

<b>Zeitschrift:</b>	Archäologie der Schweiz : Mitteilungsblatt der SGUF = Archéologie suisse : bulletin de la SSPA = Archeologia svizzera : bollettino della SSPA
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerische Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte
<b>Band:</b>	8 (1985)
<b>Heft:</b>	3: Essen und Trinken in früheren Zeiten = L'alimentation dans les temps anciens
<b>Artikel:</b>	Pflanzenanbau, Nahrungsmittel und Essgewohnheiten im römischen Vicus Vitudurum - Oberwinterthur
<b>Autor:</b>	Fünfschilling, Sylvia / Jacquat, Christine / Schibler, Jörg
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-7368">https://doi.org/10.5169/seals-7368</a>

### 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 Einzelfunde und noch keine Baustrukturen bekannt.

### Proben für naturwissenschaftliche Untersuchungen

Im Rahmen der seit 1977 im Gebiet des römischen Vicus Vitudurum kontinuierlich durchgeföhrten archäologischen Rettungsgrabungen wurden die Tierknochen systematisch aufgesammelt, botanische Proben für die Untersuchung von Pflanzenresten hingegen nur dort, wo sich Pflanzenteile, insbe-

sondere Samen, erhalten hatten. Dies war insbesondere an drei Stellen der Fall (Abb. 1). Als besonders aussagekräftig erwies sich Grube 5<sup>1</sup>, eine Wasserfassung oder Zisterne, die im Laufe der Zeit in eine Abfall- und Fäkaliengrube 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 Vicus<sup>2</sup>. Die dritte Gruppe wurde an der Römerstrasse 186<sup>3</sup>, 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 Birmensdorf<sup>4</sup>.

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 m<sup>2</sup>, die sich nordwestlich, also oberhalb der römischen Strasse befindet. Die Bestimmung nahmen Sylvia Fünfschilling und Jörg Schibler am Laboratorium für Urgeschichte der Universität Basel vor<sup>5</sup>.

Oberwinterthur liegt auf etwa 470 m ü.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 Flusschotter.

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 neuen Forschungen scheinen die Temperaturen in Mitteleuropa und damit auch in der Schweiz eher mild gewesen zu sein<sup>6</sup>.

### 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 occidentaux du Vicus de Vitudurum, avec position des prélevements.  
Pianta generale dei due terzi occidentali del Vicus Vitudurum e i luoghi dove furono prelevati i campioni.



vor allem aufgrund der heutigen ökologischen Gegebenheiten und Umwelt (s.o.)<sup>7</sup>.

Sicher haben sich im Laufe der vergangenen 1900 Jahren die einzelnen Pflanzengesellschaften sehr verändert<sup>8</sup>. Obwohl zur Römerzeit Ackerbau und Weidewirtschaft systematisch betrieben wurden<sup>9</sup>, fanden weit weniger starke Eingriffe in die Pflanzenwelt statt als heute<sup>10</sup>. Man kann dies u.a. an den Unkrautarten erkennen, die in Gärten, Äckern und Feldern wachsen, doch wollen wir uns im folgenden vor allem den Nutzpflanzen zuwenden.

### Getreide

Insgesamt konnten acht Getreidearten nachgewiesen werden:

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

Rispenhirse scheint für die Ernährung der Bewohner des Vicus von recht grosser Bedeutung gewesen zu sein. Man kann aber nicht mit Sicherheit sagen, ob sie wirklich am häufigsten angebaut wurde; immerhin scheint die Kolbenhirse weniger oft vorzukommen.

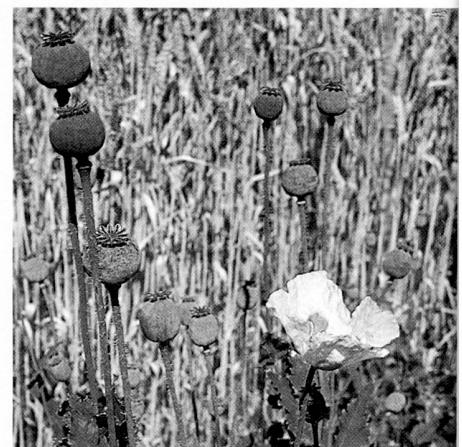
Man ass Hirse hauptsächlich als Brei<sup>11</sup>. Diese Zubereitung scheinen die Proben aus der Abfallgrube zu bestätigen, denn es fanden sich darin einige unverkohlte Hirsekörner. Spelzenfragmente von Hirse, also wohl Dreschabfall, sind häufig.



