

Zeitschrift: Archäologie der Schweiz : Mitteilungsblatt der SGUF = Archéologie suisse : bulletin de la SSPA = Archeologia svizzera : bollettino della SSPA

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: Pflanzenanbau, Nahrungsmittel und Essgewohnheiten im römischen Vicus Vitudurum - Oberwinterthur

Autor: Fünfschilling, Sylvia / Jacquat, Christine / Schibler, Jörg

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-7368>

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: 27.01.2026

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

Pflanzenanbau, Nahrungsmittel und Essgewohnheiten im römischen Vicus Vitudurum – Oberwinterthur

Die römische Siedlungsgeschichte von Oberwinterthur-Vitudurum beginnt mit Funden, die mit dem Drususfeldzug um 15 v.Chr. in Zusammenhang gebracht werden. Die frühesten bis jetzt bekannten Holzbauten lassen sich dendrochronologisch in die Zeit um Christi Geburt datieren.

Der Vicus entstand entlang der Hauptstrasse, die von Vindonissa nach Osten an den Bodensee führte (Abb. 1). Ausserhalb des Vicus-Zentrums (Kirchhügel) ist eine Besiedlung bis an den Anfang des 2. Jahrhunderts nachweisbar. Dieser Zeitraum kann seinerseits in drei grössere Abschnitte (Perioden I, II und III) unterteilt werden, deren Zäsuren zwischen 45 und 55 n.Chr. sowie zwischen 65 und 75 n.Chr. liegen. Eine feinere Unterteilung wird stellenweise möglich sein.

Auf dem Kirchhügel dauerte die nachweisbare Besiedlung bis in die zweite Hälfte des 2. Jahrhunderts. Aus der Zeit bis zum Bau des spätrömischen Kastells im Jahre 294 und aus der Kastellzeit selbst sind bisher erst Einzel-funde und noch keine Baustrukturen bekannt.

Proben für naturwissenschaftliche Untersuchungen

Im Rahmen der seit 1977 im Gebiet des römischen Vicus Vitudurum kontinuierlich durchgeführten archäologischen Rettungsgrabungen wurden die Tierknochen systematisch aufgesammelt, botanische Proben für die Untersuchung von Pflanzenresten hingegen

sondere Samen, erhalten hatten. Dies war insbesondere an drei Stellen der Fall (Abb. 1). Als besonders aussagekräftig erwies sich Grube 5¹, eine Was-serfassung oder Zisterne, die im Laufe der Zeit in eine Abfall- und Fäkalien-grube umgewandelt wurde. Die hier geborgenen und untersuchten organischen Reste ergaben sehr umfangreiche Aufschlüsse über Nahrungsgewohnheiten im römischen Oberwinterthur des ersten nachchristlichen Jahrhunderts. Eine weitere Probenserie stammt aus den durch das Grundwasser konservierten, stark mit organischen Resten durchsetzten Schichten südöstlich, also unterhalb der römischen Hauptstrasse im Westteil des Vicus². Die dritte Gruppe wurde an der Römerstrasse 186³, ebenfalls im Bereich stark organischer Schichten, unterhalb der Strasse entnommen. Bei den letzten beiden Probenserien stand die Frage nach der Schichtgenese im Vordergrund, also im weitesten Sinne die Nutzung der Häuser.

Die pflanzlichen Makroreste bearbeitete Christiane Jacquat an der Eidgenössischen Anstalt für das forstliche Versuchswesen in Birmensdorf⁴.

Von den Tierresten sind bislang die Komplexe der Rettungsgrabung »Unteres Bühl« aus den Jahren 1977 und 1978 untersucht. Sie stammen aus einer einst mit Holz- bzw. Fachwerkhäusern überbauten Fläche von etwa 500 m², die sich nordwestlich, also oberhalb der römischen Strasse befindet. Die Bestimmung nahmen Sylvia Fünfschilling und Jörg Schibler am Laboratorium für Urgeschichte der Universität Basel vor⁵.

Oberwinterthur liegt auf etwa 470 mü.M. Den Untergrund bilden vorwiegend eiszeitliche Moränen der letzten beiden Vergletscherungen Riss und Würm. Dieses Material überdeckt teilweise die tertiäre Süsswassermolasse aus dem Miozän. Südlich von Winterthur erstrecken sich eiszeitliche Flussschotter.

