

**Zeitschrift:** Jahresbericht / Gesellschaft Pro Vindonissa  
**Band:** - (1982)

**Artikel:** Lavez aus Vindonissa  
**Kapitel:** Einführung  
**Autor:** Holliger, Christian / Pfeifer, Hans-Rudolf  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-277776>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.10.2024

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

## 1. Einführung

Lavez, ein Gestein, das sich durch seine Weichheit und Feuerbeständigkeit sowie sein Wärmespeicherungsvermögen auszeichnet, kommt hauptsächlich im alpinen Bereich vor, ferner z. B. in Norwegen oder Nordamerika. Oft wird Lavez unter dem vagen Begriff des Specksteines subsumiert, aber auch als Topf- oder Ofenstein sowie Talkschiefer bezeichnet; vor allem im Wallis nennt man ihn Giltstein; in den Südalpentälern heisst er lavetsch, lavesg, lavecc u. ä. von lat. lapis bzw. mittellat. lapis lebetum (lebes = Kessel) und damit verwandt ital. laveschg = gedrehte Steinpfanne oder laveggio = Kochtopf; auch güglia, güia (ital.) und pietra ollare (ital.)<sup>1</sup> bzw. pierre ollaire (franz.) von vulg. lat. *petra ollaris* (olla = Topf); im Englischen *steatite*, *soapstone*; in Norwegen *täljsten*, *klebbersten*.

Die Nutzung von Lavez als Werkstoff beginnt spätestens in der Bronzezeit, wo daraus Gussformen hergestellt wurden, wie sie z. B. auf dem Padnal bei Savognin auftreten<sup>2</sup>. Daneben finden sich Webgewichte und Amulette aus diesem Material. Die Herstellung von Gefässen aus Lavez erfolgte in Mitteleuropa erst in römischer Zeit<sup>3</sup>; die öfters als latènezeitlich eingestuften Gefässe stammen alle aus nicht gesicherten Fundzusammenhängen<sup>4</sup>. Zu den frühesten datierten Gefässen gehört der einfache Topf aus Muralto Passali, Grab 6<sup>5</sup>, aus dem 1. Viertel des 1. Jahrhunderts n. Chr.; etwas älter dürften die von Reinecke erwähnten Fragmente aus dem augusteischen Militärlager von Augsburg-Oberhausen sein<sup>6</sup>. Aus der ersten Hälfte des 1. Jahrhunderts finden sich Lavezgefässe u. a. auch in Binn VS<sup>7</sup> oder Vindonissa<sup>8</sup>.

Die einzige antike literarische Erwähnung von Lavezgeschirr-Fabrikation findet sich bei Plinius d. Ä. (24/25–79 n. Chr.) in seiner *historia naturalis*<sup>9</sup>: «In Siphnos gibt es einen Stein, der ausgehöhlt und zu Gefässen gedreht wird, welche entweder zum Kochen von Nahrungsmitteln oder für Speisen dienen, was, wie wir wissen, auch mit dem grünen Stein von Como in Italien geschieht».

Neben der Herstellung von Gefässen wurde Lavez auch als Baumaterial für besondere Architekturstücke u. ä. verwendet: so bestehen die Säulenfragmente auf dem Julier aus diesem Material<sup>10</sup>, aber auch die Altäre von Sils<sup>11</sup>.

<sup>1</sup> Scheuermeier 1956; Bianconi 1978.

<sup>2</sup> Jb. SGUF 46, 1957, S. 101; gelegentlich werden auch neolithische Steinlampen erwähnt, z. B. Rütimeyer 1924, S. 38 ff.

<sup>3</sup> Etwas früher, in «keltischer» Zeit (500 v. Chr.–0), wurden Gefässe in Norwegen hergestellt (Beispiele im Museum der königlichen Gesellschaft der Wissenschaften, Trondheim).

<sup>4</sup> So sind die Gräberfelder in der Umgebung von Bellinzona, Ulrich 1914, nur vermischt überliefert (Crivelli 1957, S. 55 ff.). Das Gefäss aus Giubiasco, Grab 531 (Viollier 1906, S. 263), gehört zu einer römischen Nachbestattung aus der Mitte des 1. Jahrhunderts n. Chr. (Stöckli, 1975, S. 116). Zum Fund aus Binn s. u. Anm. 7.

<sup>5</sup> Simonett 1941, S. 48.

<sup>6</sup> Rütimeyer 1924, S. 131.

