**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

**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte

**Band:** 8 (1985)

**Heft:** 3: Essen und Trinken in früheren Zeiten = L'alimentation dans les temps anciens

**Artikel:** Der Reischacherhof in Basel : mittelalterliche Speiseabfälle aus fünf Jahrhunderten

**Autor:** Morel, Philippe

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-7370

**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:** 08.07.2025

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

Philippe Morel

# Der Reischacherhof in Basel – mittelalterliche Speiseabfälle aus fünf Jahrhunderten

Die Essitten einer Bevölkerung durch ihre Küchen- oder Schlachtabfälle zu erfassen ist keine einfache Sache. Von der eigentlichen Esskultur spiegeln die Knochenfunde nur die tierische Nahrung wider – also nur einen Bruchteil des Nahrungsspektrums. Wir stecken mit dieser Problematik in einer Sackgasse: es wäre ja zum Beispiel genauso unsinnig, unsere heutige Esskultur nur anhand von Konservenbüchsen definieren zu wollen. Wir würden bei einer solchen Untersuchung vor allem auf das Problem der Unvollständigkeit und der Relativität der Information stossen: es wird nicht von allen Leuten gleich viel konsumiert, und nicht alle Konservendosen stellen den gleichen Nährwert dar; sie haben nicht alle den gleichen Aussagewert.

In einem archäologischen Kontext bestehen diese Speiseabfälle meistens aus Tierknochenresten, die entweder beim Zerlegen der Tiere (Fleischzubereitung) oder nach dem Essen weggeworfen wurden. Die Probleme der Auswertung dieser Tierknochen liegen nicht bei der eigentlichen Bestimmung der Tierarten, sondern sie tauchen auf bei der Schätzung der relativen Wichtigkeit der Arten und ihres Anteils für die Deckung des Fleischbedarfs – ganz abgesehen von der Milch- und Käseproduktion. Es wäre illusorisch zu meinen, dass die Resultate einer Bearbeitung von Tierknochenfunden mehr als einen Schatten der damaligen Realität darstellen. Die Fundknochen stellen bloss einen sehr kleinen zufallsbedingten Rest aus der ursprünglichen Gesamtmasse dar; vom Rest dieser Abfallmasse ist nichts mehr übrig. In diesem Artikel sollen einige Resultate einer grösseren Untersuchung dargelegt werden; gleichzeitig möchte ich auf einige Schwierigkeiten bei der Interpretation von Knochenfunden, sowie auf die »Dynamik eines Abfallhaufens«, am Beispiel des Reischacherhofs, eingehen.

Vorerst möchte ich einige Aspekte aufzeigen, welche die Interpretation eines Fundgutes beeinflussen können, und die meiner Meinung nach mehr berücksichtigt werden sollten.

Dazu ein Beispiel: Die Bestimmung der Anteile der Tierarten aufgrund von Knochenresten allein durch blosses Zählen der Fragmente gibt keinen verlässlichen Aufschluss über die relative Häufigkeit einzelner Tierarten, als ausschlaggebender Faktor muss der Fragmentierungsgrad in die Untersuchung miteinbezogen werden.

Die aufgrund verschiedener Bedingungen unterschiedliche Zerstückelung der Knochen beeinflusst die Aussage in direkter Weise. Das Mass an Unbestimmbarkeit variiert von Tierart zu Tierart und zieht somit einen von Art zu Art unterschiedlich starken Material- bzw. Informationsverlust nach sich, wodurch Quantifizierungsversuche erschwert, wenn nicht gar verunmöglicht werden.

Welches sind die hauptsächlichen Einwirkungen auf die Fragmentierung?

Nebst diversen Bodeneinflüssen sowie

*Abb. 1*
*Melkerin mit Kuh, aus dem »(H) Ortus Sanitatis« des Johannes de Cuba, Mainz 1491. Indirekt ist der Milchkonsum durch das höhere Alter vieler Tiere im Fundmaterial nachgewiesen.*
*Traite d'une Vache. La consommation de lait est suggérée indirectememt par la présence dans le matériel osseux de nombreux individus âgés.*
*Mungitrice e vacca.*

*Abb. 2*
*Festtafel aus der Berner Chronik des Diebold Schilling: Reich garnierter Esstisch, u.a. mit Schinken, Fisch und Geflügel. Letztere sind im archäologischen Fundgut nur selten und spärlich nachgewiesen. Man beachte unter dem Tisch den Hund, ein grosser »Knochenzerstörer«!*
*Table de fête richement garnie, entre autres de jambon (?), de poisson et de volailles. Ces derniers ne sont que rarement décelables en contexte archéologique. Noter sous la table la présence d'un chien, permanent destructeur de l'os!*
*Tavola festiva della cronoca di Diebold Schilling guarnita riccamente, con prosciutto, pesce, pollame e altro.*