1



2



3

Abb. 2  
Verschiedene in römischer Zeit in unserem Gebiet nachgewiesene Kultur- und Sammelpflanzen.  
1 Rispenhirse, 2 Lein, 3 Schafmohn,  
4 Schwarzdorn, 5 Gänsefuss,  
6 Bilsenkraut.

Quelques plantes cultivées et récoltées dans nos régions à l'époque romaine. 1 Millet, 2 Lin, 3 Pavot,  
4 Prunellier (Epine noire),  
5 Ansérine, 6 Jusquiaume.

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 Kohlarten (*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 ramosa*) 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, Origano (*Foeniculum vulgare*, *Thymus serpyllum*, *Origanum vulgare*) als Gewürzkräuter gedient haben.

Die meisten der genannten Gewürze sind zugleich geschätzte Heilpflanzen<sup>12</sup>, wie überhaupt von zahlreichen Kultur- und Wildpflanzen eine heilende Wirkung bekannt war. Ihre medizinische Anwendung ist auch in Vitudurum 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 Färbe)pflanze gesammelten wilden Malve lagen<sup>13</sup>.

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 wurden<sup>14</sup>.

## Ölpflanzen

Der Anbau von Lein (*Linum usitatissimum*) und Schafmohn (*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 Vitudurum 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 hat<sup>15</sup>. Die Existenz von Obstgärten wird aber durch Zwetschgensteine (*Prunus domestica*) unzweifelhaft bewiesen, da es sich bei dieser Art eindeutig um eine Kulturpflanze handelt<sup>16</sup>. Hinter zwei Häusern im »Unteren Bühl« kamen sogar Reste eines Gartenzauns und je ein Stamm eines Birnbaums oder Apfelbaums (*Pirus communis* oder *Malus sylvestris*)<sup>17</sup> und eines Schwarzdorns (*Prunus spinosa*) zutage.

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 fanden<sup>18</sup>. 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 sind<sup>19</sup>. Als Konserverungsmethode bot sich das Dörren an. In römischer Zeit waren als Trockenfrüchte geschätzt: Birnen, Äpfel, Feigen, Kirschen u.a.<sup>20</sup>.

Erstaunlicherweise sind bis jetzt im römischen Oberwinterthur noch keine Traubengerne 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 frührömische Weinfässer mit Graffiti und Brennstempeln, die in einer Gerberei von Oberwinterthur weiterverwendet wurden<sup>21</sup>.

### 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 werden<sup>22</sup>.

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. 3 c). 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	I		II		III	
	n	%	n	%	n	%
Schichten	141		260		340	
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.

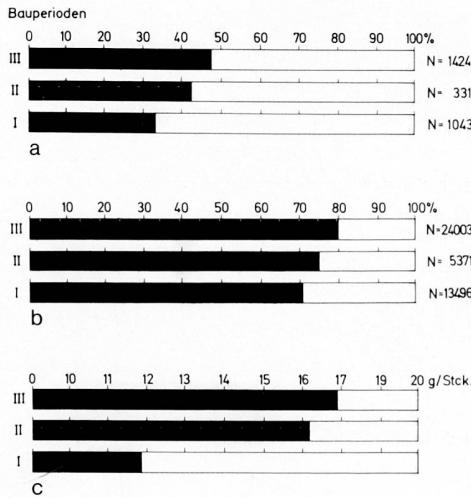


Abb. 3  
a) Prozentanteile der bestimmbarer Knochenfragmente in den Bauperioden I-III.  
b) Gewichtsanteile der bestimmbarer Knochenfragmente in den Bauperioden I-III.  
c) Durchschnittsgewichte der Tierknochen in den Bauperioden I-III.  
a) pourcentage des fragments osseux déterminables dans les phases 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.

