



Führung

durch das

Wein- und Heimatmuseum der Stadt Zell (Mosel)



Herzlich willkommen

Kaiser Maximilian I.

übernachtete auf seinem Weg zum Reichstag in Trier am 07.03.1512 hier in Zell (Mosel).

Der große Wandbehang (1956 auf der Burg Arras gefertigt) zeigt die Szene des Empfangs durch das städtische Empfangskomitee.



Von links nach rechts sehen Sie das kaiserliche Doppelkopfwappen, die Grafen und Fürsten als berittenes Gefolge, das Zeller Schloss, der Kaiser hoch zu Ross, ein mit einem Weinfass beladenes Schiff (als Hinweis darauf, dass der Kaiser den sichereren Wasserweg bevorzugte und vom Kurfürsten ein Fass Zeller Wein geschenkt bekam), das Wappen von Zell (Mosel), das städtische Empfangskomitee, der „Runde Turm“ (ehemaliger Pulverturm in der Stadtmauer) und die „Zeller Schwarze Katz“.



Die Repliken der **Ritter in Rüstungen** symbolisieren die große Zeit der Stadt im ausgehenden Mittelalter. Schüsse der zwei alten **Böller** eröffneten früher lautstark die Zeller Weinfeste.

Die **Foto-Stellwände** dokumentieren bildlich Zeller Historie und besondere Ereignisse in der Stadt.



An den „Sänger-Krieger“ Karl Hammes aus Zell erinnert ein Informationstafel.

Die Stadtansicht (von Merian) am Pfeiler neben dem Aufzug zeigt die **Stadt Zell im Jahre 1646** mit der Stadtbefestigung, den Wehrtürmen, den Kirchen und dem Zeller Schloss.



In der **Vitrine gegenüber dem Eingang** zum Kernbereich des Museums befinden sich Erinnerungs- und Einzelstücke aus Zell und von Zeller Vereinen.



Die zum Teil mit Originalsteinen aufgebaute **Hypokaustheizung** stammt aus einer 1987 in Zell entdeckten größeren römischen Badeanlage.

Der technische Teil ist einfach erklärt: Heißluft steigt hoch, wärmt die Fußbodenplatten (Fußbodenheizung) und wird durch die Wandzüge (Wandheizung) nach oben abtransportiert. Runde Schieber regeln die Wärmezufuhr, sodass es ein Heiß-, Warm- und Kaltbad gab.

Die Gründung Zells durch die Römer ca. 70 n. Chr. belegen Streufunde, die in den Vitrinen ausgestellt sind. Für den Weinort Zell sind die gefundenen **Rebmesser** aus Eisen ein wichtiger Beleg dafür, dass die Römer den Weinanbau an der Mosel eingeführt und kultiviert haben.



Zell lag geographisch günstig auf dem Verbindungsweg zwischen Niedergermanien (Niederlande, Belgien), Eifel, Hunsrück und den größeren römischen Städten im Süden. Reste einer hölzernen Wasserleitung, römische Dachziegel, Hufeisen und Geräte zum Wiegen weisen auf das lebhafteste Geschehen im römischen Zell hin, dessen Name „CELLA“ auf eine der wichtigen linksrheinischen Versorgungsstationen hindeutet.



Die **Vitrine links des 1. Fensters** dokumentiert die Vergangenheit Zells im Neolithikum (Jungsteinzeit) durch Funde von Steinwerkzeugen in Kaimt und bestätigen die Besiedlung des Ortsbereiches ca. 2000 Jahre vor Christus. Auch die Ortsnamen Kaimt und Merl stammen aus dem keltischen Sprachgebrauch. Um 500 v. Chr. siedelte der Stamm der Treverer im Moselraum.



Die 3. **Vitrine** zeigt Utensilien, die im Weinkeller oder Labor benötigt werden. Die **Mostwaage** bestimmt den Öchslegrad des Mostes, ein Maß für den Anteil gelöster Stoffe (mehrheitlich Zucker) im Traubensaft.

Der lederne Blasebalg wurde in der Zeit genutzt, als es noch keine Saugpumpen gab (um 1900). Hiermit wurde Druck im Fass erzeugt, um die Flüssigkeit zum Laufen zu bringen. Schwefelpumpe und **Schwefelspäne** verwendete man, um dem Wein zur Haltbarkeit Schwefel beizumischen bzw. nach Reinigung der Fässer diese zu desinfizieren.



Auf der **Fensterseite dieses Raumes** präsentieren sich Geräte und Maschinen der Kellerwirtschaft, die zum Teil heute noch von Winzern genutzt werden.