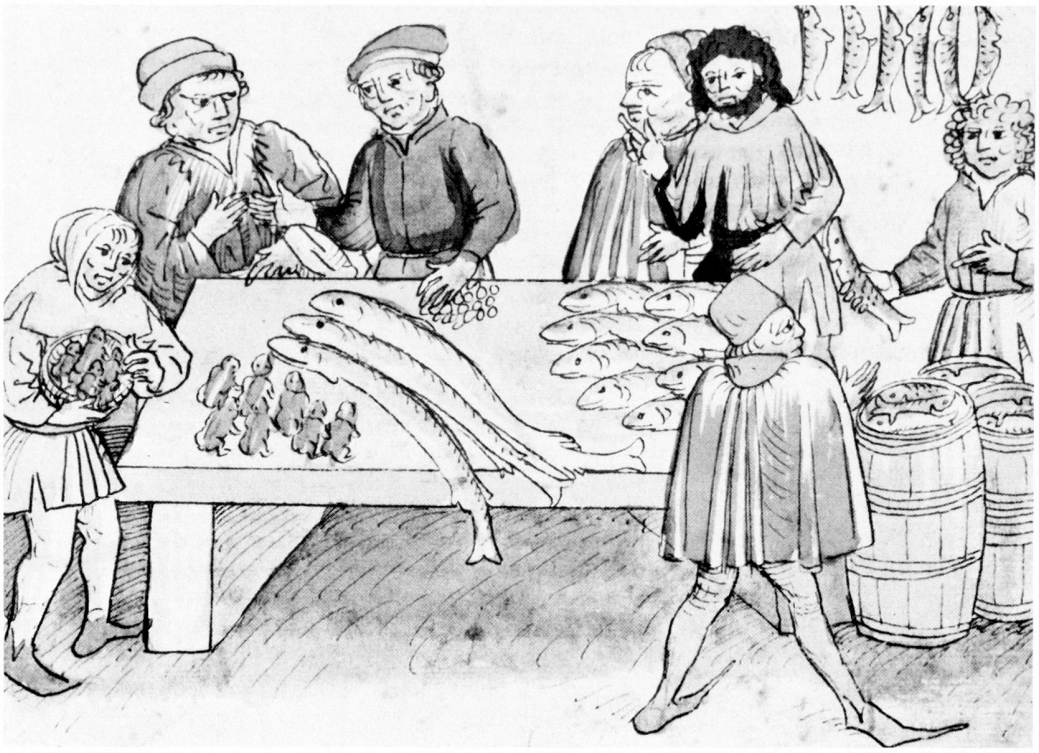
der Behandlung durch den Menschen sei hier ein sehr wichtiger Zerstörungsfaktor erwähnt: Hundefrass (Abb. 2 und 4). Das Fundmaterial stellt in der Regel nur einen geringen Anteil der ursprünglichen Knochenmenge dar: die vom Menschen liegengelassenen Knochen werden zum grössten Teil von Hunden gefressen, manchmal bloss beschädigt (zerkleinert), meistens völlig vernichtet. Beobachtungen in einer zeitgenössischen australischen Siedlung durch I. Walters[1] zeigen, dass der grösste Teil der Knochen schon am Tag der Auflassung oder am Tag danach durch Hundefrass vernichtet wird. Nach sechs Monaten sind nur noch 2% (gewichtsmässig 3%) der weggeworfenen Knochen auf dem Siedlungsplatz zu finden, wobei die Knochen kleinerer Tiere fast gänzlich verschwunden sind. Die *Menge* der geborgenen Knochen in einem archäologischen Fundgut ist demzufolge nicht primär vom Fleischkonsum durch den Menschen abhängig, sondern eher von der Anwesenheit (und Anzahl) von Hunden, die Zugang zu den Speiseabfällen haben.

*Der Reischacherhof*

In dem Gebäude am Westrand des Basler Münsterplatzes, wo heute ein Kaffeehaus untergebracht ist, brachten Grabungen im Jahr 1977 – nebst anderen für die Basler Frühgeschichte interessanten Befunden – die Reste zweier frühmittelalterlicher Hausgruben zu Tage[2]. Neben einer beachtlichen Menge von Keramikfragmenten konnten in den Einfüllschichten beider Grubenhäuser Knochennadeln, Spinnwirtel, Webbrettchen und -gewichte geborgen werden, die auf eine Zweckbestimmung der Anlagen als eigentliche Webkeller schliessen lassen. Die Vielzahl frühmittelalterlicher Keramikfragmente in der sekundär als Abfallgrube verwendeten Hausgrube A bewog zu einer Analyse dieses in Basel erstmal umfangreicher geborgenen Fundstoffes. Anhand stratigraphischer Vorgaben und des Vergleiches von Passscherben konnte eine Gliederung der Auffüllung in drei Schichten erarbeitet werden. Der Fundstoff der beiden untersten Schichten stammt hauptsächlich aus dem 7.–8. Jahrhundert, wobei natürlich auch ältere Funde eingeschlossen waren. Eine darüber liegende, die Grube ausplanierende Auffüllungsschicht sowie zwei darüber folgende mittelalterliche Kulturschichten beinhalten Funde aus dem 9.–12. Jahrhundert. Für die Analyse wurden 50 Fundkomplexe mit rund 1000 Inventarnummern aus den erwähnten fünf Schichten untersucht. Die Lage des Fundortes innerhalb des ehemaligen spätrömischen Kastelles, aber auch gewisse Funde wie beispielsweise zahlreiche Becherfragmente, lassen auf einen gehobeneren Status der entsprechenden Bewohner des Münsterhügels schliessen. Dies war nicht zuletzt ein Grund dafür, entsprechende Fragestellungen an den Osteologen heranzutragen

*Abb. 3*
*Riechenthal, Konstanzer Chronik um 1420/30: Verkauf von Fisch und Geflügel (?). Man beachte die verschiedenen Fischarten. In den Fässern befinden sich wohl eingesalzene Fische.*

*Vente à l'étal de poisson et de volailles (?). On notera le choix et l'abondance des marchandises. Les fûts contiennent probablement des poissons salés.*
*Cronaca di Costanza verso 1420/30: la vendita di pesce e pollame.*



Das hier besprochene Knochenmaterial[3] aus diesen Schichten umfasst gegen 6000 Fragmente, wovon 55,4% bestimmt werden konnten. Davon stammen wiederum 99% von Haustieren. Im Knochenmaterial konnten nur geringe Abweichungen innerhalb der erwähnten Schichten unterschieden werden, sodass für die weitere Bearbeitung bloss in zwei Schichtguppen unterteilt wurde; die untere umfasst die beiden untersten Benützungs- und Auflassschichten innerhalb der Hausgrube, die obere die Planierschicht und die beiden mittelalterlichen Deckschichten des Grabungssektors. Die Zusammensetzung der Knochenfunde erlaubte keine weitere Differenzierung innerhalb dieser beiden Schichtgruppen.

