Kölner Stadt-Anzeiger Samstag/Sonntag, 4./5. Februar 2017 – Nr. 30

AM WOCHENENDE

Magazin

FOTO: STEFAN WORRING

Exzellente Reben

Sein Bistum Trier ist das einzige deutsche mit eigenen Weinbergen – Bischof Stephan Ackermann über Christentum, Chianti und seinen Champion unter den Weinsorten

WEIN & SEIN

GESPRÄCHE ÜBER GESCHMACK, GENUSS UND LEBENSART

Mosel-Rieslings größter Fan

„Als Abstinenzfibel ist das Neue Testament ziemlich ungeeignet“ – Weinprobe mit Triers Bischof Stephan Ackermann

FOTOS: STEFAN WORRING

Zur Person

Stephan Ackermann, geboren 1963 in Mayen, Eifel, ist seit 2009 Bischof von Trier. Sechs Jahre seiner Studienzeit war er am Päpstlichen Collegium Germanicum (Rom). 1991 bis 2006 war er in der Priesterausbildung seines Bistums tätig. 2010 vertraute ihm die Bischofskonferenz die Aufklärung des Missbrauchsskandals in der deutschen katholischen Kirche an.

Die Serie

In unserer Gesprächsreihe „Wein & Sein“ erzählen Prominente, was sie mit Wein verbinden und welche Rolle das Genießen in ihrem Leben spielt. Diesmal verkostete Bischof Stephan Ackermann mit Romana Echensperger, Joachim Frank und Maria Dohmen verschiedene Weine, die für die Wein-Liebhaber unter unseren Lesern interessante Tipps sein sollen.

Zur Person

Romana Echensperger schreibt die Wein-Kolumnen im Magazin und wirkt regelmäßig an Verkostungen mit. Sie ist „Master of Wine“ – der Titel gilt als eine der höchsten Auszeichnungen für Experten. Echensperger arbeitet international als Dozentin und Beraterin. Der Besuch in den riesigen Bischöflichen Weinkellern beeindruckte auch sie nachhaltig.

Herr Bischof, Ihr Bistum Trier ist das einzige in Deutschland, das noch eigene Weinberge in seinem Besitz hat. Somit sind Sie der deutsche Weinbischof – nicht zu verwechseln mit Weihbischof.

STEPHAN ACKERMANN Genau genommen, hat auch das Bistum Limburg einige Parzellen. Aber die sind erst vor 20, 30 Jahren per Rückübertragung durch eine Pfarrei in Rüdesheim ans Bistum gefallen. Insofern stimmt das mit der Trierer Spezialität. Allerdings gefällt mir der Titel „Weinbischof“ nicht so besonders.

Wieso nicht?

ACKERMANN Das klingt nach Weinseligkeit und roter Nase. Ich hatte deshalb schon überlegt, ob ich dieses Interview überhaupt führen sollte: Wie wirkt es, wenn ich in der Zeitung über Wein fabuliere? Wie sieht das aus, wenn ich die Nase in Probiergläser stecke? Ist das für mich als Bischof nicht unpassend? Aber dann habe ich gedacht: Hier an der Mosel spielt der Weinanbau für viele Menschen eine ganz große Rolle. Er gehört zur alltäglichen Lebensrealität – mit allen Härten und Schwierigkeiten, etwa wenn eine Winzerfamilie nach Generationen ihre Flächen aufgeben muss, weil sich das Geschäft nicht mehr rentiert oder keiner den Betrieb mehr weiterführen will; oder wenn das Wetter verrücktspielt und die Winzer um den Ertrag eines ganzen Jahres Arbeit bangen müssen. Als Bischof will ich den Einsatz der Menschen in der Region wertschätzen.

Nehmen Sie auch Einfluss darauf, welcher Wein als Messwein zum Einsatz kommt?

ACKERMANN *(lacht)* Nein, nicht einmal im Dom, nur in meiner Hauskapelle. Und grundsätzlich gilt seit 2014 in Deutschland eine erneuerte Messweinverordnung der Bischofskonferenz. Danach darf in der Messe jeder Wein verwendet werden, der mindestens ein Qualitätswein im Sinne des deutschen Weingesetzes ist. Das soll sicherstellen, dass der Wein naturrein ist und keine Zusatzstoffe enthält. Aber damit haben wir in Deutschland heutzutage ohnehin kein Problem mehr. In der Praxis geht es häufig darum, dass der Messwein, wenn er einmal geöffnet ist, nicht schlecht wird. Man braucht ja tatsächlich nicht so viel davon. Eine offene Weinflasche, das weiß man, sollte nicht allzu lang herumstehen. Gästen würde man einen solchen Wein nicht servieren. Und was der Gastgeber zu Hause nicht macht, sollte der Pfarrer auch in der Messe nicht tun.