Die Reihenfolge der Gerätschaften stellen den Weg der Traube nach dem Ernten (Traubenlese) bis zum endgültigen Produkt (Flaschenwein) dar.



Nach der Lese werden die Trauben in der **Traubenmühle** zerquetscht, kommen zum Entsaften in die **Kelter**. Der Traubensaft vergärt anschließend in Fässern zu Wein. Dabei wird der vorhandene Zucker in Alkohol umgewandelt. Der gärende Traubensaft wird auch als Federweißer bezeichnet. Je länger ein Wein gärt, desto trockener wird sein Geschmack und der Alkoholgehalt steigt. Nachdem die Gärung abgeschlossen ist, setzt sich die Gärhefe im Fass ab und der Wein klärt sich. Vor dem Abfüllen des Weines in Flaschen durchläuft er Filter, damit keine Hefen oder Trubstoffe später den Genuss schmälern. Sofort nach dem Abfüllen wird er verkorkt.



Das 19,50 m lange Banner zeigt den Entwurf des Festzuges anlässlich des Festzuges des ehem. Gesangsverein „Cäcilia“ aus dem Jahre 1950



In der **Vitrine unter der Treppe** finden Sie Werkzeuge, die im Weinberg genutzt werden. Die hölzernen „**Speller**“ sind Spaltgeräte für Weiden. Mit den klobigen **Stickbeilen** wurden die Eichenpfähle angespitzt und mit der flachen Beilrückseite in den Boden eingehauen. Kinder brachten oft das Mittagessen mit dem „**Ramitsche**“ (Esskessel) in den „Wingert“ (Weinberg), da die Winzer bis zum Einbruch der Dunkelheit durcharbeiteten. In den steilen Weinbergen gaben die „**Pinneschooh**“ (genagelte Schuhe) den Winzern Halt. Die „**Gamaschen**“ (Beinschutz aus Leder) schützten Beine und Hosen vor rutschendem Steingeröll.



Arbeitsgeräte für die schwere Tätigkeit im Weinberg, sind an der Wandseite dieses Raumes aufgebaut.

Die Traubenhotte, der **Bäschhoff** (alte Traubenhotte, mit Pech, einer teerartigen Masse, abgedichtet) sind zum Transport der Trauben aus dem Weinberg da. Mit den gefüllten ca. 50 kg schweren Hotten wurden bei der Lese die Trauben aus dem Weinberg getragen. Schwere Arbeit bedeutete auch das Düngen mit Stallmist und das Zurücktransportieren von Steingeröll nach starken Regengüssen mit **Mist- und Steinreize** sowie das Spritzen der Weinstöcke gegen Krankheiten und Schädlinge.



Die verschiedenen Formen und Längen der Hacken (**Koorscht**) sind für die unterschiedlichsten Arbeiten im Weinberg ausgelegt.

Die Fotos an den Wänden zeigen das Arbeiten der Winzerfamilien im Weinberg.

05

Zeller Schwarze Katz

Das Turmzimmer ist unserer „**Zeller Schwarzen Katz**“ gewidmet.



Die Geschichte der Entstehung des Weinnamens „Zeller Schwarze Katz“ im Jahre 1863 können Sie rechts neben den Fenstern zur Moselseite nachlesen.

Mit einem Blick aus den Fenstern sehen Sie den „Schwarze-Katz“-Brunnen, eine Hommage an dieses Ereignis, das unseren Wein und die Stadt Zell (Mosel) weltweit bekannt machte.

Den verkaufsträchtigen Namen wollten auch andere Weinorte für ihre Weinprodukte nutzen, z.B. „Reiler weiße Katz“, „Trarbacher schwarzer Kater“ und „Zeller weiße Maus“, was aber gerichtlich verboten wurde. Urteile und die vielfältigen Werbebemühungen der Stadt zur Vermarktung der „Zeller Schwarze Katz“ sind in den Vitrinen zu sehen.



Der Stolz der Stadt sind unsere **Weinköniginnen und -prinzessinnen**. Sie repräsentieren jedes Jahr den Zeller Wein, die „Schwarze Katz“ und die Stadt bei vielen Auftritten und Reden.

Das in Kaimt gefundene hochmittelalterliche Relief zeigt die **älteste Darstellung eines Moselwinzers**.

06

Im Durchgang zur Küferei

Auf den Weinetiketten aus den 1950er Jahren sind mittelalterliche Motive aus Zell dargestellt.