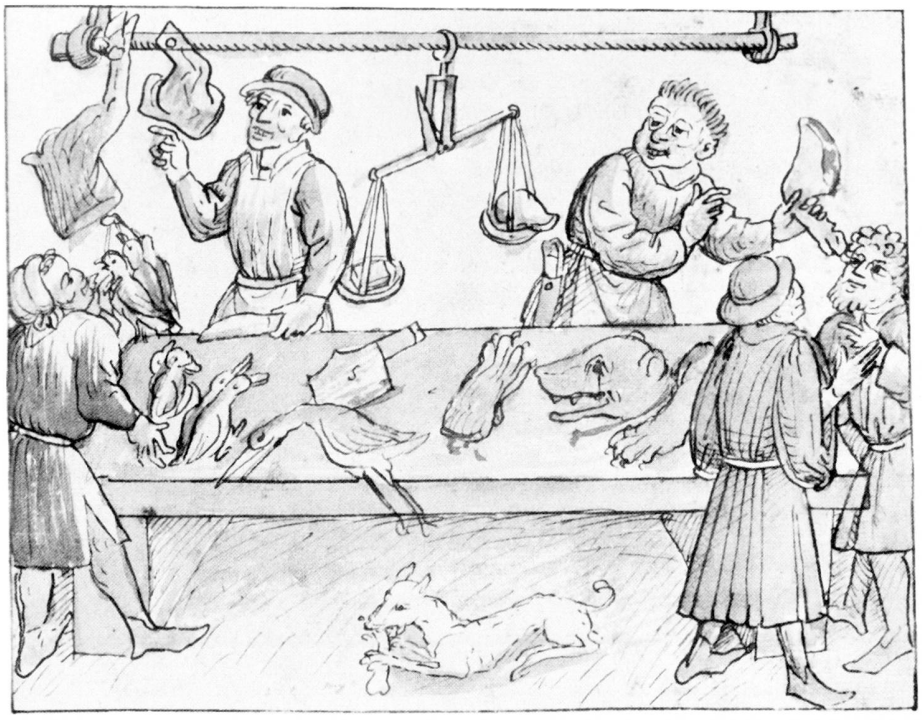
*Rückschlüsse anhand von Speiseabfällen*

Ausgehend von den Knochenfunden wird hier nur auf tierische Nahrung (Fleisch und Milch) eingegangen. Die pflanzliche Nahrung, die zweifellos eine wichtige Rolle spielte, ist nicht Gegenstand unserer Betrachtungen.
Die Hausgrube A enthielt durch alle Schichten hindurch fast ausschliesslich Knochenreste von Haustieren. Nur etwa 1% der Funde (32 Stück) stammen von Wildtieren.
Die Haustierknochen verteilen sich hauptsächlich auf Schwein, Rind, Ziege und Schaf. Ausserdem sind Huhn, Pferd, Gans, Hund und Katze im Material nachweisbar, ihr Anteil ist jedoch spärlich im Vergleich zu den vorher genannten Arten. An dieser Stelle sei auf eine für den Haustierbestand wichtige Unterteilung hingewiesen: bei Rind, Schwein, Schaf und Ziege handelt es sich um relativ grosse Tiere mit entsprechend kräftigen Knochen; die übrigen Tiere sind, Pferd und Hund ausgenommen, relativ klein. Diese Feststellung ist wichtig; der Hundefrass wird sich dadurch unterschiedlich auswirken: ein kleiner Knochen, der von einem Hund in Beschlag genommen wird, wird völlig vernichtet; grössere Knochen (z.B.von Rindern) werden häufig lediglich zerkleinert und angeknabbert, aber höchstens von einem grösseren Hund ganz aufgefressen worden sein. Dies kann im Fundmaterial vom Reischacherhof trefflich illustriert werden: die vorhandenen Hühnerknochen sind vorzüglich erhalten, häufig intakt, und zeigen keine Bissspuren.

Diese Knochen stellen Reste dar, die aus irgendeinem Grund von den Hunden verschont geblieben sind. Dasselbe darf auch für die Knochen anderer kleiner Tierarten vorausgesetzt werden. Deshalb müssen wir die Aussage über die relativen Anteile der Arten einschränken: nur die Hauptarten (Schwein, Rind, Schaf und Ziege), bei denen die Verlustraten durch Unbestimmbarkeit gewichtsmässig vergleichbar sind[4], können miteinander anteilsmässig verglichen werden. Die übrigen (Kleintiere, Geflügel) seien lediglich erwähnt, da bei ihnen nur die »Spitze des Eisberges« fassbar ist. Die unsicheren Voraussetzungen würden

*Abb. 4*
*Riechenthal, Konstanzer Chronik um 1420/30: Verkauf und Zerlegung von Wild (Hirsch, Bär (?), Hase, verschiedene Vögel). Wild ist im Fundmaterial aus dem Reischacherhof nur spärlich vertreten.*

*Die Metzger brauchen schwere Hackwerkzeuge. Unter den Ständen nagen Hunde am Knochen.*
*Vente et découpe de gibier (Cerf, Ours (?), Lièvre, divers Oiseaux). Le gibier n'est que très maigrement représenté dans le matériel osseux du Reischacherhof. On remarquera les hachoirs et la présence de Chiens sous les étals.*
*Cronaca di Costanza verso 1420/30: vendita e sezionamento della selvaggina.*



gar den Schluss zulassen, dass das Huhn das weitaus häufigste Tier gewesen sei. Diese Aussage bleibt, wie jeglicher Rückschluss auf den einstigen Anteil von Kleintieren, reine Spekulation. Hund und Pferd wurden im Reischacherhof wohl nie oder selten gegessen. Bei den Knochen dieser Tiere konnten im Fundmaterial keine Zerlegungsspuren beobachtet werden.

*Die Anteile der wichtigsten Tierarten*

| % | 7.-8. Jh. | 9.-12. Jh. |
|---|---|---|
| Schwein | 51,0 | 37,3 |
| Rind | 15,1 | 10,2 |
| Schaf/Ziege* | 33,9 | 52,5 |

