Zeitschrift: as. : Archäologie Schweiz : Mitteilungsblatt von Archäologie Schweiz = Archéologie Suisse : bulletin d'Archéologie Suisse = Archeologia Svizzera : bollettino di Archeologia Svizzera

Herausgeber: Archäologie Schweiz

Band: 31 (2008)

Heft: 1

Artikel: Fische auf der Speisekarte des Schultheissen zu Unterseen (Be)

Autor: Rehazek, André / Nussbaumer, Marc

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-109712

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

fische

Abb. 1
Unterseen. Blick auf die archäologischen Grabungen. Sichtbar sind die Grundmauern und Keller der mittelalterlichen Gebäude im Bereich des südlichen Stadttores.

Unterseen. Vue des fouilles archéologiques. Soubassements et caves des édifices médiévaux situés à proximité des tours sud de la ville.

Unterseen. Veduta dello scavo archelogico. Sono visibili le fondamenta e la cantina dell'edificio medioevale nelle vicinanze della porta meridionale della città.

Fische auf der Speisekarte des Schultheissen zu Unterseen (BE)

André Rehazek, Marc Nussbaumer

Zusammensetzung und Menge des Abfalls sagen viel aus über seine Verursacher. Bei der archäozoologischen Untersuchung einer Abfallgrube aus dem 16. Jahrhundert in Unterseen (BE) kamen unter anderem zahlreiche Tierknochen zum Vorschein, welche die Vorliebe des damaligen Schultheissen für exquisite Speisen bezeugen.

Abb. 2
In dieser mit Steinen ausgekleideten Grube kamen nebst Überresten von Talglämpchen, Geschirr und Gläsern Tausende von Tierknochen zum Vorschein.

Dans cette fosse revêtue de pierres ont été mis au jour des petites lampes à suif, de la vaisselle et des récipients en verre, ainsi que des milliers d'ossements animaux.

Fossa rivestita di pietre dalla quale provengono frammenti di lampadine a sego, argenteria, vetri ed inoltre migliaia di ossa animali.

Bei Ausgrabungen des Archäologischen Dienstes des Kantons Bern in Unterseen 2004 kam neben dem südlichen Stadttor eine mit hochkant gestellten Schieferplatten und Kieselsteinen ausgekleidete Grube aus der Mitte des 16. Jahrhunderts zum Vorschein. Die Grube war an die Kellertreppe eines Hauses angebaut und ursprünglich mit einem heute nicht mehr erhaltenen Holzdeckel abgedeckt.

Der Grubeninhalt, knapp 0.3 m^3, bestand aus einem humusartigen Sediment, welches durchmischt war mit einer grossen Anzahl archäologischer Funde. Um auch kleinste Funde zu bergen, wurde der Grubeninhalt mit Wasser aufgeschlämmt und durch Siebe unterschiedlicher Maschenweite filtriert.

So fand sich neben einem Dutzend tönerner Talglämpchen eine 1549 in Solothurn geprägte Münze. Weiterhin konnten Fragmente von zehn grünen Kelchgläsern, die mit optisch geblasenen Rippen und teilweise mit weissen Fadenauflagen verziert waren, sowie von mehreren farbigen Stangengläsern und einem äusserst dünnwandigen Glasbecher geborgen werden. Da besonders Glaswaren im Mittelalter und in der frühen Neuzeit sehr teuer und nur selten in Privathaushalten anzutreffen waren, kann man davon ausgehen, dass in der Grube über einen längeren Zeitraum Abfälle aus einem sehr wohlhabenden Privathaushalt – wahrscheinlich jener des Schultheissen von Unterseen – entsorgt wurden.

Die Tierknochen

Neben den genannten Funden sind auch Tausende von Tierknochen, -zähnen und Eierschalenreste in der Grube abgelagert worden. Sie stellen Essensreste dar, welche zusammen mit den verschiedenen Haushaltsgegenständen als Abfall in die Grube gelangt sind. Da die Tierknochen meist fragmentiert sind und deshalb nicht auf den ersten Blick bestimmt werden konnten, wurden mit ihrer Untersuchung Archäozoologen des Naturhistorischen Museums in Bern betraut. Die Archäozoologie versucht über die Bestimmung des Arten- und Skelettteilspektrums sowie über eine möglichst genaue Schätzung des Schlachtalters des Tieres, anhand der Knochen Hinweise auf Ernährungsgewohnheiten, Haustierhaltung und Jagd oder Fischfang unserer Vorfahren zu gewinnen. Insofern stellen die aufgefunden Tierreste der Grube in Unterseen ein einmaliges Datenarchiv dar, welches einen Einblick in die Alltagswelt einiger Bewohner von Unterseen im 16. Jahrhundert erlaubt.