Gibt es eine Dienstvorschrift, dass die Gemeinden den bischöflichen Wein zu verwenden haben?

ACKERMANN Nein. Das wäre auch nicht gut. Wir haben an Rhein und Ahr, an Mosel, Saar, Ruwer und Nahe, die alle durchs Bistum Trier fließen, so viele Winzerbetriebe. Es wäre brüskierend, wenn wir mit den eigenen Domänen von Trier aus das Feld beherrschen wollten. Das ließen sich die Pfarrer auch nicht vorschreiben. Einer meiner Vorgänger, Kurfürst und Erzbischof Clemens Wenzeslaus, hat übrigens 1787 per Dekret verfügt, dass in seinem Bistum nur noch „bessere Reben“ zu pflanzen seien. In erster Linie galt das dem Riesling. Ich muss immer schmunzeln, worum sich Bischöfe in vergangenen Zeiten so alles gekümmert haben. Fairerweise muss man aber sagen, dass sie nicht nur geistliche Oberhirten waren, sondern Landesherren. Seit Clemens Wenzeslaus ist die ganze Moselregion vom Riesling geprägt.

> „Der Titel Weinbischof gefällt mir nicht so besonders, das klingt nach Weinseligkeit und roter Nase“

Welches Verhältnis haben Sie persönlich zu Wein?

ACKERMANN In meiner Familie hat Wein immer eine Rolle gespielt. Ich bin in der Nähe von Maria Laach aufgewachsen. Durch die Verbindungen zu den Benediktiner-Patres in der Abtei kamen meine Eltern an ihren Wein. Als ich später im Trierer Priesterseminar für die Ausbildung des Nachwuchses mitverantwortlich war, habe ich den Wein auch als Kulturgut dieser Region schätzen gelernt. Schließlich ist das Priesterseminar der größte Mitbesitzer der Weingüter. In den 1990er Jahren konnte ich sogar die Jahrgänge bestimmter Lagen auseinanderhalten.

Heute nicht mehr?

ACKERMANN Nein. Ich habe zwar häufig Gäste im Haus. Aber nicht zur Weinprobe.

Servieren Sie generell Wein aus der eigenen Domäne?

ACKERMANN Auswärtigen Gästen immer. Das ist eine Frage der Ehre. Wir sind ja überzeugt, dass die Bischöflichen Weingüter etwas zu bieten haben. Intern probieren wir natürlich auch die Konkurrenz. Marktbeobachtung, nennt man das, oder? Apropos, probieren wir mal etwas?

ROMANA ECHENSPERGER Ich habe von Ihnen gelesen, Sie würden gelegentlich kochen und dann als Lieblingsgericht Schweinefilet mit Banane und Käse überbacken servieren. Deswegen habe ich einen Chardonnay aus Kalifornien mitgebracht, der dürfte passen.

ACKERMANN Oh je, das habe ich gesagt? Wird schon stimmen, dass ich das schon gekocht habe. Aber als Leibspeise würde ich das jetzt nicht stehen lassen wollen *(lacht)*. Was ich sehr gerne esse, ist Lachssteak mit einem Dattelrelish, karamellisiert und mit Zitrone abgeschmeckt, dazu ein Käse-Risotto und grünen Salat. Die süßsaure Note mag ich wirklich sehr gern. Und wo ich Sie als Expertin schon mal danach fragen kann: Was für einen Wein empfehlen Sie dazu?

ECHENSPERGER Gegenfrage: Was trinken Sie dazu?

ACKERMANN Ich habe eigens noch mal meine Hauswirtschafterin gefragt. Als unlängst der syrische-katholische Patriarch von Antiochien zu Besuch war, gab es einen halbtrockenen Riesling, Kaseler Nieschen, von 2014.

