

Knoblauchzehen aus dem mittelalterlichen Laufen BE

Autor(en): **Karg, Sabine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Archäologie der Schweiz : Mitteilungsblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte = Archéologie suisse : bulletin de la Société suisse de préhistoire et d'archéologie = Archeologia svizzera : bollettino della Società svizzera di preist**

Band (Jahr): **14 (1991)**

Heft 3

PDF erstellt am: **03.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-12580>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Knoblauchzehen aus dem mittelalterlichen Laufen BE

Sabine Karg

Archäobotanische Grossreste finden sich fast auf jeder Ausgrabung in Form von Samen und Früchten. In Trockenbodensiedlungen erhalten sich diese botanischen Funde nur in verkohlter Form, in Feuchtbodensiedlungen werden auch unverkohlte Samereien durch die feuchten und anaeroben Bedingungen gut konserviert. Die Grösse dieser Funde bewegt sich meist im Millimeterbereich, sie werden erst sichtbar, indem Bodenproben aus den jeweiligen Siedlungsstrukturen gesiebt und die Siebrückstände anschliessend unter der Stereolupe bei 10- bis 40facher Vergrösserung ausgelesen werden¹. Neben der Rekonstruktion früherer Umweltverhältnisse können mit Hilfe dieser Analysen auch Informationen über die ehemaligen Ernährungsgewohnheiten gewonnen werden. Bereits aus der Antike stehen uns hierzu neben dem archäobotanischen Fundgut verschiedene andere Quellengattungen zur Verfügung: so z.B. plastische oder ikonographische Darstellungen und reine Textzeugnisse². Die Auswertung von mehreren solcher Quellen ermöglicht eine wechselseitige Kontrolle, die oft zu verblüffenden Ergebnissen führen kann. So wissen wir heute von einigen archäobotanisch gut erforschten Stadtkerngrabungen, dass die mittelalterlichen Abgaberegister und Zollrollen unvollständig und sehr oft einseitig verfasst wurden³.

Aus dem Mittelalter der Schweiz liegen bisher nur sehr wenige archäobotanisch untersuchte Fundstellen vor⁴. Die Auswertung von schriftlichen Quellen zur mittelalterlichen Landwirtschaft in der Schweiz wird momentan von einigen Forschern und Forscherinnen vorangetrieben⁵.

Von der Ausgrabung Laufen-Rathausplatz 1987-88, von der im folgenden die Rede sein wird, liegen noch keine Archivstudien vor. Hier erfahren wir bislang einzig über die archäobotanischen Funde, wie der damalige Speisezettel ausgesehen hat, wie stark die Äcker im 13./14. Jahrhundert unkrautet und welcher Art die Produktionsstrukturen waren⁶.

Der archäologische Befund

Daniel Gutschler

Bei Grabungsarbeiten für Werkleitungen wurden wiederholt dicht unter dem Belag des Laufener Rathausplatzes Brand- und Siedlungsschichten angeschnitten. Als 1987 eine Neupflasterung mit entsprechender Auskoffierung bevorstand, sahen sich der Archäologische Dienst des Kantons Bern und die Stadt Laufen veranlasst, diese Siedlungsreste vor ihrer endgültigen Zerstörung vollflächig zu dokumentieren (Abb. 1). Die Rettungsgrabungen wurden in drei Etappen vom September 1987 bis Juni 1988 durchgeführt und von der Schweizerischen Eidgenossenschaft als national bedeutend eingestuft⁷.

Die Befunde lassen sich wie folgt zusammenfassen (Abb. 2)⁸: Als älteste Struktur konnte eine aus sechs Einheiten bestehende Häuserzeile freigelegt und die Entstehung des heutigen Strassenmarktes erforscht werden. Die vollständig aus Holz gefügten Bauten entstanden innert kurzer Zeit im letzten Drittel des 13. Jahrhunderts und gingen – der heutige Stand der Fundauswertung legt dies nahe – wohl erst im frühen 15. Jahrhundert in einer Feuersbrunst ab. Auf einen Wiederaufbau wurde verzichtet; es entstand der heutige Platz. Die Baukonstruktionen zeigen deutlich keinen »Stadtgründungsraaster«. Eine Gleichartigkeit der Häuser fehlt sowohl bezüglich der Konstruktion⁹, der Typologie¹⁰, der Parzellenbreiten¹¹ als auch des Ausbaustandarts¹². Indessen sind alle Bauten auf eine einheitliche, vor der Errichtung der Häuser als Gräbchen im Boden markierte westliche Baulinie ausgerichtet worden. Diese ist übrigens identisch mit der heutigen Bauflucht Hauptstrasse-Ost. Die Baukonstruktionen liefern uns grundlegend neue Erkenntnisse des mittelalterlichen hölzernen Städtebaus.