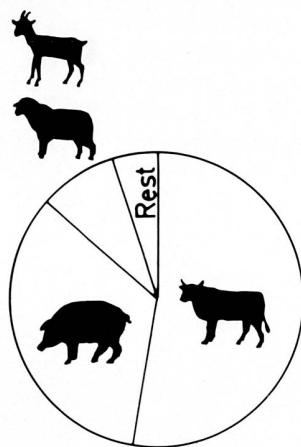


Abb. 4  
Bedeutung der wichtigsten Haustierarten in Bauperiode III nach Anzahl der Knochenfragmente (Rest: Pferd, Huhn, Hund, Hirsch und Wildschwein).  
Importance relative des principales espèces domestiques dans les phases I-III, en fonction du nombre des fragments osseux.  
L'importanza degli animali domestici più frequenti nel periodo di costruzione III secondo il numero dei frammenti di ossi.

jeweils das Hausrind am häufigsten nachgewiesen werden, danach folgen in der Häufigkeitsverteilung das Hausschwein und mit einem grösseren Abstand Schaf/Ziefe. Dem Umstand, dass in Periode II mehr Schweine- als Rinderknochen vorliegen, darf keine allzu grosse Bedeutung beigemessen werden, da für diesen Zeitabschnitt in den untersuchten Grabungsfeldern nur insgesamt 138 bestimmbar Knochen vorhanden sind. Auffallend ist hingegen der deutliche Rückgang von Schaf/Ziege in Periode III.

Die äusserst geringen Anteile von Pferde- und Hundeknochen unter den in erster Linie als Speise- und Schlachtabfälle zu interpretierenden Tierknochen machen deutlich, dass diese beiden Tierarten für die Ernährung der damaligen Leute keine Rolle spielten. Dagegen konnten Reste des Haushuhns häufiger bestimmt werden.

In allen drei Perioden und für die meisten Tierarten konnten Zähne am häufigsten bestimmt werden. Auch diese Beobachtung deutet auf eine starke Beanspruchung des Fundgutes im Sediment<sup>23</sup>. Hierbei muss berücksichtigt werden, dass von einem einzigen zertrümmerten Schädel (mit Unterkiefer) bis zu 44 Zähne stammen können. Neben den Zähnen sind in allen drei Perioden auch Schädel- und Unterkieferreste recht häufig. Bei den Gliedmassenteilen fällt auf, dass vor allem Metapodien (Mittelhand- und Mittelfussknochen) sowie die Phalangen (Finger- und Zehenknochen) bei allen häufig vertretenen Tierarten recht zahlreich nachgewiesen sind. Metapodien, Phalangen sowie einzelne Schädelpartien liefern jedoch, verglichen mit den meisten übrigen Gliedmassenteilen, sehr wenig verwertbares Fleisch.

Man darf somit die untersuchten Tierknochen als Schlachtabfälle und möglicherweise auch als Abfälle der Lederherstellung deuten, da die Tierhäute oft noch mit anhaftenden Hörnern und Fussknochen zur Verarbeitung geliefert wurden<sup>24</sup>. Auffallend sind die vielen Fragmente von Rinderhornzapfen im Bauhorizont zu Periode III, die zweifellos als Abfälle von Horn- und Lederverarbeitung in den Boden kamen<sup>25</sup>. Abgesehen von den vielen Rinderhornzapfen weist das Tierknochenspektrum der dritten Bauperiode noch am ehesten auf eigentliche Speiseabfälle hin, so dass das Knochenmaterial aus die-

sem Zeitabschnitt am aussagekräftigsten 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 Lebensmittelversorgung der Vicusbewohner auf verschiedenen Grundlagen und Aktivitäten beruhte. Sicher lebte die Bevölkerung vorwiegend selbstversorgend, aber es wurde auch Handel mit Nachbargebieten und selbst mit weit entfernten Gegendern betrieben. Dies zeigen die vermutlich recht teuren importierten Lebensmittel wie Olivenöl und Wein. Selbst Feigen kamen hin und wieder auf den Tisch begüterter Vicani. In diesen Familien wurden bei Tisch Geschirr aus feinem Ton und schöne Gläser (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, Roggen und Gerste (?) fehlt nicht. Die Akkerbaumethoden waren zwar einfacher als heute, doch könnte stellenweise ein Fruchtwechsel üblich gewesen sein, um bessere Erträge zu erzielen. So könnten auf Wintergetreide Hackfrüchte oder Sommergetreide gefolgt und anschliessend die abgeernteten Felder beweidet worden sein. Eine andere Möglichkeit bestand darin, dass man nach der Ernte des Wintergetreides 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 getrieben wurde ist unsicher, doch lieferten die dort wachsenden Pflanzen die unentbehrliche Streu für die Ställe und auch Isolations- und Bedachungs- material für die Holzhäuser. Die Vicus-Bewohner betätigten sich ausserdem als Hirten und Viehzüchter,