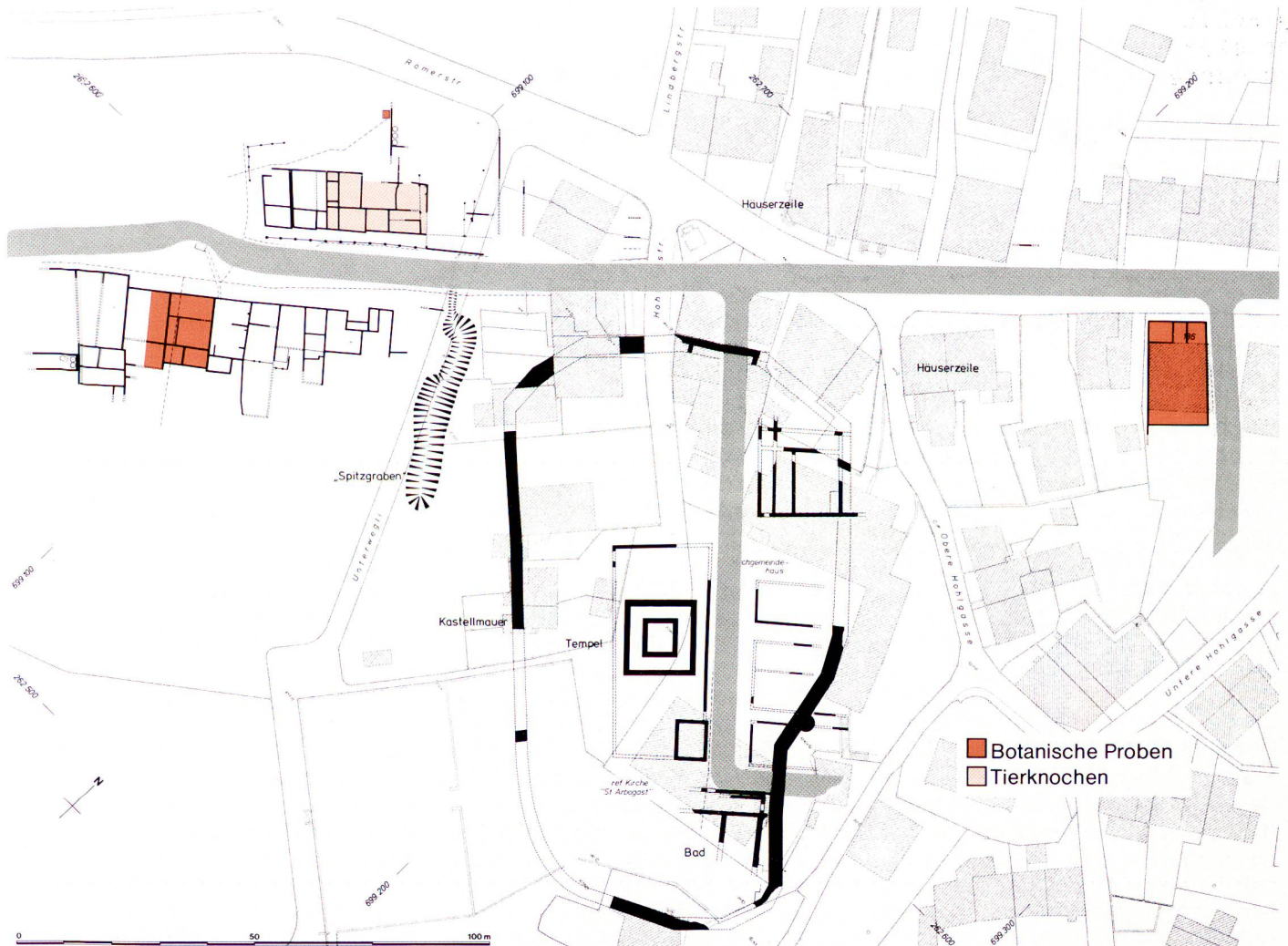
Das Klima der Region ist mit einem Temperatur-Jahresmittel von 7–9° C (Messungen 1931 – 1960) eher gemässigt und durch das nahe Rheintal beeinflusst. Die Jahresniederschläge betragen 100 – 120 cm.

Über die Klimaverhältnisse zur Römerzeit weiss man wenig; nach neueren Forschungen scheinen die Temperaturen in Mitteleuropa und damit auch in der Schweiz eher mild gewesen zu sein⁶.

Angebaute, gesammelte und importierte Pflanzen und Früchte

Im ganzen konnten etwa 10'000 Samen und Früchte von 160 Pflanzenarten nachgewiesen werden. Es handelt sich dabei zum grossen Teil um Reste von kultivierten und wildgesammelten Nahrungspflanzen, die Rückschlüsse auf Ernährungsgewohnheiten, Ackerbaumethoden, Sammeltätigkeit und auch Handelsbeziehungen ermöglichen. Ein weiterer Teil sind Reste von wildwachsenden Pflanzen, die uns die naturräumliche Umgebung der Siedlung vor Augen führen. Sicher ist es nicht leicht, ein genaues Bild der damaligen Pflanzendecke zu gewinnen. Wir diskutieren deshalb im folgenden die Vegetation

Abb. 1
Übersichtsplan der westlichen beiden
Drittel des Vicus Vitudurum mit den
Stellen der Probeentnahmen.
Plan général des deux tiers occi-
dentaux du Vicus de Vitudurum,
avec position des prélèvements.
Pianta generale dei due terzi
occidentali del Vicus Vitudurum e
i luoghi dove furono prelevati i
campioni.



vor allem aufgrund der heutigen ökolo-
gischen Gegebenheiten und Umwelt
(s.o.)⁷.

Sicher haben sich im Laufe der vergan-
genen 1900 Jahre die einzelnen Pflan-
zengesellschaften sehr verändert⁸. Ob-
wohl zur Römerzeit Ackerbau und
Weidewirtschaft systematisch betrie-
ben wurden⁹, fanden weit weniger star-
ke Eingriffe in die Pflanzenwelt statt als
heute¹⁰. Man kann dies u.a. an den Un-
krautarten erkennen, die in Gärten, Äk-
kern und Feldern wachsen, doch wol-
len wir uns im folgenden vor allem den
Nutzpflanzen zuwenden.

Getreide

Insgesamt konnten acht Getreidearten
nachgewiesen werden:

- Rispenhirse (*Panicum miliaceum*), in
Oberwinterthur die häufigste Getrei-
deart
- Kolbenhirse (*Setaria italica*)
- Emmer (*Triticum cf. dicoccum*)
- Saatweizen (*Triticum cf. aestivum*)
- Zwergweizen (*Triticum cf. aestivo-
compactum*)
- Dinkel (*Triticum spelta*)
- Gerste (*Hordeum vulgare*)
- Roggen (*Secale cereale*)

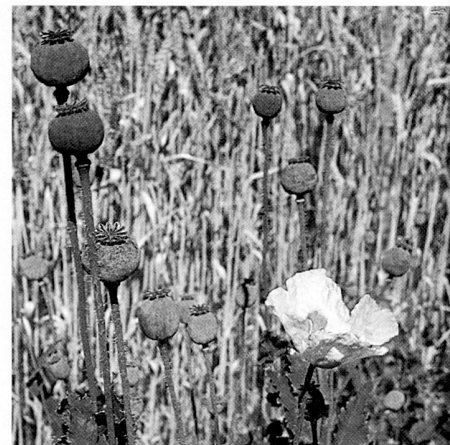
Rispenhirse scheint für die Ernährung
der Bewohner des Vicus von recht gros-
ser Bedeutung gewesen zu sein. Man
kann aber nicht mit Sicherheit sagen,
ob sie wirklich am häufigsten angebaut
wurde; immerhin scheint die Kolben-
hirse weniger oft vorzukommen.
Man ass Hirse hauptsächlich als Brei¹¹.
Diese Zubereitung scheinen die Pro-
ben aus der Abfallgrube zu bestätigen,
denn es fanden sich darin einige unver-
kohlte Hirsekörner. Spelzenfragmente
von Hirse, also wohl Dreschabfall, sind
häufig.