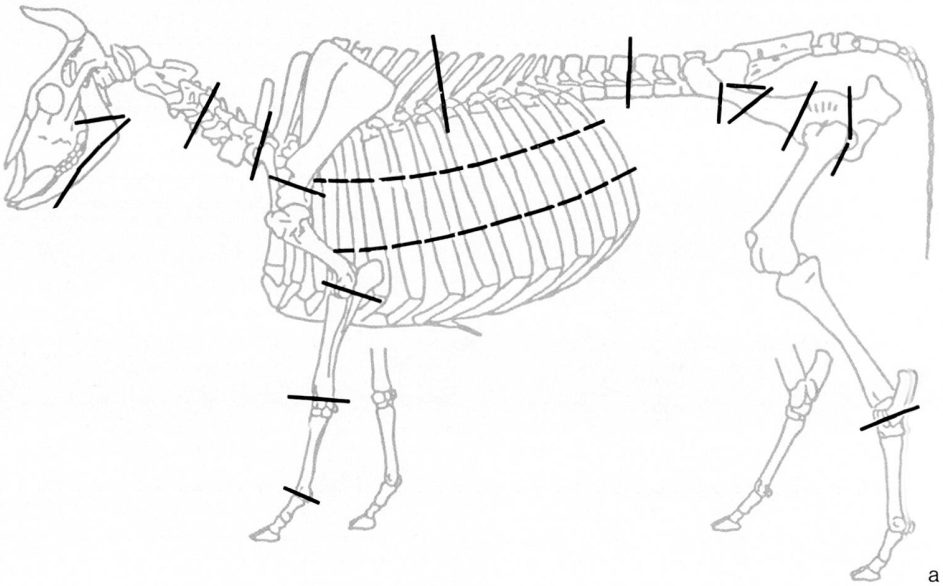
* In beiden Schichtgruppen entfällt auf drei Schafe ungefähr eine Ziege.

Diese Anteile[5] der Tierarten in den Küchenabfällen sollten meiner Meinung nach nicht primär mit besonderen Essitten in Zusammenhang gebracht werden; vielmehr spiegelt sich darin der Zustand der damaligen Landschaft bzw. Landwirtschaft wider. Im Frühmittelalter (hier die unteren Schichten), als die Wälder noch sehr ausgedehnt waren, dominiert das Schwein deutlich. Der grosse Anteil an Schaf und Ziege im Reischacherhof lässt auf Woll- und Milchproduktion schliessen. Auch das Rind wird im Mittelalter nicht hauptsächlich als Fleischlieferant, sondern als Milch- und Arbeitstier gehalten (Abb. 1). Die Veränderungen der Anteile im Laufe der Zeit hängen wohl mit einem Wechsel in der Landwirtschaft zusammen: die Abnahme des Schweines, das im Wald gehalten wird, ist eine Folgeerscheinung der in dieser Zeit fortschreitenden Waldrodung. Auf der freigewordenen Fläche entsteht unter anderem mehr Weideland für Schafe und Ziegen. Wohl hat auch die Rinderzucht einen Aufschwung genommen, der sich aber im Material des Reischacherhofs nicht nachweisen lässt. Der Vergleich mit zwei anderen etwa zeitgleichen Basler Fundorten des 9.-12. Jahrhunderts, dem Märthof[6] und der Barfüsserkirche[7] - der Märthof (9.-10.Jh.) ist zwar etwas älter als die Barfüsserkirche (11.-12.Jh.), aber beide Stationen sind mit der oberen Schichtgruppe des Reischacherhofes gut vergleichbar, da sich ihre Artenzusammensetzung vom 9. bis zum 12. Jahrhundert nicht verändert - zeigt, dass die Bewohner des Reischacherhofes weniger Rindfleisch verspiesen, als die Bewohner der Vergleichsquartiere:

Die Arten verteilen sich wie folgt:

| % | Märthof | Barfüsserkirche |
|---|---|---|
| Schwein | 16,4 | 17,3 |
| Rind | 14,6 | 15,4 |
| Schaf/Ziege | 69,0 | 67,3 |
| % | Reischacherhof | |
| Schwein | 37,3 | |
| Rind | 10,2 | |
| Schaf/Ziege | 52,2 | |

*Abb. 5*
*Reischacherhof: Die an den Knochen von Rind (a), Schaf und Ziege (b) und Schwein (c) festgestellten Hackspuren.*
*Bei allen drei Tierarten bzw. Tiergruppen ist eine relativ einheitliche Zerlegungstechnik festzustellen.*
*Die Pfeile bei Schaf/Ziege und Schwein bezeichnen Längsspaltung der Wirbelsäule bzw. des Schädels.*
*Reischacherhof. Traces de découpe observées.*
*Une technique de découpe analogue a été appliquée sur les trois espèces ou groupes considérés; boeuf (a), mouton et chèvre (b) et cochon (c). Les flèches indiquent un fendage longitudinal de la colonne vertébrale ou de la tête.*
*Basilea, Reischacherhof: tracce di tagli sulle ossa di manzo (a), pecora e capra (b) e maiale (c).*




*Schaf/Ziege:* Wir sehen, dass die Tierartenanteile im Märthof und in der Barfüsserkirche sehr ähnlich sind, während sich der Reischacherhof deutlich absetzt, was sich unter anderem in einem grösseren Anteil an Schweineresten zeigt. Diese Entwicklung geht auf Kosten der beiden anderen Gruppen. Offenbar haben die Leute im Reischacherhof also besser gegessen: das Schwein, als typisches Fleischtier, wurde jung (nach ca. 1,5–2 Jahren) geschlachtet und hat deshalb zarteres Fleisch geliefert, während die anderen Arten, die nicht primär als Fleischtiere gehalten wurden, seltener als Jungtier geschlachtet wurden und im Alter nur wenig gutes Fleisch ergaben.

Wenn wir nun den Fleischertrag der Arten[8] betrachten, ergeben sich folgende Werte:

| % | Märthof | Barfüsserkirche |
|---|---|---|
| Schwein | 17,3 | 18,0 |
| Rind | 60,0 | 60,2 |
| Schaf/Ziege | 22,7 | 21,8 |
| % | Reischacherhof | |
| Schwein | 40,5 | |
| Rind | 41,7 | |
| Schaf/Ziege | 17,8 | |

Die Bedeutung des Rindes zur Dekkung des Fleischbedarfes kommt gut zum Ausdruck: trotz der aufgezeigten Unterschiede hat es in allen drei Orten am meisten Fleisch geliefert, obwohl es individuenmässig durchwegs am geringsten vertreten ist. Im Märthof und in der Barfüsserkirche hat das Rind mehr als die Hälfte des Fleischbedarfs gedeckt. Im vorliegenden Fall scheint der relativ niedere Anteil an Rind- und der hohe Anteil an Schweineresten auf eine gehobene Stellung der Bewohner hinzudeuten. Deutlich ist eine Steigerung im Konsum von Schaf- und Ziegenfleisch abzulesen; er verdoppelt sich.