Die hier vorzustellenden Knoblauchzehen stammen aus dem gassenseitigen Teil des Hauses 4, aus einer in die ältere Benützungszeit zu datierenden Grube¹³. Von der Horizontalstratigraphie ausgehend sind sie somit dem 13. bis frühen 14. Jahrhundert zuzuweisen.

Die Knoblauchfunde aus Laufen

Das Fundensemble einer Ausgrabung stellt immer eine Auslese dar. Nur in ganz seltenen Fällen, wie z.B. in Pompeji wurde die Vergangenheit vollständig konserviert. Je nach Grabungsbefund finden sich auch unterschiedliche Pflanzenresttypen. So lassen sich in einer Abfallschicht eher die Dreschreste von Getreide nachweisen, in einer Vorratsgrube eher die Getreidekörner. Eine grosse Rolle spielen auch die Erhaltungsbedingungen, werden doch kaum je vegetative Pflanzenteile, wie z.B. Wurzeln und Zwiebeln, konserviert. Umso erstaunter waren wir über die Entdeckung von verkohlten Knoblauchzehen im Laufener Material, da diese Funde sehr zerbrechlich sind und bisher in der Schweiz noch nie nachgewiesen wurden. Verkohlungsversuche in einem alten Kachelofen haben gezeigt, dass Knoblauchzehen, die einzeln in eine Holzkohleglut unter Sauerstoffabschluss gelegt werden, sehr schnell veraschen. Eine vollständige Knoblauchzwiebel dagegen zerfällt in die einzelnen Zehen, die zu Kohle umgewandelt werden¹⁴.

In Laufen konnten bisher mehrere Knoblauchzehen und Zehenfragmente im Haus 4 nachgewiesen werden (Abb. 3)¹⁵. Aus den erwähnten Verkohlungsversuchen können wir schliessen, dass der Knoblauch dort als ganze Zwiebeln eingelagert war.

Zur Kulturgeschichte des Knoblauchs

Die bisher ältesten archäobotanischen Funde von Knoblauch liegen uns aus dem 2. Jahrtausend v.Chr. aus Ägypten vor. In den Königsgräbern von Assassif bei Theben und im Grab des Tutenchamun konnten 1886 unverkohlt erhaltene Reste bestimmt werden¹⁶.

Der erste mitteleuropäische Nachweis von verkohlten Knoblauchzehen gelang im Römerlager Novaesium am Rhein. Es fanden sich 12 fast vollständige, verkohlte Zehen und mehr als 220 Bruchstücke von etwa 22 weiteren Zehen¹⁷.

Knoblauch gehörte im Römischen Weltreich zur Militärverpflegung, scheint bei 257



Abb. 3
Umzeichnung einer einzelnen Knoblauchzehe in Frontal- und Seitenansicht sowie Schnitt. Messstrecke = 1 mm. ADB, M. Stöckli.
Relevé frontal, latéral et coupe d'une gousse d'ail.
Riproduzione grafica di uno spicchio d'aglio: frontale, di profilo e in sezione.



Abb. 4
»Alea - Knoblauch«. Italienische Buchmalerei (Verona oder Lombardei, Ende des 14. Jahrhunderts; sog. Hausbuch der Cerruti). Archiv für Kunst und Geschichte Berlin.
»Alea - Ail«, enluminure italienne de la fin du XIVe siècle. Miniatura in un libro italiano della fine del XIV secolo: »alea - aglio«.

fund deutet auf ein Lebensmittellager aus dem Spätmittelalter, das – zum damaligen Leid und zu unserem Glück – durch einen Brand vernichtet wurde. Erst wenn die Pflanzenreste aus allen Proben analysiert sind, werden wir sehen, ob es sich bei Haus 4, in dem die Knoblauchzehen gefunden wurden, um einen Privathaushalt, der auf Selbstversorgung ausgerichtet war, handelt oder z.B. um das Vorratslager eines Händlers³⁰.