1



2



3

Abb. 2
Verschiedene in römischer Zeit in
unserem Gebiet nachgewiesene
Kultur- und Sammelpflanzen.
1 Rispenhirse, 2 Lein, 3 Schlafmohn,
4 Schwarzdorn, 5 Gänsefuss,
6 Bilsenkraut.
Quelques plantes cultivées et récol-
tées dans nos régions à l'époque
romaine. 1 Millet, 2 Lin, 3 Pavot,
4 Prunellier (Epine noire),
5 Anserine, 6 Jusquiame.
Varie piante coltivate e raccolte
dell'epoca romana nella nostra
regione. 1 miglio, 2 lino, 3 papavero,
4 biancospino, 5 chenopodio,
6 giusquiamo.

Gemüse

Bestimmbare Reste von Wurzel- und Blattgemüse sind selten, weil sie in der Regel vor der Samenreife geerntet wurden und zudem einiges durch die Verdauung verloren ging. Trotzdem lassen sich einige Pflanzenfunde hier einreihen. Verschiedene Kohllarten (*Brassica* sp.) wurden als Gemüse gegessen; ihre Samen enthielten geschätztes Pflanzenöl oder dienten als Gewürz (s.u.). Andere Gemüsearten können als Salat oder als Gemüse zubereitet worden sein, so die Möhrenwurzel, die »Rüebli« (*Daucus carota*), die Blätter des Amarant (*Amaranthus lividus*) und die des Gezähnten Ackersalates (*Valerianella dentata*). Wahrscheinlich ist auch die Nutzung des Gänsefusses (*Chenopodium album*), der Brennessel (*Urtica dioica*), der Zichorie (*Cichorium intybus*), wie auch diejenige des Gefurchten Ackersalates (*Valerianella rimosa*) und des Ampfers (*Rumex* sp.). Direkte Beweise für ihre Verwendung in den Küchen von Oberwinterthur gibt es allerdings keine.

Gewürze und Heilkräuter

Gewürze wie Sellerie (*Apium graveolens*), Koriander (*Coriandrum sativum*) und Dill (*Anethum graveolens*) können in Gärten im »Unteren Bühl« hinter den Gebäuden angebaut worden sein: die Südwestlage hätte das Gedeihen dieser wärmeliebenden Pflanzen begünstigt. Daneben werden auch Fenchel, Thymian, Origan (*Foeniculum vulgare*, *Thymus serpyllum*, *Origanum vulgare*) als Gewürzkräuter gedient haben.

Die meisten der genannten Gewürze sind zugleich geschätzte Heilpflanzen¹², wie überhaupt von zahlreichen Kultur- und Wildpflanzen eine heilende Wirkung bekannt war. Ihre medizinische Anwendung ist auch in Vitodurum wahrscheinlich, selbst wenn von hier keine spezielle Ansammlung bekannt ist wie z.B. aus der römischen Siedlung bei Rottenburg am Neckar, wo in einem Krug rund 30'000 Früchte der als Heil-(und Färbepflanze) gesammelten wilden Malve lagen¹³.

In Oberwinterthur sind Bilsenkraut (*Hyoscyamus niger*), Eisenkraut und Aufrechtes Fingerkraut (*Verbena officinalis* und *Potentilla erecta*) durch Funde belegt, man nimmt sogar an, dass diese Arten in den Gärten angebaut wurden¹⁴.

Ölpflanzen

Der Anbau von Lein (*Linum usitatissimum*) und Schlafmohn (*Papaver somniferum*) ist im römischen Oberwinterthur wahrscheinlich, jedoch ist es schwierig zu sagen, ob diese Pflanzen grossflächig auf Feldern oder nur in den Gärten hinter den Häusern angebaut wurden. Öl lieferten auch Raps- und Kohlsamen. Öl war ja damals nicht nur

Nahrungsmittel, sondern diente in verschiedenen Lebensbereichen, u.a. zum Konservieren, in der Medizin und Kosmetik, in den Bädern und zur Beleuchtung. Aus Südspanien eingeführtes Olivenöl wird in Vitodurum eher zu den teureren Luxusgütern gezählt haben, das sich nicht jedermann leisten konnte. Die Reste der Transportbehälter, grosse kugelige Amphoren, fehlen aber auch hier nicht.

Lein und Mohn waren auch Heilpflanzen, und aus den Leinenfasern wird der Leinen gewonnen, ein auch in römischer Zeit geschätztes Garn, aus dem verschiedenartige Stoffe gewoben wurden.

Obst, Beerenfrüchte und Nüsse

Sie bilden mit 17 nachgewiesenen Arten die grösste Gruppe unter den Nahrungspflanzen.

Anhand der nur in wenigen Exemplaren vorhandenen Birnenkerne (*Pirus communis*), Apfelkerne (*Malus sylvestris*) und Kirschensteine (*Prunus avium*) lässt sich nicht entscheiden, ob es sich um Wildfrüchte oder um die Früchte kultivierter Bäume gehandelt hat¹⁵. Die Existenz von Obstgärten wird aber durch Zwetschensteine (*Prunus domestica*) unzweifelhaft bewiesen, da es sich bei dieser Art eindeutig um eine Kulturpflanze handelt¹⁶. Hinter zwei Häusern im »Unteren Bühl« kamen sogar Reste eines Gartenzauns und je ein Stamm eines Birnbaums oder Apfelbaums (*Pirus communis* oder *Malus sylvestris*)¹⁷ und eines Schwarzdorns (*Prunus spinosa*) zu Tage.

Die Baumnüsse und Pfirsiche stammen ebenfalls aus Gärten; Walnuss- und Pfirsichbäume wurden von den Römern zu uns gebracht. Pfirsichbäu-



4



5



6

me dürften nicht selten gezogen worden sein, da sich zahlreiche Pfirsichsteine über die ganze Grabung verstreut fanden¹⁸. Die im römischen Oberwinterthur gefundenen Feigenkerne dürften dagegen von aus dem Süden importierten Früchten stammen.

Im Wald und am Waldrand sammelte man Haselnüsse (*Corylus avellana*), Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Kratzbeeren (*Fragaria vesca*, *Rubus idaeus*, *Rubus fruticosus*, *Rubus caesius*), Beeren des Zwergholunders und des schwarzen Holunders (*Sambucus ebulus* und *Sambucus nigra*). Auch von diesen Pflanzen wurde die eine oder andere Art vielleicht in den Gärten angepflanzt.

