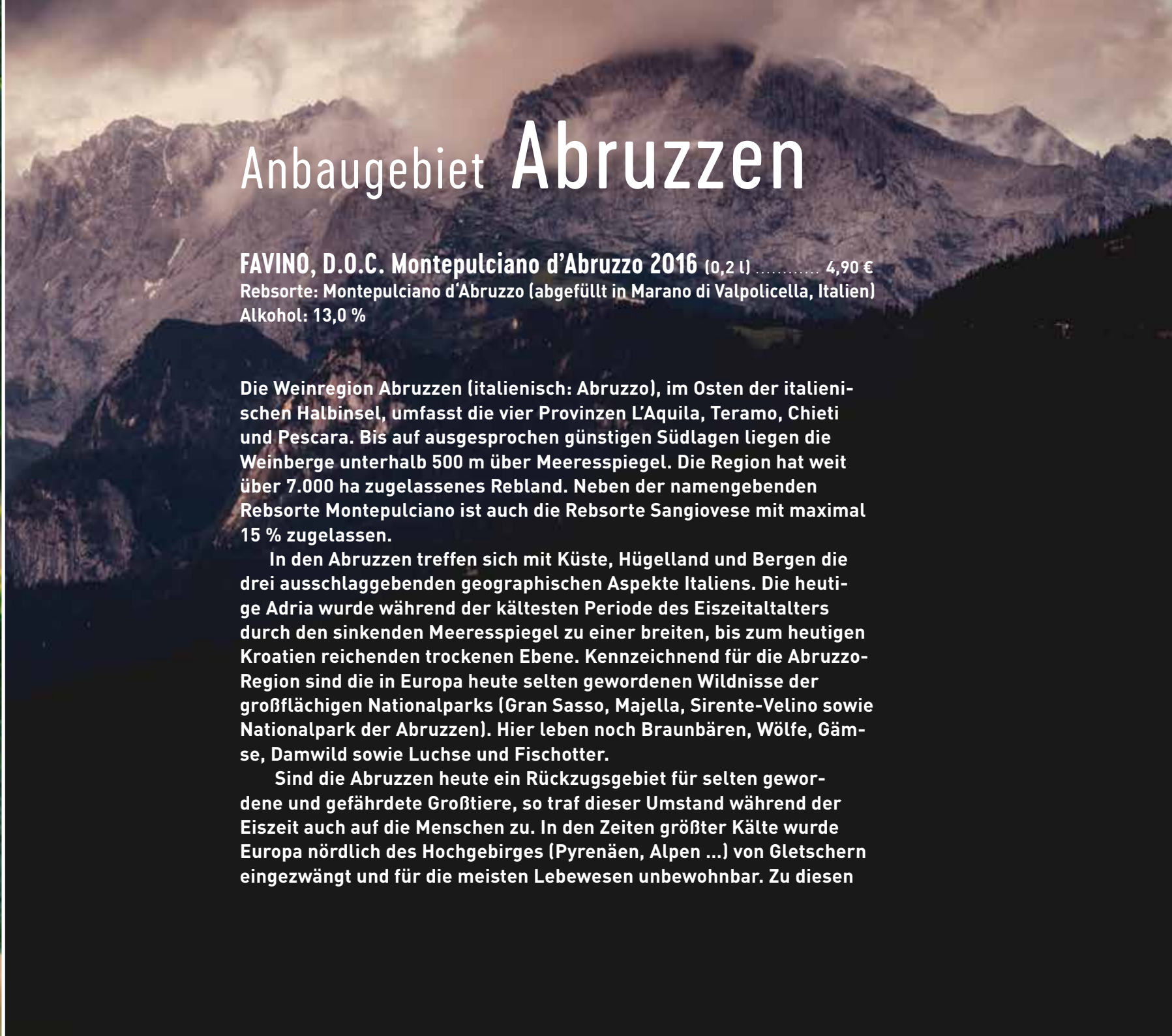
Anbaugebiet **Abruzzen**

FAVINO, D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo 2016 (0,2 l) 4,90 €
Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo (abgefüllt in Marano di Valpolicella, Italien)
Alkohol: 13,0 %

Die Weinregion Abruzzen (italienisch: Abruzzo), im Osten der italienischen Halbinsel, umfasst die vier Provinzen L'Aquila, Teramo, Chieti und Pescara. Bis auf ausgesprochen günstigen Südlagen liegen die Weinberge unterhalb 500 m über Meeresspiegel. Die Region hat weit über 7.000 ha zugelassenes Rebland. Neben der namensgebenden Rebsorte Montepulciano ist auch die Rebsorte Sangiovese mit maximal 15 % zugelassen.

In den Abruzzen treffen sich mit Küste, Hügelland und Bergen die drei ausschlaggebenden geographischen Aspekte Italiens. Die heutige Adria wurde während der kältesten Periode des Eiszeitalters durch den sinkenden Meeresspiegel zu einer breiten, bis zum heutigen Kroatien reichenden trockenen Ebene. Kennzeichnend für die Abruzzo-Region sind die in Europa heute selten gewordenen Wildnisse der großflächigen Nationalparks (Gran Sasso, Majella, Sirente-Velino sowie Nationalpark der Abruzzen). Hier leben noch Braunbären, Wölfe, Gämse, Damwild sowie Luchse und Fischotter.

Sind die Abruzzen heute ein Rückzugsgebiet für selten gewordene und gefährdete Großtiere, so traf dieser Umstand während der Eiszeit auch auf die Menschen zu. In den Zeiten größter Kälte wurde Europa nördlich des Hochgebirges (Pyrenäen, Alpen ...) von Gletschern eingezwängt und für die meisten Lebewesen unbewohnbar. Zu diesen








Zeiten überlebten Mensch und Tier in sogenannten Refugien – am Schwarzen Meer, südlich der Karpaten und vor allen auf den Mittelmeer-Halbinseln Griechenland, Iberien und Italien.

Belege für das Acheuléen (Altpaläolithikum) und Mittelpaläolithikum hat man am Fundplatz **VALLE GIUMENTINA** gefunden. An anderen Acheuléen-Fundstellen in Mittel- und Süditalien (z.B. **LA POLLEDRARA DI CECANIBBIO** bei Rom oder **NOTARCHIRICO** in Basilicata) findet man unzählige Knochenreste von Waldelefanten, zum Teil von ganzen Individuen. Ob diese riesigen Tiere von Menschen aktiv gejagt oder lediglich die Karkassen natürlich verstorbener Tiere verwertet wurden, ist Objekt intensiver Diskussionen gewesen, zu denen auch Untersuchungen durch **MONREPOS** am analogen mittelrheinischen Fundplatz Kärlich-Seeufer beigetragen haben.

Das Jungpaläolithikum in Abruzzo ist z.B. belegt am Fundplatz **S. BARTOLOMEO**, interpretiert als Werkstatt für die Steinbearbeitung, oder durch eine Bestattung des Epigravettien in der **GROTTA MARITZA**.





Eine Liste aller Allergene und Zusatzstoffe kann auf Anfrage gerne eingesehen werden.

Römisch-Germanisches
Zentrum
Leibniz-Forschungsinstitut
für Archäologie

R | G | Z | M

Monrepos ist eine Einrichtung des RGZM.
Mitglied der Leibniz-Gemeinschaft
www.monrepos-rgzm.de

Leibniz
Leibniz-Gemeinschaft



MONREPOS

Schicht für Schicht zum Ich