Insgesamt konnten über 16 000 Säugetier-, Vogel- und Fischknochen sowie über 12 000 Fischschuppen und mehrere Dutzend (Hühner-)Eierschalen aus der Grube untersucht werden.

Auffallend war die grosse Artenvielfalt: neben den üblichen Nutztierarten Rind, Ziege und Huhn waren besonders viele Wildtiere im archäozoologischen Material anzutreffen. Murmeltiere, Schneehasen und Eichhörnchen (ein damals geschätzter Lecker-

bissen) sowie eine ganze Reihe von Sing- und Wasservögeln bezeugen, dass die Jagdgründe in der Nähe von Unterseen weidlich ausgenutzt wurden. Die Tatsache, dass das Jagdrecht bis zum Untergang des Ancien Régime 1798 im Wesentlichen in den Händen einer kleinen Oberschicht lag und Wildtiere nicht wie heute von jedermann erstanden werden konnten, ist ein weiteres Indiz für die hohe soziale Stellung der ehemaligen Nahrungskonsumenten.

Abb. 3
Sorgfältiges Schlämmen durch Siebe unterschiedlicher Maschenweite ermöglichte auch das Auffinden kleinster Knöchelchen.

Le tamisage soigné des limons, à travers des tamis de plus en plus fins, a permis la découverte de très petits ossements.

Un'accurata pulizia tramite setacci di diverse maglie ha permesso di ritrovare persino i più piccoli resti ossei.

Die Fische

Unter den 4700 Fischknochen von mindesten 87 Individuen sind 13 verschiedene Süsswasserarten und ein Seefisch nachgewiesen. Es sind fast ausschliesslich komplette Skelette abgelagert worden. Nur in Einzelfällen, wie beispielsweise bei den über einen Meter langen Hechten waren die besonders fleischtragenden Rumpfpartien überproportional häufig im Fundmaterial vertreten. Kopfknochen und Flossen wurden wohl mehrheitlich direkt nach dem Fang entsorgt. Deutlich sichtbare Hackspuren an einigen grossen Hechtwirbeln bezeugen darüber hinaus, dass diese Exemplare längs der Wirbelsäule in zwei Hälften zerteilt worden sind, bevor sie konsumiert wurden.

Die häufigste Fischart ist der Felchen, gefolgt von der Trüsche, verschiedenen karpfenartigen Fischen und dem Egli. Mit geringeren Stückzahlen sind ausserdem Bach- oder Seeforelle (evtl. Lachs), Aal, Groppe und Äsche belegt. Mit dem Hering wurde auch ein Meeresfisch gefunden, der über mehr als tausend Kilometer von der Nordsee in die Alpen transportiert werden musste.

Die Bezeichnungen Balchen, Albock und Brienzling in Schriftquellen des 16. Jahrhunderts für den Felchen belegen, dass mindestens drei der heute vier bekannten Formen (es fehlt der heute relativ seltene Kropfer) im Thuner- und Brienzersee bereits in damaliger Zeit gefischt wurden. Untersuchungen der Erbsubstanz DNA von C. Largiadèr am Inselspital Bern zeigen, dass es sich zumindest bei einem Teil der Funde um Brienzlinge gehandelt haben muss.

Praktisch alle Felchen aus der Grube sind ca. 30 cm lang, was wohl als Hinweis auf eine normierte Maschenweite der Fangnetze gewertet

Abb. 4
Linke und rechte Hyomandibularknochen vom Felchen veranschaulichen die relativ einheitliche Grösse der gefangenen Fische (um 30 cm).

Os hyomandibulaires gauches et droits de féra illustrant la taille relativement uniforme des poissons pêchés (30 cm env.).

Ossa iomandibolari (destro e sinistro) di coregoni che illustrano la relativa omogeneità nelle dimensioni dei pesci catturati (circa 30 cm di lunghezza).

Abb. 5
Die Autoren bei der Bestimmung und Auswertung der Fischknochen im Archäozoologie-Labor des Naturhistorischen Museums der Burgergemeinde Bern.

Les auteurs en train d'identifier et d'étudier les ossements de poissons au laboratoire d'archéozoologie du Musée d'histoire naturelle de la bourgeoisie de Berne.