Die Früchte wurden entweder frisch, als Mus oder als Fruchtsaft genossen. Sicher ist die Saftzubereitung für den Zwergholunder, da seine Beeren im frischen Zustand giftig sind¹⁹. Als Konservierungsmethode bot sich das Dörren an. In römischer Zeit waren als Trockenfrüchte geschätzt: Birnen, Äpfel, Feigen, Kirschen u.a.²⁰.

Erstaunlicherweise sind bis jetzt im römischen Oberwinterthur noch keine Traubenkerne zutage gekommen. Da unsere Pflanzenreste ausschliesslich aus Schichten des 1. Jahrhunderts stammen ist es natürlich möglich, dass Wein erst später angepflanzt wurde, denn der Boden ist dafür sicher nicht ungeeignet. Nur am Rande sei bemerkt, dass im letzten Jahrhundert Rebberge Teile des »Unteren Bühls« bedeckten.

Die Bewohner des Vicus tranken aber sicher aus dem Süden importierten Wein. Erwähnenswert sind drei frühromische Weinfässer mit Graffiti und Brennstempeln, die in einer Gerberei von Oberwinterthur weiterverwendet wurden²¹.

Die Tierknochen

Für die nachfolgenden Aussagen stand nur ein kleiner Teil des gesamten Materials aus den Siedlungsperioden I-III des Vicus zur Verfügung, die erarbeiteten Resultate können also vorerst noch nicht für die ganze Grabung verallgemeinert werden²².

Die Bestimmbarkeit von Tierknochen ist weitgehend von der Fragmentgrösse abhängig. Die für die drei untersuchten Schichten errechneten Durchschnittsgewichte zeigen, dass die Tierknochen der ersten Periode stärker fragmentiert sind als die Funde aus den beiden jüngeren Perioden (Abb. 3c). Dieser Unterschied in der Fragmentgrösse führte zu einer geringeren Bestimmbarkeit des Materials aus Periode I: In den beiden jüngeren Perioden waren jeweils etwas weniger als die Hälfte der Tierknochen bestimmbar, während in der Periode I nur rund ein Drittel des Materials mit Sicherheit Tierarten und Skeletteilen zugewiesen werden konnte. Der Unterschied in der Fragmentgrös-

se könnte auf unterschiedliche Beanspruchung der Tierknochen im Sediment beruhen, oder aber mit den untersuchten Flächen wurden in Periode I wesentlich andere Siedlungsbereiche mit anderen Nutzungs- bzw. Erhaltungsbedingungen der Tierknochen getroffen als in den Perioden II und III.

Tierarten

Für alle drei Perioden ist typisch, dass etwa 99% aller bestimmbaren Knochen von *Haustieren* stammen. Die geringe Bedeutung der Wild- bzw. Jagdtiere ist allgemein charakteristisch für die ganze römische Epoche. Die nachgewiesenen Wildtierarten (Hirsch, Reh und Wildschwein) passen zum bekannten und zu erwartenden Wildtierbestand in unserer Landschaft der damaligen Zeit. Rind, Hausschwein und Schaf/Ziege sind in allen Schichten die wichtigsten Haustierarten, erreichen sie doch zusammen immer Anteile von mindestens 96% ! In Periode I und III konnte

Bauperioden Schichten	I		II		III	
	141		260		340	
	n	%	n	%	n	%
Pferd	2	0,6	2	1,4	6	0,8
Rind	149	43,4	53	38,4	354	52
Schaf/Ziege	45	13,1	23	16,7	62	9
Schwein	135	43,3	57	41,3	236	34,9
Hund	2	0,6	1	0,7	5	0,7
Huhn	7	2	1	0,7	13	1,9
TOTAL Haustiere	340	99,1	137	99,2	676	99,3
Hirsch	1	0,3	-	-	2	0,3
Reh	1	0,3	-	-	-	-
Wildschwein	1	0,3	1	0,7	3	0,4
TOTAL Wildtiere	3	0,9	1	0,7	5	0,7
TOTAL	343	100	138	99,9	681	100

Bestimmungsergebnisse der Tierknochenfragmente aus den Bauperioden I-III.

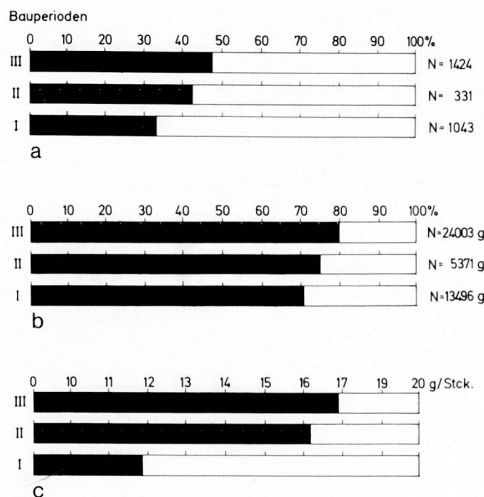


Abb. 3

a) Prozentanteile der bestimm-
baren Knochenfragmente in den Bau-
perioden I-III.

b) Gewichtsanteile der bestimm-
baren Knochenfragmente in den Bau-
perioden I-III.

c) Durchschnittsgewichte der Tier-
knochen in den Bauperioden I-III.

a) pourcentage des fragments osseux
déterminables dans les phases I-III.

b) poids des fragments osseux
déterminables dans les phases I-III.

c) poids moyen des ossements
animaux dans les phases I-III.

a) percentuali dei frammenti di ossi
definibili nei periodi di costruzione
I-III.

b) pesi dei frammenti di ossi
definibili nei periodi di costruzione
I-III.

c) pesi medi degli ossi nei periodi
di costruzione I-III.

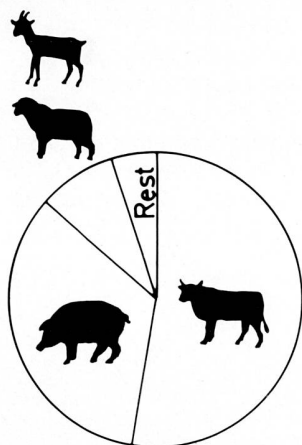


Abb. 4

Bedeutung der wichtigsten Haustier-
arten in Bauperiode III nach Anzahl
der Knochenfragmente (Rest: Pferd,
Huhn, Hund, Hirsch und Wild-
schwein).