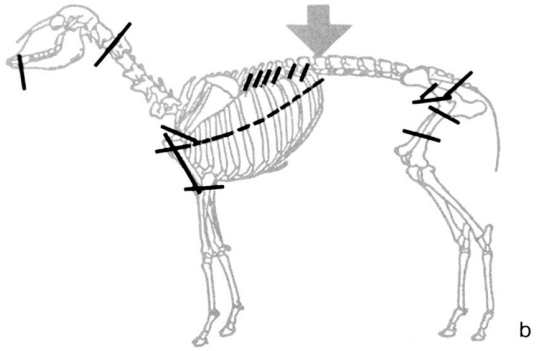
Die beiden Schichtgruppen des Reischacherhofes zeigen im Fleischkonsum folgende Entwicklung:

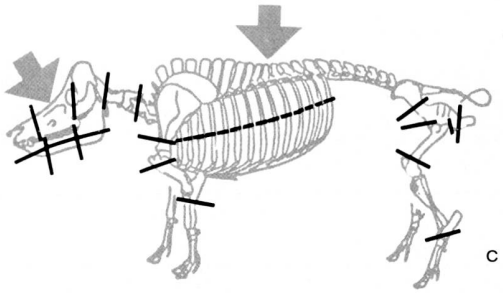
| % | 7.–8. Jh. | 9.–12. Jh. |
|---|---|---|
| Schwein | 43,1 | 40,5 |
| Rind | 47,9 | 41,7 |
| Schaf/Ziege | 9,0 | 17,8 |

Im vorliegenden Fall lässt sich eine gehobene gesellschaftliche Stellung der Bewohner nur am relativ niedrigen Rinderanteil und am hohen Schweineanteil ablesen. Als einziges steigert sich der Konsum von Schaf- und Ziegenfleisch in auffallendem Mass, er verdoppelt sich. Bei Annahme eines mengenmässig ähnlichen Fleischkonsums in beiden Zeitspannen dürfte jedoch dieser »Menüwechsel« nicht sehr ins Gewicht gefallen sein.

### *Jagd und Fischerei*

Wie die beiden anderen Basler Siedlungsstellen weist auch der Reischacherhof einen sehr geringen Wildtieranteil auf. Die Werte liegen durchwegs zwischen 1% und 2%. Es ist also nicht etwa so, dass im vornehmeren Reischacherhof mehr Wild gegessen wurde. Der Anteil an Wildtierknochen sagt jedoch als solcher wenig über den eigentlichen Fleischkonsum aus und ist mit dem Haustieranteil nicht auf gleicher Ebene auswertbar. Zum einen gilt auch hier, dass Kleintierreste dem Hundefrass zum Opfer fielen, zum anderen können Unterschiede in den Schlachtsitten oder der Schlachttechnik dazu führen, dass bei einem Wildtier weniger Knochenreste anfallen als bei einem Haustier gleicher Grösse. Folgende Arten sind durch vereinzelte Funde belegt: Hirsch, Reh, Fuchs, Wolf, Hase,




Biber, amselartiger Vogel, Elster, enteartiger Vogel und Teichhuhn. Auch wenn die Jagd in der Wirklichkeit häufiger gewesen sein kann, als dies nach den Tierknochen zunächst scheint, dürfen wir wohl annehmen, dass sie im damaligen Fleischkonsum nur eine unbedeutende Rolle gespielt hat - es handelt sich meistens um kleine Tiere (Abb. 4). Was die Fischerei betrifft, besteht ebenfalls eine Informationslücke: unter den 6000 Knochen vom Reischacherhof fanden sich nur ein Wirbel und eine Rippe. Beide Reste stammen von grossen Salmoniden (Meerforelle, Seeforelle oder Lachs[9]); der Wirbel sogar von einem über 1m langen und über 20kg schweren Exemplar! Diese Funde haben leider nur anekdotischen Charakter; die Nähe zum damals sehr fischreichen Rhein lässt eigentlich viel höhere Anteile an Fischresten erwarten (Abb. 3). Leider sind Fischknochen ebenfalls sehr anfällig auf Tierfrass und auf Zersetzung im Sediment; dazu sind die Reste »normaler«, d.h.kleiner Fische beim Graben sehr leicht übersehbar. Zusammenfassend lässt sich der Konsum von Fisch und Wild im Reischacherhof ebenfalls nachweisen, wenn auch sicher nicht im tatsächlich stattgefunden Mass.

*Schlachttechnik, Zerlegung der Tiere*

Im Wesentlichen hat die Untersuchung der Schlachtspuren gezeigt, dass fast ausschliesslich mit schweren Hackwerkzeugen gearbeitet wurde und dass die Schlachttechnik in den fünf Jahrhunderten bei allen Tierarten ziemlich ähnlich war (Abb. 4-5). Die Zerlegung der Tiere wird vor allem durch ihre Grösse bestimmt: das Rind wurde wahrscheinlich auf dem Boden liegend geschlachtet. Dafür sprechen die sehr unterschiedlichen »Angriffswinkel« der Hackmesser in den Gelenken und das Fehlen der für die Zerlegung des aufgehängten Tieres typischen längsgespaltenen Wirbel. Hingegen lassen längsgespaltene Wirbel von Schweinen, Schafen und Ziegen vermuten, dass diese Tiere zum Zerlegen aufgehängt wurden. Auffallend ist auch der deutlich höhere Zerstückelungsgrad von Rinderknochen: auf 925 Rinderknochen sind 218 Hackspuren nachweisbar. Im Unterschied dazu entfallen auf ebenfalls 925 Knochen von Schaf und Ziege nur 111, auf 1205 Schweineknochen nur 164 Hackspuren. Das Schlachtalter der Rinder spielte dabei sicher eine bedeutende Rolle: alte Individuen mit zähem Fleisch waren häufig; sie bedurften einer langen Kochzeit. Das Fleisch musste in kleinere Stücke zerlegt werden (z.B.Ragoût), wobei die Grösse der Kochgefässe gewisse Einschränkungen auferlegt. Die anderen Tierarten (Schwein, Schaf und Ziege) wurden viel weniger stark zerlegt, wobei die entstandenen Stücke nicht grösser waren als die Rindfleischstücke. Von jüngeren Tieren konnten auch grössere Teile am Stück gebraten werden.