Alte Fotos zeigen Zeller Weinlagen und verschiedene historische **Zeller Stadtansichten**





Der letzte Zeller **Küfer** schloss 1959 seine Werkstatt und die gesamte Ausstattung kam als Dauerleihgabe in den Besitz der Stadt Zell. Die Exponate zeigen ein Handwerk, das früher in allen Weinbaugemeinden verbreitet war. Die Winzer bauten ausnahmslos ihren Wein in Holzfässern aus und verkauften ihn auch mit dem Fass.

Die Küfer stellten die benötigten Werkzeuge meist selbst her. Diese sind an der **Wandseite dieses Raumes** ausgestellt. Die notwendigen Eisenteile für die Werkzeuge und die Fässer lieferten Schmiede.



Die **Fensterseite des Raumes** zeigt die Entstehung eines Fasses:

Mit Hilfe von Setzreifen werden die **Dauben** (bearbeitete Eichenholzbretter) zu einem Fass zusammengestellt. Zwei Setzreifen sind an vier sich gegenüberstehenden Dauben, den Hauptdauben, befestigt. Der Spannreifen wird in den Bauch des späteren Fasses geklemmt und gibt die „Bauchlinie“ an. Die übrigen Dauben folgen. Über einem Feuer und mit Feuchtigkeit werden die Dauben biegsam gemacht und mittels der Fasswinde zusammengezogen.

Mit dem „**Gargelkamm**“, einer Art mechanischer Fräse, entsteht eine Nut, die „Gargel“, in den der vorgefertigte Boden eingesetzt wird.



Schröter, ein mittlerweile durch die Erfindung der Pumpen ausgestorbener Beruf, schroteten (zogen) die Fässer aus den Kellern und verfrachteten sie auf Wagen, Schiffe oder in Eisenbahnwaggons. Schröter übernahmen auch den Transport der Weinfässer zum Käufer. **Das Bild - rechts der Fenster - zeigt Schröter** bei der Arbeit vor dem Schloss Zell.

Zweite Ebene des Museums



Die Treppe bringt Sie zur zweiten Ebene des Museums. Hier finden Sie Exponate alter Handwerkskunst, wie Seilerei, Hanfverarbeitung und Zigarrenfabrikation.



Ein handgefertigtes filigranes Model der alten Kaimter Schule (abgebrannt 1935) präsentiert sich an der Stirnwand gegenüber der Treppe.

08

Zinngießer und Messerschmied

Die **Vitrine** rechts zeigt Produkte der Zinngießer, Schmiede und Messerschiede.



Das **schmiedeeiserne Gitter** wurde ca. 1550 mit der ältesten Schweißtechnik, dem Feuerschweißen, zusammengefügt und stammt vom Fenster am Torhaus des Zeller Schlosses.



Zinngießer zogen früher mit ihrem Handwerkszeug durch das Land und reparierten das Geschirr der Leute vor Ort. In Zell gab es jedoch zwei sesshafte Zinngießer. Ungewöhnlich ist, dass sie ihre Produkte prägten, siehe Boden der Wärmeflasche (19. Jahrh): „G. Boretti, Zell A/D Mosel“.



Von 1845 bis 1965 existierte die **Messerschmiede** Schneck in Zell.

Die ersten **Rebscheren** hatten Blattfedern, später dann Pufferfedern. Die Vitrine zeigt weiterhin ein „Saftmesser“ der Firma Schneck. Die Messer sind äußerst scharf und dienten zum Abschneiden des Giftlattichs. Die milchige Flüssigkeit der Pflanze wurde zu einem opiumähnlichen Medikament (Schmerzmittel) verarbeitet. Um 1847 wurde Giftlattich im Moselgebiet großflächig angebaut.

Das „Ehrenbuch unserer Gemeinde 1914-18“ stammt aus dem Stadtteil Merl.



Von 1850 bis 1957 wurden in Zell (Mosel) in insgesamt 16 Fabriken Zigarren gewickelt. Der hier verarbeitete Tabak stammte aus dem Raum Wittlich und der Pfalz. Die hochwertigen Zigarrendeckblätter importierten die Fabriken aus Brasilien und Kuba. (siehe: Das Zigarrenstädtchen Zell an der Mosel von Gerd Bayer)



Die Ausstellung in diesem Themenbereich beginnt mit einer **Jutesack – Klopffmaschine** (zur Reinigung der Tabak-Transportsäcke). Der **Puderkasten** wurde für die Herstellung einer gleichmäßigen Zigarrenoberfläche gebraucht. Mit der **Darre** trocknete man die feuchten Tabakblätter.