Importance relative des principales
espèces domestiques dans les
phases I-III, en fonction du nombre
des fragments osseux.

L'importanza degli animali
domestici più frequenti nel periodo
di costruzione III secondo il numero
di frammenti di ossi.

jeweils das Hausrind am häufigsten
nachgewiesen werden, danach folgen
in der Häufigkeitsverteilung das Haus-
schwein und mit einem grösseren Ab-
stand Schaf/Ziege. Dem Umstand, dass
in Periode II mehr Schweine- als Rin-
derknochen vorliegen, darf keine allzu
grosse Bedeutung beigemessen wer-
den, da für diesen Zeitabschnitt in den
untersuchten Grabungsfeldern nur ins-
gesamt 138 bestimmbare Knochen vor-
handen sind. Auffallend ist hingegen
der deutliche Rückgang von Schaf/Zie-
ge in Periode III.

Die äusserst geringen Anteile von Pfer-
de- und Hundeknochen unter den in
erster Linie als Speise- und Schlachtab-
fälle zu interpretierenden Tierknochen
machen deutlich, dass diese beiden
Tierarten für die Ernährung der dama-
ligen Leute keine Rolle spielten. Dage-
gen konnten Reste des Haushuhns häu-
figer bestimmt werden.

In allen drei Perioden und für die mei-
sten Tierarten konnten Zähne am häu-
figsten bestimmt werden. Auch diese
Beobachtung deutet auf eine starke
Beanspruchung des Fundgutes im Se-
diment²³. Hierbei muss berücksichtigt
werden, dass von einem einzigen zer-
trümmerten Schädel (mit Unterkiefer)
bis zu 44 Zähne stammen können. Ne-
ben den Zähnen sind in allen drei Pe-
rioden auch Schädel- und Unterkiefer-
teile recht häufig. Bei den Gliedmas-
senteilen fällt auf, dass vor allem Meta-
podien (Mittelhand- und Mittelfuss-
knochen) sowie die Phalangen (Finger-
und Zehenknochen) bei allen häufig
vertretenen Tierarten recht zahlreich
nachgewiesen sind. Metapodien, Pha-
langen sowie einzelne Schädelpartien
liefern jedoch, verglichen mit den mei-
sten übrigen Gliedmassenteilen, sehr
wenig verwertbares Fleisch.

Man darf somit die untersuchten Tier-
knochen als Schlachtabfälle und mög-
licherweise auch als Abfälle der Leder-
herstellung deuten, da die Tierhäute oft
noch mit anhaftenden Hörnern und
Fussknochen zur Verarbeitung geliefert
wurden²⁴. Auffallend sind die vielen
Fragmente von Rinderhornzapfen im
BauhORIZONT zu Periode III, die zweifel-
los als Abfälle von Horn- und Leder-
verarbeitung in den Boden kamen²⁵. Ab-
gesehen von den vielen Rinderhorn-
zapfen weist das Tierknochenspektrum
der dritten Bauperiode noch am ehe-
sten auf eigentliche Speiseabfälle hin,
so dass das Knochenmaterial aus die-

sem Zeitabschnitt am aussagekräftig-
sten ist, was die Ernährung betrifft (vgl.
Abb. 4).

Das tägliche Leben im römischen Vicus Vitudurum – Versuch einer Rekonstruktion

Aus unseren Untersuchungen geht
hervor, dass die Lebensmittelversor-
gung der Vicusbewohner auf verschie-
denen Grundlagen und Aktivitäten be-
ruhte. Sicher lebte die Bevölkerung
vorwiegend selbstversorgend, aber es
wurde auch Handel mit Nachbargebie-
ten und selbst mit weit entfernten Ge-
genden betrieben. Dies zeigen die ver-
mutlich recht teuren importierten Le-
bensmittel wie Olivenöl und Wein.
Selbst Feigen kamen hin und wieder
auf den Tisch begüterter Vicani. In die-
sen Familien wurden bei Tisch Ge-
schirr aus feinem Ton und schöne Glä-
ser (vgl. Abb. 7), aber auch Bronzege-
schirr und -besteck verwendet.

Die Grundnahrungsmittel wurden auf
den umliegenden Feldern und in den
Gärten angepflanzt: Hackfrüchte und
Sommergetreide finden sich, so Hirse,
Gerste und verschiedene Weizenarten;
auch Wintergetreide mit Weizen, Rog-
gen und Gerste (?) fehlt nicht. Die Ak-
kerbaumethoden waren zwar einfacher
als heute, doch könnte stellenweise ein
Fruchtwechsel üblich gewesen sein,
um bessere Erträge zu erzielen. So
könnten auf Wintergetreide Hack-
früchte oder Sommergetreide gefolgt
und anschliessend die abgeernteten
Felder beweidet worden sein. Eine an-
dere Möglichkeit bestand darin, dass
man nach der Ernte des Wintergetrei-
des den Boden verbrachen liess; die so
entstandene »Wiese« wurde gemäht
und anschliessend beweidet. So konnte
das Vieh, wenn auch in bescheidenem
Masse, diese Flächen düngen.

Die Fettwiesen wurden wahrscheinlich
einmal im Jahr für die Heugewinnung
zur Winterfütterung gemäht. Einen
weiteren Teil des Heus steuerten wohl
auch Magerwiesen bei, die ebenfalls
beweidet wurden. Ob das Vieh auch
auf Feucht- und Sumpfwiesen getrie-
ben wurde ist unsicher, doch lieferten
die dort wachsenden Pflanzen die
unentbehrliche Streue für die Ställe
und auch Isolations- und Bedachungs-
material für die Holzhäuser.