Hauptstrasse / Vorplatz

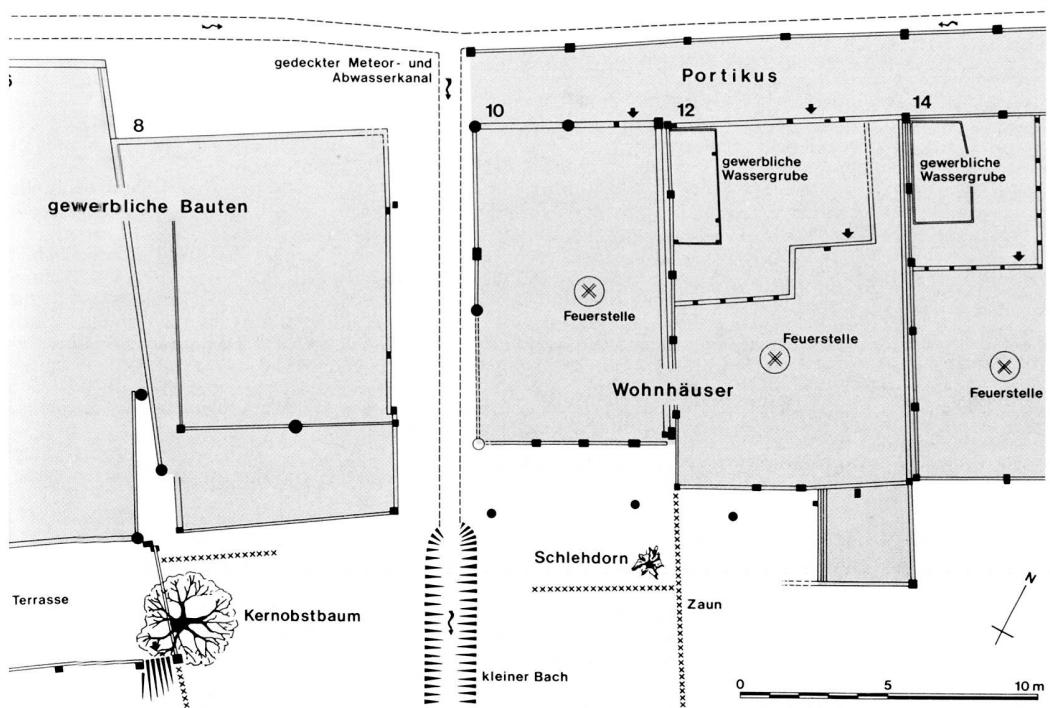


Abb. 5  
Oberwinterthur – Vitudurum. Häuser 6-14 mit Nutzgärten hinter dem Haus. M. 1:200. Zeichnung  
P. Albertin, Kantonsarchäologie des Kantons Zürich.  
Vicus de Vitudurum. Bâtiments 6-14, avec jardins potagers à l'arrière.  
Vitudurum. Case 6-14 con orto dietro la casa.

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.

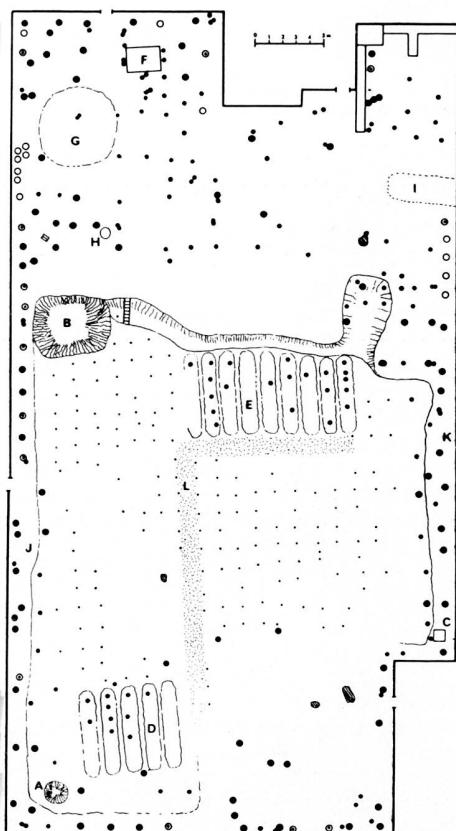
Die Häuser des Vicus von Oberwinterthur waren im 1. Jahrhundert noch ganz aus Holz gebaut. Die Gebäude standen mit ihrer Stirnseite zur Strasse. Auf den günstig gelegenen Flächen hinter den Häusern und in deren Nähe legten die Bewohner Obst- und Gemüsegärten an. Sie versorgten sich damit mit einem Teil des Gemüses, der Öl- pflanzen, 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 Hekken 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 provinzialrömischen 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 ergänzen<sup>26</sup>:

»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

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 Pompeï.  
Come confronto un orto dietro una casa di Pompei.