*Häufigkeit der Körperteile*

Auch hier zeichnen sich in beiden Zeitphasen des Reischacherhofs die gleichen Tendenzen ab, in den älteren Schichten jedoch schwächer als in den jüngeren. Beim Material vom Reischacherhof haben wir es alles in allem mit typischen Küchenabfällen zu tun: Schädelfragmente sind beim Rind stark untervertreten, bei Schaf und Ziege sind sie vor allem durch Unterkiefer belegt. Beim Schwein ist der Unterkiefer im Verhältnis zum oberen Schädelteil ebenfalls häufiger, was wohl mit dem Verzehren der Zunge zusammenhängt. Kopf und Zunge vom Rind wurden im Reischacherhof offenbar selten gegessen; möglicherweise gelangten diese Teile in andere Küchen oder wurden für die Sämischgerbung[10] (Hirnfett und

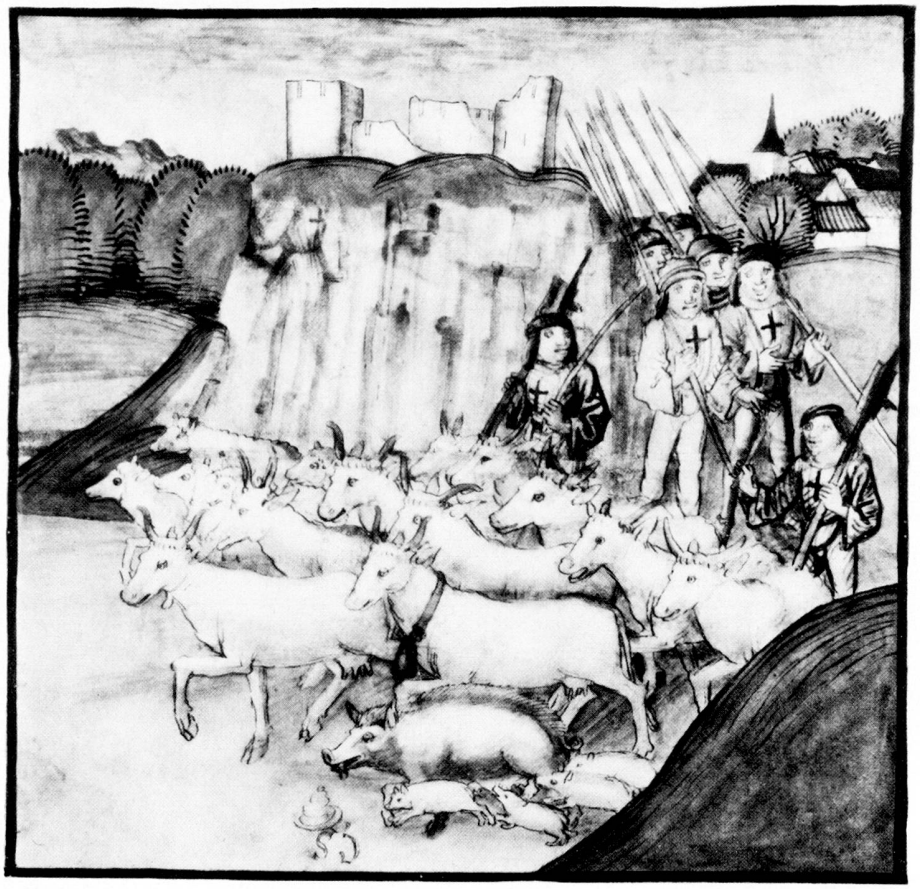


*Abb. 6*
*Als wertvoller Besitz wurde Vieh – hier Kühe, Ziegen und Schweine – in Kleinkriegen aus benachbarten Gebieten geraubt und wiedergeraubt. Bild aus der Berner Chronik des Diebold Schilling.*
*Le bétail (ici Boeufs, Chèvres et Porcs), en tant que bien précieux, était souvent prélevé comme butin lors de conflits.*
*Il bestiame era una proprietà preziosa et nel corso di guerriglie lo si rubava a vicenda tra regioni vicine.*

Nasenschleimhaut) verwendet. Die Läufe sind bei den wichtigsten Haustieren deutlich untervertreten; sie wurden zu Beginn der Zerlegung beim Hautabziehen entfernt und als Abfall beseitigt oder anderswo ausgewertet. Die Hausgrube A sowie die darauf liegenden Deckschichten enthalten also ziemlich »reine« Küchenabfälle: es handelt sich fast ausschliesslich um fleischtragende Körperteile. Knochen von fleischarmen Teilen wie sie bei der Schlachtung anfallen, sind sehr wenig gefunden worden. Dies lässt darauf schliessen, dass sich der Schlachtort in gewisser Entfernung vom Reischacherhof befand. Eine Einschleppung von Schlachtabfällen durch Hunde ist deshalb weniger wahrscheinlich.

Zusammenfassend müssen wir gestehen, dass aufgrund der Knochenabfälle nur bescheidene Erkenntnisse über die Ess-und Trinkkultur im Früh- und Hochmittelalter Basels zu erfahren ist. Allgemein können wir sagen, dass die Artenzusammensetzung und damit der Fleischkonsum im Laufe der Zeit weitgehend von den landwirtschaftlichen Gegebenheiten bestimmt ist. Es wurde in erster Linie gegessen, was gezüchtet werden konnte und nicht das gezüchtet, was man essen wollte (wie dies heutzutage der Fall ist). Die archäologischen Funde, die in den Museen aufbewahrten Geschirre und Gerätschaften, vor allem aber auch die Bilder und Texte aus dem Mittelalter bieten eine interessante Möglichkeit, wertvolle Ergänzungen zu den spärlichen, aber doch unerlässlichen Informationen, die die Knochenfunde ergeben, zu bringen. Nur eine enge Zusammenarbeit mit den Archäologen, Historikern und ihren Quellen kann uns helfen, das osteo-archäologische Bild besser zu verstehen, zu ergänzen und zu korrigieren.