<sup>7</sup> Bernoulli 1899, S. 63. Zu diesem Grabkomplex gehören u. a. ein Denar des Augustus sowie Fibeln des Typs Ettliger 6, die bis etwa in tiberische Zeit nachweisbar sind.

<sup>8</sup> Kat. Nr. 45–50, 58

<sup>9</sup> Plinius d. Ä., *Naturalis historia* 36. 22, 44: «In Siphno lapis est qui cavatur tornaturque in vasa vel coquendis cibis utilia vel ad esculentorum usus, quod et in Comensi Italiae lapide viridi accidere scimus».

<sup>10</sup> Meyer 1861, S. 133.

<sup>11</sup> Erb et al. 1966, S. 223.

In den beiden ersten Jahrhunderten wurde Lavezgeschirr nur in bescheidenem Umfang verwendet, so dass sein Anteil am gesamten Geschirrmaterial in der Regel unter 1% liegt, jedoch beständig zunimmt, bis im 4. Jahrhundert die Produktion von Lavezgeschirr einen eigentlichen Höhepunkt erlebte, so dass sein Anteil durchaus einen Viertel ausmachen konnte: Goldberg bei Murnau 24%<sup>12</sup>, Lorenzberg bei Epfach 20%<sup>13</sup>, in Schaan sogar die Hälfte<sup>14</sup>. Der Verbreitungsschwerpunkt liegt im alpinen Bereich und in dessen Randgebieten; im schweizerischen Mittelland ist gegen Westen hin eine zahlenmässige Abnahme festzustellen, ebenso in den nördlich angrenzenden Gebieten, während in Rätien der Inn nach Osten eine deutliche Grenze zu Noricum bildet (Abb. 2).

Im Frühmittelalter beschränken sich die Lavezfunde nördlich der Alpen hauptsächlich auf das Gebiet der Burgunder<sup>15</sup>, während in Norditalien Lavez weiterhin in Gebrauch stand. In mittelalterlicher und nachmittelalterlicher Zeit wird Lavezgeschirr vorwiegend im alpinen Bereich verwendet mit einem beträchtlichen Export nach Italien; im schweizerischen Mittelland findet es sich hingegen nur selten<sup>16</sup>. Die wichtigsten Produktionszentren lagen bei Chiavenna, Piuro (Plurs) und im Val Malenco, weitere in den Tessiner Tälern, im Vorderrheintal und im Wallis. Mit dem Aufkommen von eisernen Kochkesseln und Aluminiumtöpfen ging die Lavezverarbeitung gegen Ende des letzten Jahrhunderts stark zurück; der letzte professionelle *laveggiaio* wurde 1968 noch bei seiner Arbeit gefilmt<sup>17</sup>. Der Versuch des Schweizerischen Heimatwerkes, eine moderne Lavezdreherei aufzubauen und zu unterhalten, wurde nach einiger Zeit wieder aufgegeben<sup>18</sup>.

Über die Bedeutung von Lavezgeschirr in römischer Zeit ist man auf Rückschlüsse aus dem Mittelalter und der Neuzeit angewiesen, doch dürfte sich diese kaum wesentlich davon unterschieden haben. Lavez wurde hauptsächlich als Kochgeschirr verwendet. Ihm wurde nachgesagt, dass darin das Wasser schneller koche, Speisen nicht die Farbe veränderten, keinen andern Geschmack annähmen und länger darin warm blieben; auch sollte es Gift anzeigen, indem es dieses ausspeie oder der Topf zerspringe. Die besondere Schmackhaftigkeit von in Lavezgefässen zubereiteten Speisen wird auch in neuerer Zeit immer wieder betont. Meist zeigt eine starke Berusung an, ob ein Laveztopf zum Kochen auf dem Feuer verwendet wurde. Zudem tritt bei Temperaturen über 500–600 °C eine mineralogische Veränderung des Steins ein und er wird spröde. Ausser der Verwendung als Kochgeschirr diente Lavez auch zur Aufbewahrung von Vorräten, wie dies heute noch gelegentlich mit Steinguttöpfen geschieht<sup>19</sup>.

<sup>12</sup> Moosdorf-Ottinger 1981.

<sup>13</sup> Werner 1969, S. 196.

<sup>14</sup> Ettliger 1959, S. 292.

<sup>15</sup> Bouffard 1947, S. 141–146.