Gli autori durante la determinazione e lo studio dei resti ittici nel laboratorio di archeozoologia del Museo naturale della borghesia di Berna.

werden kann (in verschiedenen Fischereimeyen [Fischereiverordnungen] werden für die Oberländer Seen bereits im Mittelalter Schonzeiten, Seeabschnitte für die Garnfischerei und Netzmaschenweiten bestimmt). Neben Treibnetzen kamen bei der Fischerei auch stationäre Fallen, wie sie sich in der Bödeliaare befanden, zum Einsatz. Diese «Pfächli» dienten dazu, Fische während der Laichwanderung einzufangen.

Ursprünglich waren die Fallen und die ebenfalls in der Aare bei Unterseen errichteten Schwellbalkenkonstruktionen im Besitz des benachbarten Augustinerklosters Interlaken. Allerdings wurde die Nutzung der Verbauungen schon mindestens ab

Heringe in der Schweiz. Die intensive industrielle Nutzung dieses seit dem Hochmittelalter vor allem in Nordeuropa ernährungswirtschaftlich sehr wichtigen Fisches begann im frühen 14. Jahrhundert. In diese Zeit fallen die Erfindung einer neuen Verarbeitungsmethode (das sog. Kehlen, eine spezielle Art den Hering aufzuschneiden und auszunehmen) und die Einführung grösserer Schiffstypen. Sie ermöglichten einerseits die Ausnutzung neuer Fanggründe im Nordatlantik und andererseits die Verarbeitung, Konservierung und Verpackung in Holzfässern bereits auf See. Obwohl im 10. Jahrhundert auf einer Burganlage in Basel erstmals mit wenigen Knochen in der Schweiz nachgewiesen, stellen die rund 130 Heringsfunde aus Unterseen bisher nicht nur den ältesten Beleg dieses Fisches im schweizerischen Alpenraum dar, sondern auch zahlenmässig den umfangreichsten Heringsfund in einer archäologischen Fundstelle der Schweiz.

Als Konservierungsmethode für die lange Schiffsreise der Heringe via Rhein von der Nordsee ins Berner Oberland kamen entweder das Einsalzen oder das Räuchern in Betracht. Für letztere Methode spricht, dass in einer Textstelle der Fischereiordnung des Thunersees aus dem Jahr 1537 in einer Auflistung von Fischarten der Begriff «Bückling» erwähnt wird, mit dem in Norddeutschland ein geräucherter Hering bezeichnet wird (im Gegensatz zum Salzhering oder Matjes). Um eine gleichbleibende Verkaufsqualität der Heringe zu gewährleisten, gab es in der Stadt Bern einen «Häringsschouer», welcher zwei- bis dreimal pro Woche die Heringe auf dem Fischmarkt kontrollierte.

Abb. 6
Reuse, Netz und Angel. Historische Fischereiszenen an den Aareschwellen bei Unterseen und auf dem Thunersee bei Spiez.

Nasse, filet et ligne. Anciennes scènes de pêche sur les rives de l'Aar près d'Unterseen et sur le lac de Thoune, près de Spiez.

Nassa, rete e canna. Visualizzazione storica della pesca ai margini dell'Aare a Unterseen e nel lago di Thun a Spiez.

Abb. 7
Bei einem Vergleich von heutigen und historischen Fangergebnissen aus Thuner-, Brienzersee und Bödeliaare fallen die hohen modernen Fangzahlen der Felchen auf. Berücksichtigt man Besatzmassnahmen (Einsetzen von Jungfischen) und starke Landschaftsveränderungen seit dem 16. Jahrhundert ist jedoch eine weitgehende Übereinstimmung der Artenspektren und -anteile feststellbar.

En comparant les prises de pêche d'aujourd'hui et celles d'autrefois dans les lacs de Thoune et de Brienz, ainsi que dans la rivière «Bödeliaare», on est frappé par la quantité importante de féra dans la pêche moderne. Si l'on prend en considération l'introduction de poissons de pisciculture et les modifications marquées du paysage depuis le 16e siècle, on constate cependant que, dans l'ensemble, l'éventail des espèces et leurs proportions restent très similaires.

dem Jahr 1485 eingeschränkt mit der Auflage, das Fach jeweils im Mai und August für je 14 Tage offen zu halten, um wenigstens einem Teil der Fische die Wanderung und das Ablaichen in oberliegende Gewässer zu ermöglichen. Nach der Reformation im Jahre 1528 wurden die Fächer der Mönche von aufgebrachten Fischern aus Unterseen, die zuvor jahrelang meist vergeblich mehr Fangrechte in der Aare gefordert hatten, zerstört. Einige Zeit später wurden die stationären Fallen jedoch wieder installiert und die ehemals klösterlichen Rechte gingen nun auf den Interlakener Landvogt über.