Die Vicus-Bewohner betätigten sich
ausserdem als Hirten und Viehzüchter,

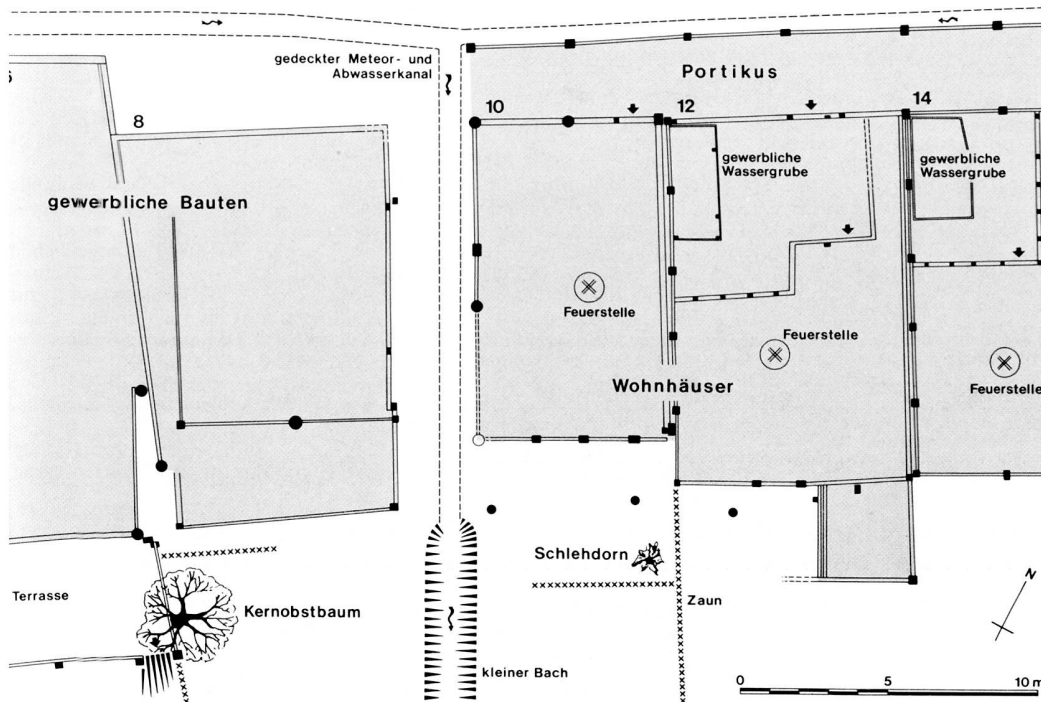


Abb. 5
Oberwinterthur – Vitudurum. Häuser 6–14 mit Nutzgärten hinter dem Haus. M. 1: 200. Zeichnung P. Albertin, Kantonsarchäologie des Kantons Zürich.
Vicus de Vitudurum. Bâtiments 6–14, avec jardins potagers à l'arrière.
Vitudurum. Case 6–14 con orto dietro la casa.

Abb. 6 ▽
Zum Vergleich: Nutzgarten hinter einem Haus in Pompeji. Gemüsebeete in E und D. Die kleinen Punkte bedeuten Reben, die grösseren entsprechen Baumlöchern. Nach W.F. Jashemski, *The Gardens of Pompeii* (1979) Abb. 346.
Pour comparaison: Potager à l'arrière d'une maison de Pompéi. Come confronto un orto dietro una casa di Pompeij.

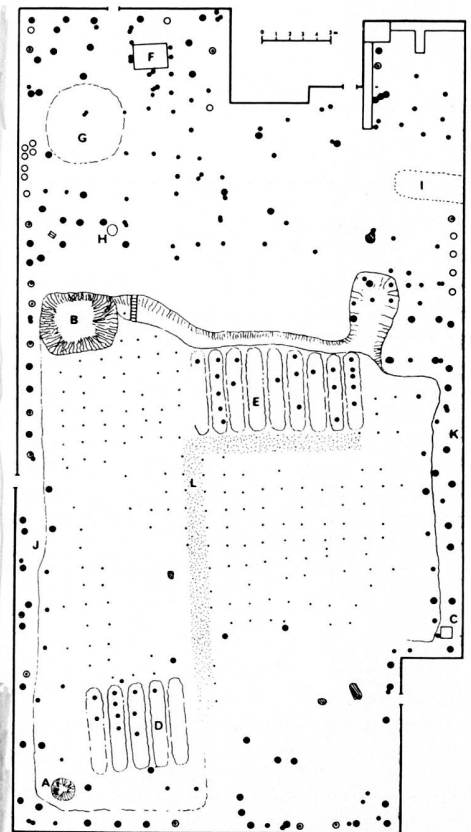
man hielt Rinder – teilweise auch als Zugtiere – Schafe, seltener auch Pferde. Am Waldrand und in den Waldlichtungen weideten Schweine und Ziegen. Das Geflügel lieferte Eier und hin und wieder ein Huhn im Topf. Schnecken und sicher auch Fische kamen hin und wieder auf den Tisch. Die Jagd auf Hirsch, Reh und Wildschwein brachte dagegen nur einen unbedeutenden Beitrag zur Fleischversorgung. Aus dem Wald stammte das Holz zum Bau der Häuser für die Handwerker, für Heizung und Küche.

Die Häuser des Vicus von Oberwinterthur waren im 1. Jahrhundert noch ganz aus Holz gebaut. Die Gebäude standen mit ihrer Stirnseite zur Strasse. Auf den günstig gelegenen Flächen hinter den Häusern und in deren Nähe legten die Bewohner Obst- und Gemüsegärten an. Sie versorgten sich damit mit einem Teil des Gemüses, der Ölpflanzen, mit Gewürzen und Heilkräutern. Einen weiteren Teil sammelte man auf den Wiesen, an den Waldrändern und im Wald.

In den Obstgärten wurden Apfel- und Birnbäume, Nussbäume und sogar Pfirsichbäume gezogen. Das sich frei bewegende Geflügel sorgte mit dem übrigen Hausmist für eine Düngung.