ECHENSPERGER Ja, das geht ganz gut. Die dezente Süße im Wein »

DIE WEINE

Von Chianti aus der Toskana bis Riesling von der Mosel – Romana Echensperger stellt die verkosteten Weine vor

Der Geschliffene

Die Antwort auf die Frage nach seinem Lieblingswein fiel Bischof Ackermann sicher schwer. Parzellen in den besten Mosellaner Lagen zählen zu den Weingütern. Er entschied sich für den Kabinett vom Scharzhofberg. Es ist die berühmteste und kühlste Grand Cru-Lage der Saar. Die leichtfüßige Art dieser Weine täuscht. Ihre innere Dichte ist enorm, zudem spielt der besondere Jahrgang 2015 in die Karten, der die Reben perfekt ausreifen ließ. Entstanden ist ein feiner Riesling mit Zitrus-, Minzaromen und zarter Würze. Am Gaumen filigran, die Süße wird nur angedeutet, um von einer saftige Säure weggetrocknet zu werden. Was bleibt, ist ein langer, verspielter Nachhall. Ein wunderbarer Wein mit nur 8 Volumenprozent Alkohol.

2015 Scharzhofberger Riesling Kabinett / Bischöfliche Weingüter / Mosel / 9,90 Euro
www.bischoeflicheweingueter.de

Der Vollmundige

In die „Neue Welt" brachten christliche Missionare den Wein. Auch deshalb wollten wir Bischof Ackermann einen Wein aus Kalifornien zeigen. Außerdem ist ein Chardonnay von dort geschmacklich so ziemlich das Gegenteil eines Moselrieslings. Dieser wurde nicht im Holzfass ausgebaut und mit etwas Muscat verschnitten für mehr Fruchtigkeit. Der Wein ist trocken, wirkt aber durch seinen Schmelz und kräftigen Körper sehr harmonisch. In der Nase zeigen sich Aromen von exotischen Früchten wie Ananas, Mango und Melone. Auch Vanille, Mandeln, Zitronenmelisse und Holunderblüten. Am Gaumen ist er vollmundig, mit cremiger Textur sowie mit 13,5 Volumenprozent Alkohol ausgestattet. Der ideale Weißwein, um kräftig gewürzte oder überbackene Gerichte zu begleiten.

2015 Chardonnay / Panamera / Kalifornien / USA / 7,90 Euro
www.belvini.de

Der Charaktervolle

In Israel sorgt eine neue Winzergeneration dafür, dass die Weine auch verwöhnte Gaumen überzeugen. Der Fokus liegt auf einem unverwechselbaren Geschmack. Bei Recanati setzt man auf den Anbau mediterraner Rebsorten, auch von Petit Sirah. Sie kommt bestens mit dem heißen Klima am östlichen Mittelmeer zurecht. Petit Sirah kam in den 1970er Jahren nach Israel, aber erst in den vergangenen zehn Jahren hat man entdeckt, welches Potenzial in den alten Reben steckt. Dieser kräftige Rotwein verfügt über intensive Aromen von Maulbeeren, Schwarzkirschen, Schokolade, gerösteten Walnüssen und süßen Gewürzen. Am Gaumen sehr saftig, vollmundig und mit einem kräftigen, aber zartschmelzenden Tanningerüst. Dieser Wein sollte ein Schmorgericht oder Barbecue begleiten.

2012 Petit Sirah Reserve / Recanati / Israel / 26,50 Euro
www.shop.feinkost-kaefer.de

Der Süffige

Das Weingut La Lastra liegt bei San Gimignano. Berühmt ist diese Gegend auch für den Weißwein Vernaccia di San Gimignano. Die Rotweine aus der Rebsorte Sangiovese firmieren unter der Bezeichnung Chianti Colli Senesi, die im Vergleich zum Chianti Classico stets blumiger, leichtfüßiger und preiswerter daherkommen. Auf dem Weingut von Renato Spanu wird der Chianti noch traditionell aus einem gemischten Satz gekeltert. Neben Sangiovese werden auch etwas Canaiolo und fünf Prozent weiße Trauben in die Maische gegeben. Das bringt Frische und mildert die Gerbstoffe. Der Chianti zeigt typische Aromen: Sauerkirsche, mediterrane Kräuter, weiße Blüten sowie schwarze Oliven. Am Gaumen saftig, fruchtig mit frischer Säure. Ein süffiger Rotwein, ideal zu Pizza und Pasta.

2014 Chianti Colli Senesi / La Lastra / Toskana / 9,70 Euro
www.garibaldi.de

nimmt die Süße des Gerichts auf. Würde man dazu einen ganz schlanken oder trockenen Wein servieren, würde der richtig spröde schmecken. Der kräftig-cremige Chardonnay geht allerdings auch.