Neben den sehr schmackhaften und auch in der damaligen Zeit schon vergleichsweise teuren Felchen, Forellen und Hechten sind, wie erwähnt, auch Trüschen in einer ansehnlichen Anzahl im Knochenmaterial der Grube vertreten. Trüschen und Hechte galten im Mittelalter als die edelsten Speisefische und dienten auch als Naturalabgaben oder Geschenke an die Obrigkeit. So beschenkten die Mönche des Klosters Interlaken zu Festzeiten die Berner Herren mit «Alpkäs und Tryschen» und nach der Reformation mussten die Interlakener Landvögte regelmässig «eine Melchter Tryschen gen Bern» schicken.

Alles in allem haben wir es also bei den Funden aus der Grube in Unterseen mit einer Fischfauna zu tun, die nach dem damaligen (und auch heutigen) Verständnis im Wesentlichen eine Ansammlung von teuren und schmackhaften Speisefischen darstellt. Dieser Befund passt gut zu den übrigen Nahrungsresten und unterstützt die These, dass es sich bei den ehemaligen Konsumenten um Angehörige einer sozial hochstehenden Bevölkerungsschicht, höchstwahrscheinlich um die Familie des aus schriftlichen Quellen bekannten Schultheissen gehandelt haben muss.

Vergleichen wir die in der Grube abgelagerten Fischreste in ihrer Artenzusammensetzung mit den Fangergebnissen des Thuner- und Brienzersees und der Bödeliaare im Jahr 2003, so fällt auf, dass sich nahezu alle heute in der Region bedeutenden Fischarten schon in der Mitte des 16. Jahrhunderts grosser Beliebtheit erfreuten. Lediglich der Seesaibling, heute eine sehr geschätzte Art, die regelmässig im Thuner- und Brienzersee gefischt wird, fehlt im archäozoologischen Material. Unter Umständen hängt dies damit zusammen, dass der Saibling zumeist in grösseren Seetiefen und vorab mit Schlepp- und Grundangeln gefangen wird und diese Art der Fischerei im Gegensatz zur Treibnetzfischerei damals in deutlich geringerem Ausmass betrieben wurde. Auch in den zeitgenössischen Schriftquellen wird der Seesaibling nicht genannt.

Umgekehrt fehlen heute in besagtem Gebiet Fischarten wie der Aal, welcher heutzutage ähnlich wie der Lachs aufgrund von Flussverbauungen an seinen Wanderungen stark gehindert wird.

Trotz der Landschaftsveränderungen (Bau des Aarekanals, Gewässerkorrekturen im Aaremündungsbereich), die die Lebensbedingungen bestimmter Arten (z.B. des Hechts) massiv veränderten und der heute üblichen intensiven Bewirtschaftung von Felchen, unterscheiden sich

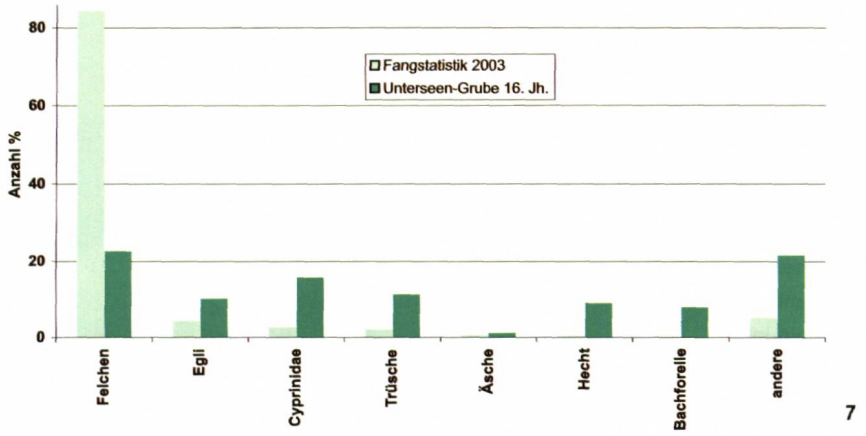

Fig. 7
I dati attuali della pesca nel lago di Thun, di Brienz e del fiume «Bödeliaare» confrontati con quelli storici, mostrano una netta predominanza della pesca di coregone nei giorni nostri. Considerando l'inserimento artificiale di pesci ed un importante cambiamento ecologico avvenuto dal 16 secolo in poi, si constata tuttavia una buona correlazione tra i due periodi sia nelle specie pescate che nelle proporzioni.