Gesammelte Wildfrüchte ergänzten das Speiseangebot: Entlang von Hecken und Waldrändern wuchsen Haselnüsse, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren, Holunder, wilde Kirschen und Schlehen. Es ist durchaus denkbar, dass die eine oder andere Art auch in den Gärten gezogen wurde. Der archäologische Nachweis eines Obst- und zweifellos auch Gemüsegartens hinter zwei Häusern von Vitudurum – es dürften nicht die einzigen gewesen sein – bereichert unser Bild vom provinziäl-römischen Alltagsleben in einem Vicus. Obwohl dem Alltag eines kleinen Bauern in Italien entnommen, sei hier zum Schluss die epische Schilderung eines römischen Gemüsegartens aus dem Gedicht über das Essen des Bauern Simylus – ein Kräuterkäse mit Brot – wiedergegeben; für den Garten von Oberwinterthur wären die Obstbäume zu ergänzen²⁶:

»Um sich ein wenig Geld zu beschaffen, hatte er mit Umsicht einen Garten am Haus angelegt, mit einer Hecke von Weiden und Rohr umgeben, einen kleinen Fleck nur, doch voll von verschiedensten und fruchtbaren Kräutern. Es fehlte nichts, was der arme Bauer bedurfte, doch auch der Reiche pflegte manches von ihm zu kaufen. Es war da



kein Überfluss, doch alles war schön nach der Schnur gepflanzt. Wenn es einmal regnete und der Landmann zu Hause blieb, oder es war ein Feiertag; überhaupt, wenn aus irgendeinem Grund die Landarbeit ruhte, dann war er im Garten. Er wusste die verschiedensten Pflanzen zu ziehen, mancherlei Samen der dunklen Erde anzuvertrauen und konnte, wenn nötig, benachbarte Bäche herbeilenken. Hier wuchs der Kohl, auch der weit seine Arme streckende Mangold, wuchernder Ampfer, die Malve, der Alant, dort die Möhre und der Lauch mit seinen Blütenköpfen und auch der kalt betäubende Mohn. Dort der liebe Salat, der Schlusspunkt besserer Speisen; es wuchs gezackt empor der Rettich und schwer in die Breite entsandte der Kürbis den Bauch.»

- 1 Eine umfassende Publikation der Funde aus Grube 5 durch Regula Clerici ist in Vorbereitung.
- 2 A. Zürcher, Die archäologischen Untersuchungen im römischen Vicus Vitodurum – Oberwinterthur, 1977–1981. *JbSGUF* 65, 1982, 214–222.
- 3 Die Publikation der Rettungsgrabungen an

- der Römerstrasse 186 in den Jahren 1979–1983 durch Jürg Rychener ist in Vorbereitung.
- 4 C. Jacquat, Römerzeitliche Pflanzenfunde aus Oberwinterthur (Kanton Zürich, Schweiz). Druckfertiges Manuskript in der Denkmalpflege/Kantonsarchäologie, Zürich.
- 5 S. Fünfschilling und J. Schibler, Zwischenbericht über die Tierknochenauswertung von Oberwinterthur. Manuskript.
- 6 U. Willerding, Das Dorf der Eisenzeit und des frühen Mittelalters. *Abhandl. Akad. Wiss. Göttingen. Phil. Hist. Kl. 3. Folge*, 101 (1977) 357–407. C. Leuthold, Die ökologische und pflanzensoziologische Stellung der Eibe (*Taxus baccata*) in der Schweiz. *Veröff. geobot. Inst. ETH, Stiftung Rübel, Zürich* (1980). F. Rötthlisberger, Gletscher- und Klimaschwankungen im Raum Zermatt, Ferpècle und Arolla (1976) 59–152. *Die Alpen. 8000 Jahre Walliser Gletschergeschichte 2. Teil* (1952).
- 7 Vgl. Anm. 6 und E. Oberdorfer, *Süddeutsche Pflanzengesellschaften* (1957). E. Oberdorfer, *Pflanzensoziologische Exkursionsflora für Süddeutschland* (1970). E. Oberdorfer, *Süddeutsche Pflanzengesellschaften Teil 1* (1977).
- 8 U. Willerding, Zum Ackerbau in der jüngeren vorrömischen Eisenzeit. *Archaeo-Physika* 8, 1979, 309–330. U. Willerding, Paläo-ethnobotanische Untersuchungen über die Entwicklung von Pflanzengesellschaften. *Berichte der Intern. Symposien der Intern. Vereinigung für Vegetationskunde* (Werden und Vergehen von Pflanzengesellschaften) (Vaduz 1979) 61–109.
- 9 E. Lange, Botanische Befunde zur germanischen Landwirtschaft in der römischen Kaiserzeit. *Römer und Germanen in Mitteleuropa* (1976) 169–177.
- 10 H. Sukopp, Wandel von Flora und Vegetation unter dem Einfluss des Menschen in Mittel-

- europa. *Ber. Landwirtschaft* 50, 1972, 112–139.
- 11 H.O. Lenz, *Botanik der alten Griechen und Römer* (1859).
- 12 K.H. Knörzer, *Novaesium IV. Römerzeitliche Pflanzenfunde aus Neuss* (1970).
- 13 U. Körber-Grohne, *Nutzpflanzen und Umwelt im römischen Germanien. Kleine Schriften zum Kenntnis der römischen Besetzungsgeschichte Südwestdeutschlands* 21 (1979) 53 Abb. 35, 36.
- 14 K.H. Knörzer, *Römerzeitliche Pflanzenfunde aus Aachen-Burtscheid. Archaeo-Physika* 7, 1980, 35–60.
- 15 J. Baas, Pflanzenreste aus römerzeitlichen Siedlungen von Mainz-Weisenau und Mainz-Innenstadt und ihr Zusammenhang mit Pflanzenfunden aus vor- und frühgeschichtlichen Stationen Mitteleuropas. *Saalburg-Jahrb.* 28, 1971, 61–87.
- 16 Körber-Grohne (Anm. 13) 54f.
- 17 Bestimmung: W. Schoch, EAFV, Birmensdorf.
- 18 Ein Transport dieser leicht verderblichen Früchte über weite Strecken dürfte kaum möglich gewesen sein.
- 19 s. Anm. 12.
- 20 s. Anm. 11.
- 21 R. Clerici, *Helvetica archaeologica* 14, 1983, 14ff.
- 22 Für diesen ersten Zwischenbericht wurde das Knochenmaterial der Schichten 141 (I. Periode), 260 (II. Periode), und 340 (III. Periode) der Grabungsfelder 44, 45, 52–55, 62–65, 72–75 ausgewählt.
- 23 L. Chaix, *La Faune de la Fouille Yverdon – Garage Martin*, in: G. Kaenel, *La fouille du »Garage-Martin 1973«*. *Cahiers d'archéologie romande* 8 (1976).
- 24 E. Schmid, *Tierknochenatlas* (1972) 46.
- 25 Schmid (Anm. 24) 46f.
- 26 D. Baatz, *Arch. Nachrichten aus Baden H.* 32, 1984, 34ff.