ACKERMANN Also jetzt Kalifornien! Das ist schon etwas ganz anderes als unsere schlanken Rieslinge. Sehr kräftig, üppig. Den könnte ich mir auch gut zu Kurzgebratenem vorstellen. Täusche ich mich, oder hat er am Gaumen auch so einen leicht bitteren Ton von Gerbstoffen?

ECHENSPERGER Ja, das empfinde ich auch so.

Steht der Bischof eigentlich noch selber am Herd?

ACKERMANN Ehrlich gesagt, nicht. Früher hatten wir mit einigen Mitbrüdern eine Kochgruppe. Am Wochenende haben wir reihum gekocht. Nach dem Motto: Hilfe zur Selbsthilfe. Das war schön. Und weil sich keiner lumpen lassen wollte, gab es immer wieder kulinarische Entdeckungen. Aber heute als Bischof kriege ich so einen regelmäßigen Termin im Kalender nicht mehr untergebracht.

Im Gespräch mit einem Bischof darf das Thema „Wein im Christentum" nicht fehlen.

ACKERMANN Nicht nur im Christentum ist der Wein wichtig. Schon das Alte Testament ist voll von Wein-Bildern und symbolischen Bezügen, die Jesus in seiner Verkündigung aufgegriffen hat. Denken Sie an die Weinberg-Gleichnisse oder an die Reden im Johannes-Evangelium, wo Jesus sich als den wahren Weinstock bezeichnet und seine Jünger als die Reben am Weinstock. Das Christentum ist ohne Wein aber vor allem deshalb nicht denkbar, weil er zum Herzstück des christlichen Gottesdienstes gehört: Brot und Wein sind die Elemente für die Feier der Eucharistie, die sich an der biblischen Überlieferung vom Letzten Abendmahl Jesu orientiert.

Wein als unverzichtbarer Bestandteil eines festlichen Essens – damals wie heute? »

ACKERMANN Ja. Wein ist ein Getränk des Lebens und der Lebensfreude. Das Wasser ist für den Menschen elementar. Aber Wasser hat auch etwas Karges. Dagegen begegnet uns in der Bibel der Wein immer dann, wenn es etwas zu feiern gibt. Auf der Hochzeit zu Kana wird Wein getrunken. Und die Geschichte, wie Jesus dort Wasser zu Wein werden lässt, steht im Johannes-Evangelium noch vor dem Wunder der Brotvermehrung.

Wieso ausgerechnet ein Getränk, das aus Trauben gewonnen wird? Und nicht, sagen wir, aus Äpfeln?

ACKERMANN Es gibt wohl keine andere Kulturpflanze, die so viel Arbeit macht und so viel Sorgfalt braucht wie Wein. Ein Weinberg ist etwas anderes als ein Kartoffelacker. Die Frucht des Weinstocks steht in ihrer Symbolik auch für Gemeinschaft: Ein Apfel ist ein einzelner Apfel. Aber schon eine einzige Traube besteht aus ganz vielen Beeren. Ich fand das Jesus-Wort „Ich bin der Weinstock, ihr seid die Rebzweige“ früher etwas kitschig, zumal es bevorzugt in Erstkommunion-Gottesdiensten verwendet wird und mir dadurch kindlich-naiv vorkam. Aber im Lauf der Jahre ist es mir immer wichtiger geworden, weil es um Beziehung geht, um Verbundenheit und um den lebendigen Austausch. Und schließlich das Keltern der Trauben. Das ist in der christlichen Tradition zu einem Sinnbild der Hingabe Christi geworden. Es gibt bei uns im Bistum eine berühmte Darstellung von Jesus, dem Keltertreter, der in die Schraube der Weinpresse eingespannt ist. Er selbst wird ausgepresst. In der Wandlung des Weins zum Blut Christi während der Messfeier findet dieser Gedanke seine stärkste Verdichtung.

ECHENSPERGER Eine weitere Besonderheit von Wein, aus meiner Sicht: Nur der Saft der Trauben bietet nach der Gärung eine so einzigartige Vielfalt an Aromen. Ein Apfelwein zum Beispiel riecht halt nach Apfel. Das war's. Es hat mich aber immer schon gewundert, dass die Kirche kein Problem mit dem Wein als alkoholisches Getränk hatte. Die Rauschwirkung wird in der Bibel ja nicht unkritisch gesehen. Schon Noah hat sich in betrunkenem Zustand nicht gerade toll aufgeführt. Und Jesus wird von seinen Gegnern als „Fresser und Säufer“ beschimpft.