- ¹ Die Methoden der Archäobotanik sind ausführlich beschrieben in: S. Jacomet, C. Brombacher u. M. Dick, Archäobotanik am Zürichsee. Zürich 1989.
- ² Hierzu u.a. F. Woenig, Pflanzen im alten Ägypten. Leipzig 1886; R. Germer, Flora des pharaonischen Ägypten. Mainz 1985; C. Plinius Secundus d.Ae., Naturkunde, Heilmittel aus dem Pflanzenreich. Hrsg. und übers. von R. König. Zürich 1983.
- ³ U. Willerding, Landwirtschaftliche Produktionsstrukturen im Mittelalter. In: B. Hermann (Hrsg.), Mensch und Umwelt im Mittelalter. Stuttgart 1987, 244–256.
- ⁴ Vgl. die Zusammenstellung in S. Karg u. S. Jacomet, Pflanzliche Makroreste als Informationsquellen zur Ernährungsgeschichte des Mittelalters in der Schweiz und Süddeutschland. In: Methoden und Perspektiven der Archäologie des Mittelalters. Tagungsbericht zum interdisziplinären Kolloquium vom 27.–30.09.1989 in Liestal. Archäologie und Museum 20. Im Druck.
- ⁵ D. Rippmann, Bauern und Städte: Stadt-Land-Beziehungen im 15. Jahrhundert. Basler Beiträge zur Geschichtswissenschaft

159, 1990; S. Sonderegger, Spätmittelalterliche Landwirtschaft in der Nordostschweiz. Appenzellische Jahrbücher 1987 (1988) 1–43 u.a.

- ⁶ Die Bodenproben von der Ausgrabung Laufen-Rathausplatz 1987–88 wurden von J. Obrecht sachgemäss entnommen. Sie werden seit 1989 im Rahmen einer Dissertation von der Autorin unter der Leitung von Frau PD Dr. S. Jacomet am Botanischen Institut der Universität Basel bearbeitet. Für den Auftrag dieser Bearbeitung bin ich dem Archäologischen Dienst des Kantons Bern, v.a. Herrn Dr. D. Gutscher zu grossem Dank verpflichtet.
- ⁷ Wissenschaftliche Leitung: Daniel Gutscher, örtliche Leitung: Jakob Obrecht, Bundesexperte: Hans Rudolf Sennhauser.
- ⁸ Vorberichte in: JbSGUF 71, 1988, 283ff.; JbSGUF 72, 1989, 344; CH Antiquariat 1, 1988, 25–27.
- ⁹ Es existieren Pfosten- neben Schwellenbauten; letztere sind direkt im Lehm, auf Unterlegsteinen oder Trockenfundamenten verlegt.
- ¹⁰ Die Grundrisse weisen axiale oder seitliche Lage der Flure auf.