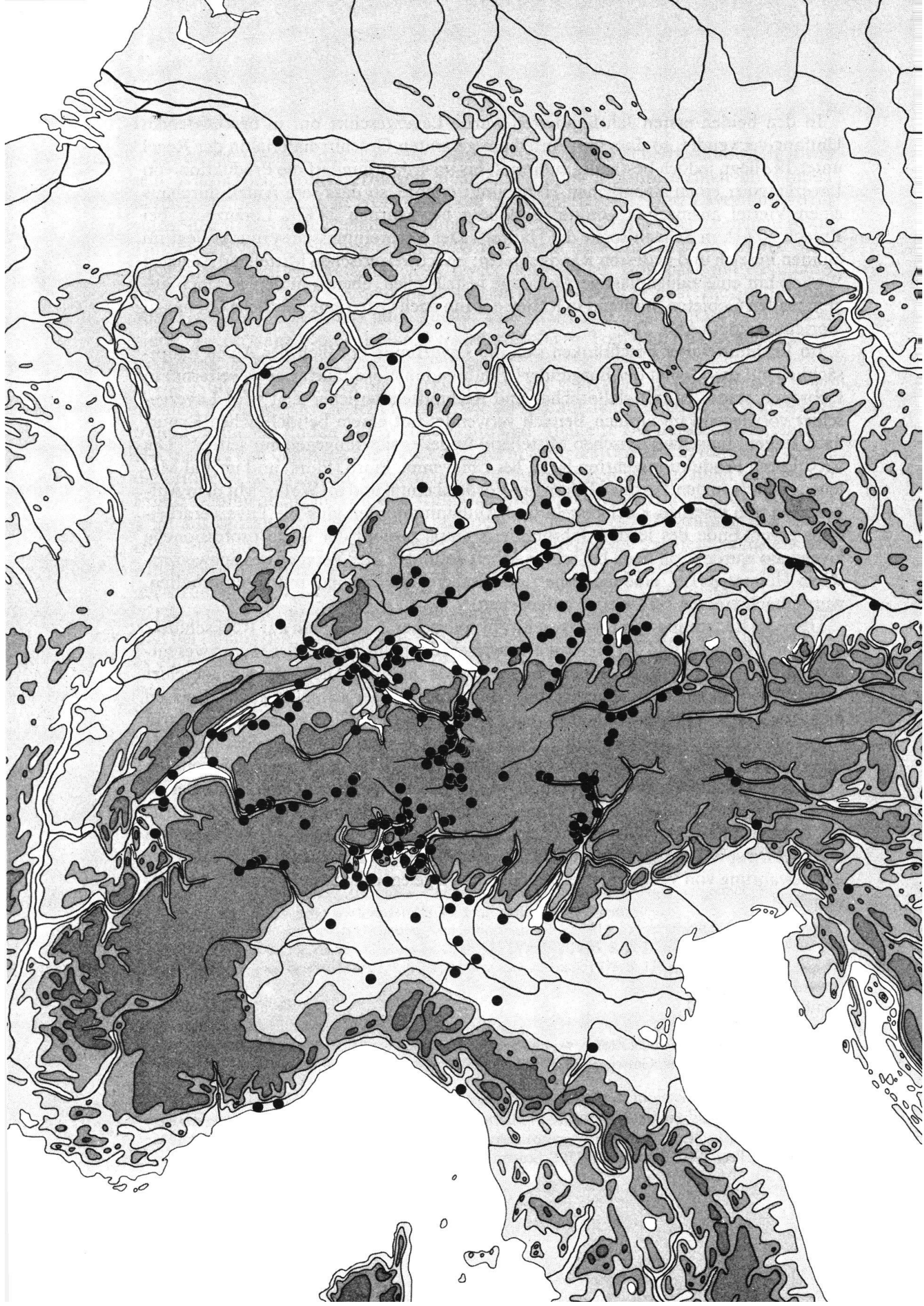
<sup>16</sup> Eine gewisse Ausnahme bildet Zürich, wo Lavezgeschirr während des Mittelalters zum Alltag gehört zu haben scheint (Schneider, Gutscher 1982, S. 148).

<sup>17</sup> Lurati 1970.

<sup>18</sup> Gross 1967, S. 119.

<sup>19</sup> Rütimyer 1924, pass. Vor allem im Wallis, Vorderrheintal und dem oberen Tessin wurde Lavez zur Herstellung von Kachelöfen und andern wärmespeichernden Gegenständen verwendet (Bianconi 1977, 1978; Binda 1975; Peer 1960; Seeberger 1973; Scheuermeier 1956).