die Artenanteile in der archäologischen Fundstelle des 16. Jahrhunderts kaum von heutigen Fangstatistiken. Dies ist auf den ersten Blick erstaunlich, spricht aber dafür, dass sich weder in den traditionellen Fangmethoden noch in der Gunst des Konsumenten für bestimmte Fischarten in den letzten dreihundertundfünfzig Jahren Grundlegendes geändert hat.

Résumé

L'étude des restes fauniques d'un dépotoir du milieu du 16e siècle mis au jour à Unterseen (BE) a permis d'identifier plus de 16000 ossements animaux. Grâce à des sources écrites, on sait que le propriétaire de la maison située à proximité du dépotoir était le maire d'Unterseen et qu'il était donc un représentant de haut rang des autorités bernoises. A côté d'animaux domestiques comme les moutons/les chèvres, les bœufs, les poules et, quoique plus rares, les porcs, on trouve beaucoup de gibier et plus encore de poissons. La diversité des espèces représentées reflète les repas variés du maire et de sa famille. Les poissons d'eau douce du pays comme la féra, la lotte, la perche, le brochet et la truite de ruisseau, espèces savoureuses et relativement coûteuses, côtoient le hareng, le seul poisson de mer représenté. Au total, tant le spectre des poissons que les proportions relatives observées indiquent, qu'au 16e siècle, les éco-systèmes des lacs de Thoune et de Brienz, ainsi que celui de la rivière «Bödeliaare», étaient très semblables à ceux d'aujourd'hui.

Riassunto

Lo studio dei resti archeozoologici provenienti da una fossa di Unterseen, datata verso la metà del XVI secolo, ha preso in considerazione più di 16000 ossa di animali. Le fonti scritte ci informano che il proprietario della casa, costruita davanti alla fossa, era il sindaco e dunque un rappresentante altolocato dell'autorità bernese a Unterseen (BE). Oltre agli animali domestici quali pecore, capre, bovini, galline e qualche maiale, erano presenti pure molti animali selvaggi e soprattutto pesci. L'ampio spettro di specie lascia intravedere delle abitudini nutrizionali diversificate per il sindaco e la sua famiglia. Solitamente le specie d'acque dolci locali come coregoni, bottatrici, pesci persico, lucci, trote salmonate, così come le aringhe – unico prodotto proveniente dal mare – erano deliziosi e più cari d'altri pesci. Complessivamente le specie di pesci nonché la loro quantità, segnalano il predominio di condizioni ecologiche simili a quelle di oggi nei laghi di Thun, Brienz e nel fiume «Bödeliaare» sin dal XVI secolo.

Bibliographie

M. Graf-Fuchs, Die Rechtsquellen des Kantons Bern. Zweiter Teil: Rechte der Landschaft. Sechster Band: Das Recht der Ämter Interlaken und Unterseen. Aarau 1957.

M. Nussbaumer, A. Rehazek, Fish remains from a 16th century noble household in Unterseen, Bernese Oberland, Switzerland. In: H. Hüster Plogmann (ed.): The Role of Fish in Ancient Time. Proceedings of the 13th Meeting of the ICAZ Fish Remains Working Group in October 4th-9th, Basel/Augst 2005. Internationale Archäologie-Arbeitsgemeinschaft, Symposium, Tagung, Kongress 8, Rahden/Westf. 2007, 107-112.

H. Rennefahrt, Die Rechtsquellen des Kantons Bern. Erster Teil: Stadtrechte. Achter Band, erste Hälfte: Das Stadtrecht von Bern VIII 1. Wirtschaftsrecht. Aarau 1966.

H. Rennefahrt, Die Rechtsquellen des Kantons Bern. Erster Teil: Stadtrechte. Neunter Band, erste Hälfte: Das Stadtrecht von Bern IX 1. Gebiet, Haushalt, Regalien. Aarau 1967.

Abbildungsnachweise

Archäologischer Dienst Bern (Abb. 1-3)
André Rehazek (Abb. 4, 7)
Lisa Schäublin (Abb. 5)
Burgerbibliothek Bern (Abb. 6)

Dank

Publiziert mit Unterstützung des Naturhistorischen Museums der Burgergemeinde Bern.