- ¹¹ Die Parzellenbreiten liegen zwischen 5,8 und 7,8 m.
- ¹² Bodenisolierung, Feuerstellen, Kachelöfen.
- ¹³ Fundschicht: Dokumentationsniveau 4, Fnr. 27152 und 27155.
- ¹⁴ Diese Versuche wurden von Frau S. Jacomet durchgeführt.
- ¹⁵ Eine morphologische und metrische Beschreibung der verkohlten Knoblauchfunde erfolgt an anderer Stelle.
- ¹⁶ G. Schweinfurth, Die letzten botanischen Entdeckungen in den Gräbern Ägyptens. Engler's Jahrb. 8, 1886,1. Noch älter sind die Pollenfunde von *Allium* in den neolithischen Seeufersiedlungen des Alpenvorlandes. Bereits für die Egozlwiler Kultur (5. Jahrtausend v.Chr.) konnte das Sammeln von Lauch (wahrscheinlich Bärlauch) nachgewiesen werden: A. Heitz-Weniger, Pollenanalytische Untersuchungen an den neolithischen und spätbronzezeitlichen Seerandsiedlungen »Kleiner Hafner«, »Grosser Hafner« und »Alpenquai« im untersten Zürichsee (Schweiz). Bot. Jahrb. Syst. 99, 1978, 48–107.
- ¹⁷ K.-H. Knörzer, Römerzeitliche Pflanzenfunde aus Neuss. Limesforschungen 10, 1970.
- ¹⁸ E. Alföldi-Rosenbaum, Das Kochbuch der Römer Rezepte aus Apicius. Zürich 1984. Dieses Kochbuch entstand wahrscheinlich erst am Ende des 4. Jahrhunderts n.Chr. Marcus Gavius Apicius selbst lebte zur Zeit des Kaisers Tiberius und war als Gourmet seiner Zeit bekannt.
- ¹⁹ G. Franz, Geschichte des deutschen Gartenbaues. Stuttgart 1984, 76.
- ²⁰ A. De Candolle, Der Ursprung der Kulturpflanzen. Leipzig 1884, 80.
- ²¹ Karte in F. Schwanitz, Die Entstehung der Kulturpflanzen. Heidelberg 1957, 109.
- ²² H. Küster, Wo der Pfeffer wächst. München 1987;106; D. Zohary u. M. Hopf, Domestication of plants in the Old World. Oxford 1988, 169.
- ²³ O. Konvička, Knoblauch – eine Gewürz- und Heilpflanze. Naturwissenschaftliche Rundschau 36 (5),1983, 211.
- ²⁴ G. Ebers, Papyrus Ebers. Das hermetische Buch über die Arzneimittel der alten Ägypter in hieratischer Schrift. Leipzig 1875, zitiert in: H. Koch u. G. Hahn, Knoblauch, Grundlagen der therapeutischen Anwendung von *Allium sativum* L. München 1988, 6.
- ²⁵ Knoblauch. Symposium über die Chemie, Pharmakologie und medizinische Anwendung. Lüneburg 23.–25.2.1989. Deutsche Apotheker Zeitung 28 (15), 1989.
- ²⁶ R. Mansfeld, Verzeichnis landwirtschaftlicher und gärtnerischer Kulturpflanzen (ohne Zierpflanzen) 3, Berlin 1986, 1358. Nach W. Franke, Nutzpflanzenkunde. Stuttgart 1981, 368 betrug im Jahr 1978 die Weltknoblauchenernte 2.111.000 t. Die wichtigsten Produktionsländer waren China, Thailand, Spanien, Ägypten, Indien, Süd-Korea, Argentinien, USA und Italien.
- ²⁷ M. Polo, The description of the world. Hrsg. A.C. Moule u. P. Pelliot. London 1938.
- ²⁸ H. Melchior u. H. Kastner, Gewürze. Botanische und chemische Untersuchung. Berlin 1974, 173.
- ²⁹ Martial XIII, 18 zitiert in G. Gerlach, Essen und Trinken in römischer Zeit. Köln 1986,14.
- ³⁰ Bedanken mochte ich mich für Literaturhinweise bei Herrn H. Benedix, Markgrafen Apotheke in Grenzach und bei meinen Kolleginnen und Kollegen am Botanischen Institut Basel: bei Bernhard Schmid für die Diskussion über die Vermehrung von Knoblauch und bei Stefanie Jacomet, Christoph Brombacher und Jean Nicolas Haas für die Korrektur des Manuskriptes.

Des gousses d'ail découvertes dans le Laufon médiéval BE

Des parties végétatives de plantes ne se rencontrent que très rarement lors de fouilles archéologiques. Les plus anciennes gousses d'ail carbonisées connues à ce jour en Suisse ont été découvertes lors de la fouille de la place de l'hôtel de ville à Laufon, en 1987–1988. Elles proviennent d'une fosse aménagée dans un bâtiment en bois, édifié dans le dernier tiers du XIIIe siècle, et détruit par un incendie probablement au début du XVe siècle. La position stratigraphique des aulx exhumés les situe dans un contexte datable du XIIIe ou du début du XIVe siècle, ils permettent d'identifier cet espace comme un dépôt de victuailles du Bas Moyen-Age. Cette communication décrit le contexte fouillé. L'histoire culturelle de l'ail est évoquée grâce aux rares découvertes archéobotaniques ainsi que par le biais de sources écrites et iconographiques. Enfin, quelques exemples permettent d'éclairer la multiplicité des possibilités d'emploi de l'ail en tant que plante médicinale, aromatique ou alimentaire. M-A. H.

Spicchi d'aglio dall'insediamento medievale di Laufen BE

Resti vegetali come radici o pezzo si trovano di solito molto raramente durante gli scavi archeologici. Lo scavo del Rathausplatz a Laufen nel 1987–1988 ha però permesso di documentare i più antichi resti carbonizzati di spicchi d'aglio finora rinvenuti in Svizzera; essi provengono dalla fossa di un edificio in legno che fu costruito nell'ultimo terzo del XIII secolo e fu distrutto dalle fiamme probabilmente agli inizi del XV secolo. L'aglio si trovava in uno strato databile fra il XIII e gli inizi del XIV secolo e rivelano la presenza di una dispensa tardo-medievale. In questo articolo sono descritte le circostanze e le modalità del ritrovamento; inoltre viene ripercorsa la storia dell'aglio dal punto di vista culturale e con l'aiuto dei pochi resti archeobotanici come pure delle fonti letterarie ed iconografiche. Alcuni esempi mostrano le molteplici utilizzazioni dell'aglio fin dall'epoca preistorica sia come pianta medicinale ed aromatica, sia come alimento. S.B.S.