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 liebliche 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 Vitudurum – 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. Jacquot, 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 pflanzensozioökologische Stellung der Eibe (*Taxus baccata*) in der Schweiz. Veröff. geobot. Inst. ETH, Stiftung Rübel, Zürich (1980). F. Röthlisberger, Gleitscher- und Klimaschwankungen im Raum Zermatt, Ferrière 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, Pflanzensozioökologische 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 Internat. 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, *Novaesum IV. Römerzeitliche Pflanzenfunde aus Neuss* (1970).
  - 13 U. Körber-Grohne, Nutzpflanzen und Umwelt im römischen Germanien. Kleine Schriften zur Kenntnis der römischen Besetzungs geschichte 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, *Helvetia 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 Vitudurum

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 pâture 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 œufs 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 1er siècle après J.-C., encore entièrement en bois. Ces bâtiments allongés pré-

sentaien 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 pêchers. La volaille et les déchets organiques du ménage fournissaient l'engrais des potagers et vergers.

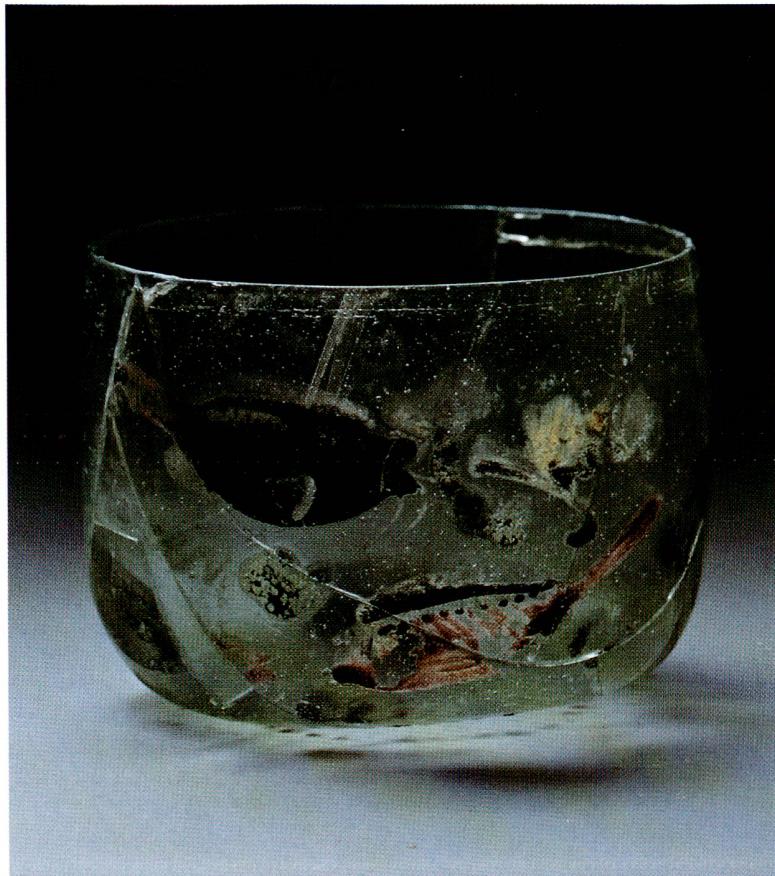
La nature agrémentait les menus grâce aux noisettes, aux mûres, aux framboises, aux cerises sauvages, aux prunelles et au sureau. Il est possible que quelque-uns de ces fruits et baies aient été cultivés dans les jardins potagers.

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

D. W.

Abb. 7

Wär 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 palustri 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 parcelli 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 colivavano mele, pere, noci e anche pesche. Il letame casalingo e le galline libere provvedevano alla concimazione. Dei frutti selvatici si coglievano nocche, fragole, lamponi, more, sambuco, ciliege e prugnole. 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.