1 I. Walters, Gone to the dogs: a study of bone attrition at a central australian campsite. Mankind 14, 1984, 389–400. Aufsatz über die Zerstörungsvorgänge bei Tierknochenabfällen – mit wenig Veränderungen auf die meisten unserer archäologischen Fundstellen übertragbar. Ich danke Frau Dr. Beate Engelbrecht, die mich freundlicherweise auf diesen Artikel hingewiesen hat.

2 G. Helmig und R. d'Aujourd'hui, Der Reischacherhof – eine archäologische Fundgrube. Erste Grabungsergebnisse und deren Bedeutung für die Frühgeschichte Basels. Basler Stadtbuch 1977, 119–132. G. Helmig, Frühmittelalterliche Grubenhäuser auf dem Münsterhügel. Ein Kapitel Basler Stadtgeschichte. Archäologie der Schweiz 5, 1982, 153–157.

3 Ph. Morel, Auswertung der Tierknochenfunde aus dem Reischacherhof, Hausgrube A, Basel (7.–12.Jh.). Diplomarbeit, Laboratorium für Urgeschichte, Basel 1985 (unpubl.).

4 Dies konnte indirekt durch grobe Schätzung des unbestimmbaren Materials der jeweiligen Arten bzw. Artengruppen verifiziert werden. Gewichtsmässig weisen die Verhältnisse von unbestimmbarem Material/bestimmbarem Material beim Rind und den kleineren Paarhufern ähnliche Werte auf. Die Verlustrate durch Unbestimmbarkeit sind gewichtsmässig analog.

5 Diese Anteile wurden folgendermassen errechnet: die Knochenfundgewichte wurden beim Rind durch 12 dividiert, beim Schwein durch 2 und bei Schaf/Ziege durch 1. Diese Zahlen sind die Verhältnisse der Lebendgewichte – und auch der Skelettgewichte – bei den drei Gruppen: Schaf/Ziege = 1, Schwein = 2, Rind = 12, unter der Annahme eines Lebendgewichtes von 40kg für Schaf/Ziege, 80kg für das Schwein und 500kg für das Rind (für das Reischacherhof-Material). Für den Märthof und die Barfüsserkirche wurde für das Rind ein Gewicht von 400kg angenommen. Zusammenfassend geht es um das Prinzip, dass für z.B. 100kg Knochenabfall 12mal weniger Rinder benötigt werden als Schafe/Ziege und 2mal weniger Schweine. Auf die Ermittlung der Mindestindividuenzahlen habe ich aus verschiedenen Gründen verzichtet, unter anderem weil die Verteilung der verschiedenen Körperteile von Art zu Art unterschiedlich vor sich gehen konnte.

6 Ch. Matt, Vorbericht über die Grabungen im

Märtthof und die Barfüsserkirche wurde für das Rind ein Gewicht von 400kg angenommen. Zusammenfassend geht es um das Prinzip, dass für z.B. 100kg Knochenabfall 12mal weniger Rinder benötigt werden als Schafe/Ziegen und 2mal weniger Schweine. Auf die Ermittlung der Mindestindividuenzahlen habe ich aus verschiedenen Gründen verzichtet, unter anderem weil die Verteilung der verschiedenen Körperteile von Art zu Art unterschiedlich vor sich gehen konnte.
Ch. Matt, Vorbericht über die Grabungen im Märtthof (1980/1). Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde 81, 1981, 325-328. - unpublizierter Bericht über die Knochenfunde (Ph. Morel und K. Richner).
D. Rippmann, Die Ausgrabungen in der Barfüsserkirche. Vorbericht. Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde 78, 1977, 227-236. - Knochenfunde noch in Bearbeitung. Freundliche Mitteilung der vorläufigen Resultate von B. Stopp.

8 Fleischertrag: Unter der Annahme, dass, nach Hofmann (H. Hofmann, Die Tiere auf dem Schweizer Bauernhof, Aarau 1984) das Schwein zu 80% seines Lebendgewichtes essbar ist, und die Wiederkäuer (Rind, Schaf und Ziege) zu 50%, wurden die Fleischerträge wie folgt errechnet: Fundgewicht X 0,8 für das Schwein und Fundgewicht X 0,5 für die Wiederkäuer. Bei allen 4 Arten beträgt das Skelettgewicht 7% des Lebendgewichtes (J. Boessneck et al., Die Tierknochenfunde aus dem Oppidum von Manching, 1971, 22).

9 Freundliche Bestimmung durch Dr. W. Torke, Tübingen.

10 Häufigkeit von Schädelresten, u.a. von Rindern, in Gerbereiarealen, siehe weiter in: D. Markert, Die Fauna der Grabung Haus zum Bogen, Schaffhausen 1982 (unpublizierter Bericht, 1983) leider zu knapp zitiert in D. Gutscher, Schaffhauser Feingerberei im 13. Jh. Ergebnisse der Grabungen im Areal der Häuser zum Bogen und zum Kronsberg in der Vorstadt. Schaffhauser Beiträge zur Geschichte 61, 1984, 169-228.

Fotos Staatsarchiv Basel.

Für die Korrektur und kritische Durchsicht dieses kleinen Aufsatzes möchte ich Anna Gassler, Sabine Karg, Guido Helmig und Stefanie Martin-Kilcher herzlichst danken. Hinweise auf Abbildungen verdanke ich Prof. Dr. W. Meyer.
Da aus dem 7.-12. Jh. keine Bilder zu unserem Thema vorhanden sind, dienen zum Vergleich Darstellungen aus dem 15. Jh.