ACKERMANN Das zeigt, dass Jesus auch genießen konnte. Mir fällt keine Stelle im Neuen Testament ein, wo man Jesus als Kronzeugen für Abstinenz heranziehen könnte, von seinem 40-tägigen Wüstenaufenthalt abgesehen. Überhaupt, das Maßhalten in den Evangelien ist so eine Sache. Sie sprechen eher von der Maßlosigkeit.

In den Paulus-Briefen liest sich das aber ganz anders.

ACKERMANN Ja, in den Anweisungen für das Gemeindeleben werden die Christen zu einem nüchternen, maßvollen und damit tugendhaften Leben angehalten. Das stimmt. Aber bei Jesus geht es um die Botschaft: Gott geizt nicht. Er gibt alles in Überfülle. Beim Wunder der Brotvermehrung bleiben am Ende zwölf Körbe mit ungegessenen Brotstücken übrig. Völlig maßlos. Und was brauchen die Gäste, als die Hochzeit zu Kana schon fast vorüber ist, noch 600 Liter Wein? Völlig überflüssig. Deshalb meine ich: Als Abstinenz- oder Diätfibel ist das Neue Testament ziemlich ungeeignet. Und bei der Hochzeit zu Kana war der aus Wasser gewandelte Wein ja auch noch von ganz besonderer Qualität. Leider vermerkt der Evangelist Johannes die Sorte nicht *(schmunzelt)*. Als Lokalpatriot halte ich dafür, dass Jesus das Wasser eigentlich nur in Riesling verwandelt haben kann. »

ECHENSPERGER Was gar nicht so abwegig wäre. In den Karmel-Bergen in Israel experimentieren derzeit einige pfiffige Winzer mit dem Anbau von Riesling.
ACKERMANN Kennen Sie sich da aus?
ECHENSPERGER Ja, ich habe viele Freunde dort. Ich habe Ihnen auch einen Wein aus Israel mitgebracht.
ACKERMANN Jetzt mal unter uns: Können aus einer so heißen, trockenen Gegend ernstzunehmende Weine kommen? Ich habe mich da bislang nicht so richtig herangetraut, obwohl ich gelegentlich Wein aus Israel geschenkt bekomme: für den Bischof einen Wein aus dem Heiligen Land…
ECHENSPERGER Obwohl Israel so klein ist, gibt es viele verschiedene Klimazonen. Höher gelegen, ist es kühler. Da werden erstklassige Weißweine angebaut und in den heißen Lagen eben Rebsorten, die mit der Hitze zurechtkommen. Wie der Petit Sirah von Recanati.
ACKERMANN Eine schöne Farbe, muss ich sagen. Und im Geschmack eine Note, die ich gar nicht zuordnen kann. Ein bisschen wie Kekse vielleicht?
ECHENSPERGER Das stimmt, ja. Mich erinnert es an die süßen Gewürze im Lebkuchen.
ACKERMANN Erklären Sie mir doch mal, warum und wann ein Wein als koscher deklariert wird.

„Als Lokalpatriot halte ich dafür, dass Jesus das Wasser eigentlich nur in Riesling verwandelt haben kann“

ECHENSPERGER Na ja, Wein ist in Israel schon lange nicht mehr nur religiöses Getränk, sondern soll auch verwöhnte Gaumen überzeugen. 95 Prozent der Weine werden aber nach wie vor koscher produziert. Das hängt mit den Exportchancen zusammen, die zum Beispiel die großen jüdischen Gemeinden in den USA bieten. Ein Wein ist koscher, wenn er unter der Aufsicht eines Rabbis produziert wird und der Wein selbst sowie alle Kellergeräte nur mit orthodoxen Juden in Berührung gekommen sind. Da die Winzer selbst in der Regel keine strenggläubigen Juden sind, dürfen sie ihre Weine nicht anfassen, wenn diese koscher bleiben sollen. Sie können aber ihre orthodoxen Mitarbeiter fachlich anweisen. Die Qualitäten sind die gleichen wie bei nicht koscheren Weinen. Daher spielt es für Kenner keine Rolle, ob der Wein koscher ist oder nicht.