Die **Vitrine** enthält alte Utensilien wie Tabakschneidemaschinen, Formatkästen, Tüllen (zum Fixieren der Zigarrenspitze mit z.B. Reisstärke) und Druckmatern zur Beschriftung der Zigarrenkisten.

Das Bild von Wilhelm Terwei „**In der Zigarrenfabrik Fetzen**“ (Wittlich 1936) zeigt eine typische Arbeitssituation in einer Fabrik. Rohzigarren werden gewickelt, in hölzernen Formkisten in die endgültige Form gepresst, vom Roller mit einem teuren Deckblatt umrollt und nach Farben sortiert.



Wickeltisch, Rollertisch und Zigarrenpressen sind im Original erhalten.



Die nächsten Vitrinen zeigen historisches Verpackungsmaterial, Tonpfeifen, edle Holzpfeifen, Tabakbeutel und Raucherzubehör.

Eine „**Ahnengalerie**“ der **Zeller Tabakfabrikanten** und eine Sammlung von Zigaretten in der Tischvitrine runden mit einer Spindelpresse, einer Schleifmaschine und drei Rahmen mit kunstvollen Zigarrenkisten-Etiketten Zeller Firmen diesen Themenbereich ab.

10

Galerie



Im Eckzimmer zeigen **regionale Künstler** in wechselnden Sonderausstellungen ihre Werke.

Die alte Eingangstür des Rathauses von 1887 ist nach der Renovierung hier eingebaut worden.

11

Seilerei



Weiter führt der Rundgang zu wesentlichen Arbeitsgeräten der Seilerei Kaspar Schleyer.

Das traditionsreiche Handwerk wurde überflüssig durch die massenhafte Herstellung von Seilen in Fabriken, z.B. in Alf an der Mosel.

12

Flaggen



Im Bereich des Aufzuges sehen Sie alte Vereinsflaggen ausgestellt:

- Männergesangverein Cäcilia 1880
- Verein ehem. Kriegsgefangene 1922
- Feuerwehr
- Heimat- und Verkehrsverein
- Moselaner Verein Essen 1926, Flaggenweihe 1960

13

Flachs / Hanf - Verarbeitung



Der **Flachsanbau** und die Verarbeitung diente zur Selbstversorgung der bäuerlichen Gesellschaft mit Leinen. Unsere Ausstellung zeigt die wichtigsten Geräte, um aus der Flachspflanze einen Faden für Leinen oder Seile zu gewinnen.

Die anstrengenden Arbeiten sind auf den **Fotos an der Wand** dokumentiert.

Erinnerung an die Synagogengemeinde Zell



Am rechten Türpfosten zum Raum zur Geschichte der ehemaligen Synagogengemeinde Zell befindet sich eine „**Mesusa**“. Eine solche Kapsel ist in jedem jüdischen Haus angebracht und gläubige Juden berühren diese beim Eintritt in das Haus.

Shalom, liebe Besucher !



Im Turmzimmer beschreiben **Texttafeln die Geschichte und Schicksale der Synagogengemeinde Zell**, zu der die Orte Pünderich, Briedel, Zell, Merl, Bullay, Alf und Bad Bertrich gehörten. Rechts neben den Fenstern sehen Sie eine Texttafel zur **Begegnungswoche 1995** mit den überlebenden Zeller Synagogenmitgliedern. Die Klapptafeln beherbergen Daten, Fotos, Urkunden, Stammbäume und Briefe der jüd. Familien und bilden das Herzstück der Sammlungen dieses Raumes.



Zeller Realschüler fertigten aus Eichenholz eine **Gedenktafel** mit den Namen der 34 Holocaust-Opfer der Zeller Synagogengemeinde.

In den Vitrinen stehen Kultgegenstände der jüdischen Gemeinde. Die hebräische Bibel aus Zeller Gebrauch stammt von 1896. Koshere Lebensmittel sind unter strengsten Bedingungen hergestellt.

Über einen Eintrag in unser Gästebuch freuen wir uns sehr !

Uhrwerk der Rathausuhr



Die Wendeltreppe im Turmzimmer bringt Sie zum restaurierten Uhrwerk der alten Rathausuhr aus dem Jahre 1872.

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem
Wein- und Heimatmuseum in Zell (Mosel)



Wir hoffen, dass unsere Ausstellung bei Ihnen
Erinnerungen an eine vielleicht längst vergessene Zeit geweckt
und den jüngeren Besuchern einen kleinen Einblick
in die Schwere der Arbeit,
ohne die heutigen technischen Hilfsmittel, gezeigt hat.

Alles Wissen ist Erinnerung

Thomas Hobbes