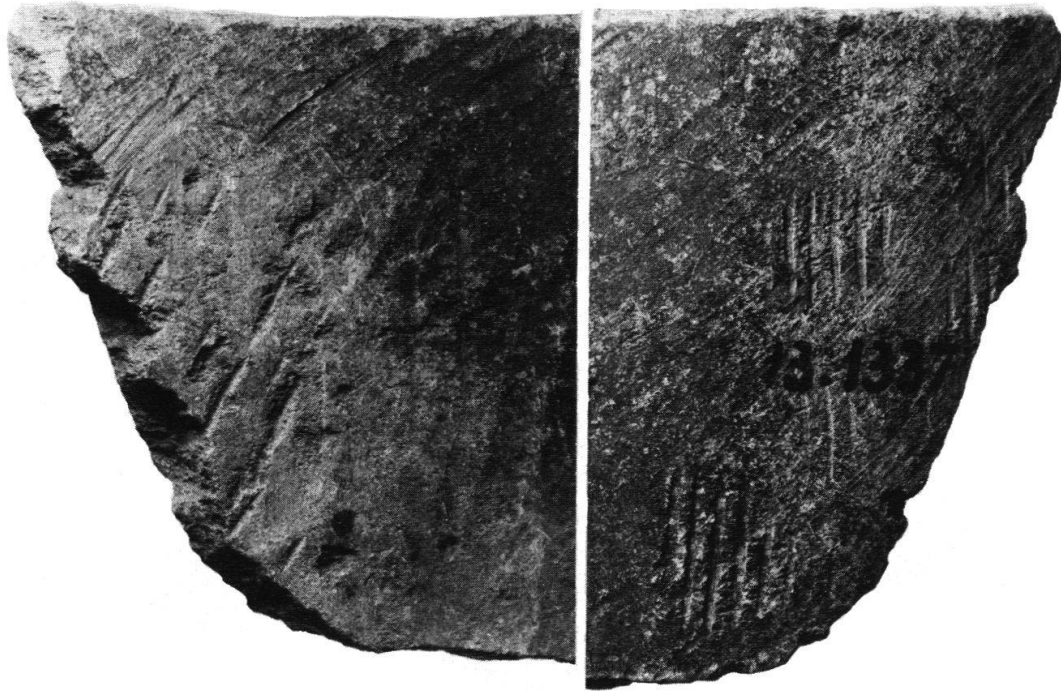


Abb. 3 Bearbeitungsspuren am Fragment des steilwandigen Topfes Kat. Nr. 51, links Innenseite, rechts Aussenseite.

Die Frage nach dem Wert von Lavezgefäßen in römischer Zeit lässt sich nur mittelbar abschätzen. Für einen relativ hohen Wert sprechen die verschiedenen Flickungen und Umarbeitungen (s. unten S. 18; Kat. Nr. 86) sowie die Tatsache, dass Formen von Lavezgefäßen in Keramik nachgebildet wurden (s. unten S. 49).

## 2. Technik

Die Weichheit des Lavez ermöglicht die Bearbeitung mit einer gewöhnlichen Säge oder Feile. Lavez kann auch mit einem Messer geschnitten oder gedrechselt werden.

Die einfachste und vor allem im 1. Jahrhundert angewendete Methode besteht darin, die Gefäße aus einem *ruhenden Block* zu hauen. Deutlich sind an diesen Objekten die Spuren des Meissels erkennbar, der senkrecht oder leicht schräg geführt wurde. Der Beginn erfolgte anscheinend mit einem spitzen Meissel, während die feinere Nachbearbeitung mit einem breiteren oder gezähnten (vgl. Abb. 3) vorgenommen wurde. Der gezähnte Meissel diente gelegentlich auch zur Verzierung der Außenwand. Einzelne Gefäße wurden so fein, evtl. mit Sand oder einer Feile, überarbeitet, dass kaum mehr Schlagspuren sichtbar blieben. Diese einfache Herstellungsart findet sich vorwiegend bei den steilwandigen Töpfen, seltener bei Schüsseln.

---

Abb. 2 Verbreitung römischen Lavezgeschirrs; kartiert sind im wesentlichen nur die aus der Literatur bekannten Fundorte. M 1:5 000 000.