ECHENSPERGER Zum Studium waren Sie viele Jahre in Rom…
ACKERMANN … ah, jetzt kommen Sie zum Schluss bestimmt mit einem italienischen Wein.

Stimmt.
ACKERMANN Also, jetzt muss ich aufpassen, was ich sage – und als Bischof darf ich ja nicht lügen. Aber wenn ich ehrlich bin, hat sich von allem, was ich in meinen römischen Jahren an Wein getrunken habe, nur einer bei mir eingeprägt: sardischer Vernaccia.
ECHENSPERGER Oh, der ist aber auch gut.
ACKERMANN Sehen Sie! Beruhigend, wenn Sie das auch sagen. Wissen Sie, es gab ja diesen Hype um die Toskana als Urlaubs- und Weinregion, mit Chianti und all diesen tatsächlichen und vermeintlichen Edeltropfen. Alles gut und schön. Aber erstens bin ich ohnehin kein sonderlicher Rotwein-Fan. Und zweitens fand ich das ganze Getue modisch und übertrieben. Nun sind Rom und die Region Latium aber auch nicht gerade die allergroßartigsten Weingegenden.

Wir hatten Romana Echensperger gebeten, für Sie einen preisgünstigen Frascati auszusuchen. Leider hat sie keinen gefunden und dafür etwas anderes mitgebracht.
ECHENSPERGER Ja, stattdessen aber tatsächlich einen Chianti.
ACKERMANN Wenn Sie mir den blind angeboten hätten, hätte ich nicht auf Toskana getippt, sondern womöglich auf einen Ahr-Wein.
ECHENSPERGER Ja, stimmt – der ist auch ziemlich fruchtbetont und nicht so kräftig im Gerbstoff.
ACKERMANN Schmeckt mir, dieser Italiener. Aber vom Mosel-Riesling bringen Sie mich damit nicht ab. Bischof Clemens Wenzeslaus sei Dank.

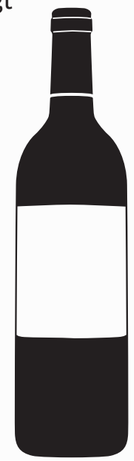
Das Gespräch führten Joachim Frank und Maria Dohmen

STECKBRIEF

beantwortet von Bischof Ackermann

1 *Wann geht Wein gar nicht?*

Am Schreibtisch nicht. Eine Predigt vorbereiten und dabei Wein trinken – kommt nicht in Frage! Ohnehin trinke ich keinen Wein, wenn ich alleine bin.



2 *Wann darf für Sie Wein auf keinen Fall fehlen?*

Bei keinem festlichen Anlass in guter Gesellschaft. Mit meinen Gästen trinke ich sehr gerne Wein, und zu besonderen Gelegenheiten lasse ich mir vom Direktor der Bischöflichen Weingüter, Dr. Karsten Weyand, eine Weinbegleitung zum Menü empfehlen.

3 *Eine besonders schöne Weinerinnerung?*

Sehr gern erinnere ich mich an Ausflüge mit dem Team des Priesterseminars in dessen verschiedene Weinlagen. Wir haben den Wein jeweils an den Orten probiert, wo die Rebstöcke stehen. Das hatte eine ganz eigene Atmosphäre. Am eindrücklichsten aber war eine große Weinprobe, die ein Bekannter einmal aus Dankbarkeit für seine Genesung von einer schweren Krankheit ausgerichtet hatte. In dieser Verbindung von Gemeinschaft, der Freude über die Genesung und dem Genuss des Weins ist für mich die Bedeutung von Wein als Symbol für das Leben und die Freude am Leben sehr spürbar geworden.

4 *Wein in besonderen Kombinationen?*

Für den „Schokolade zum Wein“-Trend habe ich nicht allzu viel übrig. Restsüßen Riesling zu Gerichten mit Curry oder anderen asiatischen Gewürzen – das ist eher meine Sache.

5 *Welchen Wein haben Sie zuletzt verschenkt?*

Einen Weißburgunder der Bischöflichen Weingüter von 2014

Die Bischöflichen Weingüter

30 000 qm Kellerfläche, älteste Teile aus dem 8. Jahrhundert. An einer Stelle ist noch die römische Wasserleitung sichtbar, ursprünglich ebenerdig. Unterkellerung eines ganzen innerstädtischen Bereichs: Priesterseminar, Theologische Fakultät, früheres Jesuiten-Kolleg