La vie quotidienne dans le vicus romain de Vitodurum

L'approvisionnement en vivres reposait sur plusieurs bases et activités. D'une part, la population se suffisait certainement en grande partie à elle-même, d'autre part elle commerçait avec la région avoisinante et même avec des contrées lointaines. Ce dernier point nous est prouvé par l'importation de denrées onéreuses comme l'huile d'olive, le vin et même des figues que l'on trouvait chez des habitants fortunés du vicus. Les gens aisés utilisaient la vaisselle en argile fine, de beaux verres, mais aussi des services en bronze.

Les denrées de base étaient cultivées dans les champs des environs et dans les jardins. On y trouvait des légumes potagers, du millet, de l'orge, du blé et du seigle.

Les méthodes de culture étaient certes plus simples que de nos jours, mais il est possible que l'on pratiquait l'alternance des cultures afin d'augmenter le rendement des récoltes. Une autre méthode consistait à laisser le sol en friche après la récolte des céréales d'hiver et de laisser ces champs à l'état de pâturage pour les troupeaux qui, de cette façon, leur procuraient un engrais

naturel. Les prairies grasses étaient fauchées une fois par année et livraient le foin pour l'hiver. Le chaume des terrains marécageux fournissait la litière indispensable pour les étables, mais aussi les matériaux d'isolation ou de couverture pour les maisons en bois.

Les habitants du vicus étaient aussi des bergers et des éleveurs. On tenait des bovins – parfois utilisés comme animaux de trait – des moutons et plus rarement des chevaux. A la lisière des forêts et dans les clairières, on parquait les chèvres et les cochons. La volaille donnait des oeufs et, de temps à autre, finissait ses jours dans la marmite. La chasse au cerf, au chevreuil et au sanglier comptait pour peu dans l'approvisionnement en viande. En revanche, on variait l'ordinaire de temps à autre avec des escargots et certainement aussi avec du poisson. La forêt fournissait le bois pour la construction des maisons, pour les artisans, pour le chauffage et bien sûr pour la cuisine. Les maisons du vicus d'Oberwinterthur étaient, au I^{er} siècle après J.-C., encore entièrement en bois. Ces bâtiments allongés pré-

sentaient leur pignon vers la rue. Dans les terrains situés derrière la maison, les habitants cultivaient leur jardin potager. Ils assuraient ainsi une partie de leur besoin en légumes, en plantes oléagineuses et aromatiques, comme en plantes médicinales. D'autres étaient cueillies à l'état naturel dans la forêt ou dans les prairies.

Dans les vergers, on trouvait des pommiers, des poiriers, des noyers et même des pêcheurs. La volaille et les déchets organiques du ménage fournissaient l'engrais des potagers et vergers.

La nature agrémentait les menus grâce aux noisettes, aux mûres, aux framboises, aux cerises sauvages, aux prunelles et au sureau. Il est possible que quelque-uns de ces fruits et baies aient été cultivés dans les jardins potagers.

La mise en évidence par l'archéologie de jardins potagers derrière deux maisons de Vitodurum enrichit nos connaissances de la vie quotidienne d'un vicus à l'époque romaine.

D. W.

Abb. 7
*War dieser einst in Vitudurum
 benützte Glasbecher mit Wein
 gefüllt, schienen die aufgemalten
 Fische zu schwimmen.
 Les poissons peints sur ce verre
 de Vitudurum paraissaient nager,
 quand il était rempli de vin.
 Nel bicchiere di vetro di Vitudurum
 i pesciolini dipinti sembravano
 nuotare.*



La vita quotidiana nel vicus romano di Vitudurum – prova di ricostruzione

Il rifornimento di generi alimentari del vicus si basava su varie attività. In gran parte gli abitanti producevano il necessario da sé, però esisteva anche un commercio con regioni vicine e molto lontane. Gli alimenti trovati come olio di oliva e vino, probabilmente cari, lo dimostrano. I vicani più ricchi consumavano qualche volta anche fichi. In queste famiglie si usavano stoviglie di ceramica fine e dei bicchieri di vetro, ma anche piatti e posate di bronzo.

Gli alimenti di base si producevano nei campi circostanti e nei giardini: ortaggi e cereali estivi come il miglio, l'orzo e vari tipi di frumento, e anche cereali d'inverno, frumento, segale e orzo (?).

I metodi di coltivazione erano certamente più semplici di oggi, però in certi luoghi forse si praticava una certa rotazione di coltura per aumentare il rendimento. Un'altra variante era quella di lasciare il terreno incolto dopo la raccolta dei cereali d'inverno. Questi prati si falciavano e poi si usavano come

pascoli. Così il bestiame provvedeva in modo modesto alla concimazione.

I prati grassi invece si falciavano una volta all'anno e si recuperava il fieno per il bestiame. Anche i prati contribuivano in certa misura al fieno per l'inverno, però erano anche usati come pascoli. Nei prati paludosi si trovava la paglia indispensabile per le stalle e materiale d'isolazione e per coprire le case di legno.

Gli abitanti del vicus erano anche pastori ed allevatori, si tenevano bovini – anche come animali da traino –, pecore e qualche volta cavalli. I polli fornivano le uova e finivano in padella. Vicino alla foresta pascolavano maiali e capre. E qualche volta si mangiavano anche le lumache. Pesca e caccia invece, soprattutto al cervo, capriolo e cinghiale erano di minore importanza.

Nella foresta si prendeva la legna per la costruzione delle case, per l'artigianato e per il riscaldamento e la cucina.

Nel primo secolo le case del vicus di Ober-

winterthur erano ancora interamente di legno. Le case di forma longilinea fronteggiavano la strada. Su parcelle adatte dietro e in vicinanza delle case gli abitanti coltivavano frutta e verdura. Si rifornivano così in parte di legumi, piante a olio, odori e piante medicinali. Un'altra parte si coglieva selvaggia sui prati, vicino e dentro le foreste.

Nei frutteti si coltivavano mele, pere, noci e anche pesche. Il letame casalingo e le galline libere provvedevano alla concimazione. Dei frutti selvatici si coglievano nocchie, fragole, lamponi, more, sambuco, ciliege e prugnone. E probabile che alcune di queste piante selvatiche siano state anche coltivate nei giardini.

Il ritrovamento archeologico di frutteti e orti dietro due case di Vitudurum arricchisce la conoscenza della vita quotidiana in un vicus di provincia romano.

S.S.