## Le Reischacherhof à Bâle: cinq siècles de déchets de cuisine du Moyen Age

Manger et boire au Moyen Age: que peut-on dire à partir des déchets animaux? En partant d'un exemple bâlois, ce petit article vise à montrer que l'information livrée par les déchets osseux issus de 5 siècles de consommation (du 7e au 12e siècle) est fortement réduite et sans doute déformée. D'abord s'opère une très forte destruction des ossements dès qu'ils sont jettés, due aux Chiens. D'autre part, la destruction des restes de grands animaux est nettement plus faible que chez les petits animaux; ainsi ces derniers seront sous-représentés en contexte archéologique. Les essais de quantification doivent donc être limités aux espèces dont les restes ont subi une déprédation analogue. Les proportions des espèces principales sont de l'avis de l'auteur avant tout le reflet de l'état du paysage et du développement de l'agriculture. Le Porc domine au haut Moyen Age, suivi par les ovicapridés et par le Boeuf. Au 11e-12e siècle, les ovicapridés prennent la première place, devant le Porc, puis le Boeuf. Ceci est sans doute à mettre en relation avec le défrichement progressif des forêts au profit de surfaces arables et pâturables; l'élevage du Porc étant tributaire de la forêt, contrairement à celui des ruminants. Les habitants du Reischacherhof du 11e-12e siècle consommaient nettement plus de Porc et moins de Boeuf que ceux du Märthof et de la Barfüsserkirche (deux autres stations bâloises contemporaines), ce qui laisse à penser qu'ils »mangeaient mieux« puisque le Porc, élevé uniquement pour la consommation, livrait plus souvent une viande de meilleure qualité que les ruminants, qu'on élevait primairement pour leur laine, leur lait, ou leur force. Même si le Boeuf était l'animal le moins fréquent à toutes les époques et dans les trois stations considérées, c'est lui qui couvrait, en raison de son poids individuel, la plus grande partie des besoins en nourriture carnée. La chasse, certes représentée, devait tenir une place peu importante dans le contexte considéré, mais la pêche, malgré la presque totale absence de restes, a sans doute joué un rôle plus important qu'il n'y paraît dans l'alimentation au Moyen Age à Bâle. *Ph. M.*

## Il Reischacherhof a Basilea: scarto di cucina di cinque secoli medievali

L'esempio del Reischacherhof a Basilea, dove furono trovati scarti di cucina di cinque secoli (dal 7° al 12° secolo), mostra quanto è difficile dedurre informazioni valevoli sulle abitudini culinarie basandosi sugli ossi trovati.
Gli ossi gettati sono la preda dei cani e si può pensare, che gli ossi piccoli subiscono più destruzione di quelli di animali grandi. Vuol dire, che paragoni quantitativi sono possibili solo per ossi che hanno subito più o meno lo stesso »trattamento«. Queste proporzioni rifletterebbereo lo stato del paesaggio e di sviluppo dell'agricoltura. Domina il porco al medioevo seguito dal manzo e da ovini e caprini. Questi ultimi sono al primo posto nell'11° e 12° secolo seguiti dal maiale e poi il manzo. Sarebbe dovuto allo sboscamento e all'aumentare dei pascoli, poiché il porco si allevava nelle foreste.
Gli abitanti del Reischacherhof dell'11° e 12° secolo consumavano nettamente più maiale e meno manzo che gli abitanti del Märthof e della Barfüsserkirche (due stazioni basilensi contemporanee). Sarebbe a dire che mangiavano meglio, visto che il maiale si allevava solo per la carne e che questa era di qualità superiore a quella degli altri animali allevati sia per il latte, sia per la lana o la loro forza. Malgrado il numero inferiore del manzo è lui che copriva la maggioranza del bisogno di carne, visto il peso individuale molto più elevato. La caccia era d'importanza minore in questo contesto mentre la pesca, anche se di resti praticamente non se ne sono trovati, aveva un ruolo molto più importante nell'alimentazione medievale a Basilea. *S.S.*

## Süsser Hirsebrei (Oberrhein, 15. Jahrhundert)

**Zutaten:** (für 4 Personen)

1 l Milch
1 kleiner Löffel Butter
1 gestrichener Kaffeelöffel Salz
200 g Hirse
ca. 100 g Honig
Zimt nach Belieben

Die Milch wird mit der Butter, dem Honig, dem Salz aufgekocht.
Dann wird die Hirse zugegeben. Etwa eine Stunde bei schwacher Hitze ziehen lassen.
Mit Zimt bestreuen, oder besser, Zimt in dem Brei verrühren.
Zum Trinken Wein (auch ein Gewürzwein in der Art des Hypokras), Wasser oder Milch.

## Bouillie douce de millet (Rhin supérieur, XVème siècle)

**Ingrédients:** (Pour 4 personnes)

1 litre de lait
1 petite cuillière de beurre
1 cuillière à café rase de sel
200 grammes de millet
environ 100 grammes de miel
cannelle, selon le goût

Cuire le lait avec le beurre, miel et le sel.
Ajouter le millet et laisser cuire à feu doux pendant une heure environ.
Saupoudrer, ou mieux, incorporer la cannelle.
Pour accompagner, du vin (vin épicé, pourquoi pas) de l'eau ou du lait.

Im Hoch- und Spätmittelalter war die Alltagsnahrung für alle sozialen Schichten einfach und eintönig. Zu den Grundnahrungsmitteln zählten Getreide in Form von Brei und Brot, Fische, Wein. Nur die adlige, kirchliche und bürgerlich-städtische Oberschicht entwickelte einen grösseren Fleischverbrauch. Auf den täglichen Rhythmus der Speisen wirkten sich neben jahreszeitlich bedingten Änderungen vor allem die kirchlichen Fastengebote aus.
Anders als im Unterland sah es in den Viehzuchtgegenden des Alpenraumes aus, wo Milch und Milchprodukte zusammen mit Fleisch von Jagd- und Haustieren einen wesentlichen Teil des täglichen Nahrungsbedarfes deckte.
Im Unterschied zum einfachen Alltagsessen gestalteten sich die Festmähler (z.B. Weihnachten, Fastnacht, Hochzeiten) als üppige Schmausereien mit stark gewürzten und fettreichen Speisen.

Werner Meyer

L'ordinaire était simple et monotone pour toutes les classes de la société au Moyen-âge.
L'alimentation reposait sur les céréales, sous forme de bouillies et de pain, de poisson et de vin.
La viande n'apparaissait vraiment que sur les tables des nobles, des gens d'église, et dans l'aristocratie des bourgs et des villes.
La qualité de l'ordinaire était modulée par l'arrivée des produits saisonniers, et coupée de temps à autre par les effets des prescriptions religieuses.
Il en était autrement dans les régions alpestres, où se pratiquait l'élevage. Les produits laitiers, la viande des animaux domestiques et la chasse constituaient la part essentielle de l'alimentation.
Rompant avec la simplicité des repas de tous les jours, les festivités (Noël, Carnaval, les noces) étaient l'occasion de vraies bombances, où défilaient les plats épicés et riches.