

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: 22 (1999)

Heft: 1: Archäobiologie = Archéobiologie

Artikel: Ein Essen für die Toten : Fleisch, Brot, Früchte und andere Nahrungsmittel in römischen Brandbestattungen

Autor: Petrucci-Bavaud, Marianne / Veszeli, Marcel

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-17830>

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: 23.02.2026

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

Ein Essen für die Toten

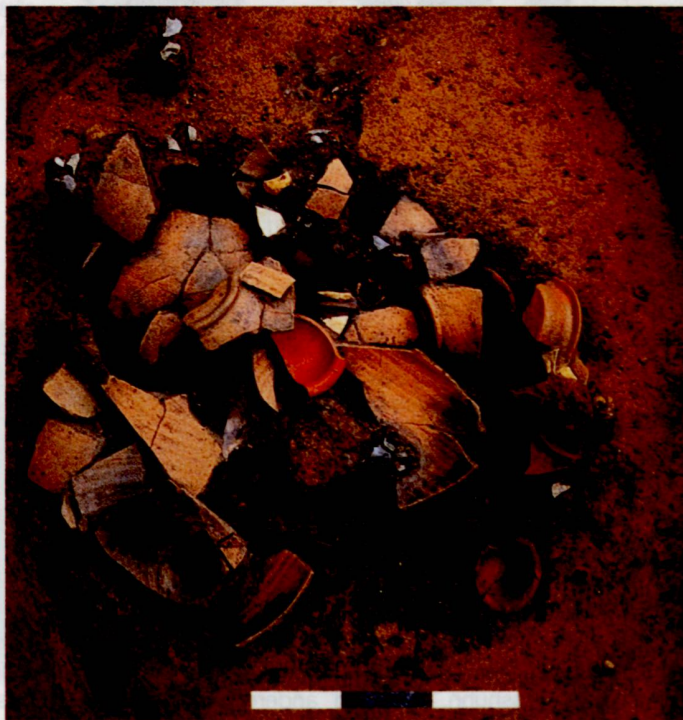
Fleisch, Brot, Früchte und andere Nahrungsmittel in römischen Brandbestattungen

Marianne Petrucci-Bavaud und Marcel Veszeli

Die bisherigen archäologischen und naturwissenschaftlichen Untersuchungen von römerzeitlichen Ablagerungen haben in den letzten Jahren viele neue Erkenntnisse über die damaligen Menschen in der Schweiz gebracht. Wir wissen beispielsweise einiges über Architektur, Handwerk, Landwirtschaft, Handel und Ernährung. Schwierig wird es, wenn wir etwas über die Geistes- und Kulturwelt dieser Menschen erfahren wollen, weil keine schriftlichen Quellen aus der Schweiz existieren und viele Funde nichts darüber verraten. Unter anderem trägt die Untersuchung von Gräbern dazu bei, uns den Umgang der damaligen Menschen mit ihren Toten näher zu bringen und einen Blick auf ihre Glaubensvorstellungen zu werfen. Dazu sind sorgfältige Analysen von Grabinhalten nötig, vor allem von Brandgräbern, die nicht nur die Gebeine der Toten, sondern neben Geschirr, persönlichen Gegenständen, Lampen und Schmuck auch Nahrungsmittelreste sowohl tierischer als auch pflanzlicher Art berücksichtigen. Vergleiche von Grabbeigaben mit den anthropologischen Daten sollen neue Zusammenhänge und Unterschiede zwischen den Toten, ihren Beigaben, den Gräbern und Graberfeldern verschiedener Regionen aufzeigen.

Der Forschungsstand von systematisch untersuchten Gräbern in der Schweiz, bei welchen auch Nahrungsmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft gemeinsam analysiert wurden, ist mangelhaft. Meist wurden - falls überhaupt - nur die Tierknochen, die zusammen mit dem Leichenbrand geborgen wurden, untersucht, so z.B. diejenigen von Avenches-Port VD¹, Courroux JU² und Augst-Rheinstrasse 32 BL³. Erst in neuerer Zeit werden auch die botanischen Reste gebührend berücksichtigt. In Augusta Raurica BL wurde ein Teil eines Brandgraberfeldes (Augst-Rheinstrasse 46; 25 Gräber, 50-150 n. Chr.)⁴ und ein Grabmonument (um 100 n. Chr.)⁵ bearbeitet. Weitere drei Brandgräber stammen aus Risch-Holzhausen ZG (2. Jh. n. Chr.)⁶. Zudem sind zwei grössere Brandgraberfelder in Vindonissa AG (Abb. 1) (Windisch-Dägerli; 50-150 n. Chr.) und Arconciel FR (2./3. Jh.

Abb. 1
Brandschüttungsgrab
in situ (Windisch-
Dägerli AG, um 100
n. Chr.).
Tombe in situ.
Tomba in situ.



n. Chr.) und ein reiches Grab aus dem Gutshof Biberist-Spitalhof SO (150-175 n. Chr.) in Bearbeitung⁷.

Die Brandgräber und ihre Beigaben

Die Toten wurden auf einem Kremationsplatz, der immer wieder benützt wurde, auf einem Scheiterhaufen mit den Beigaben kremiert und die Brandreste anschliessend in Gruben gefüllt. Beim Zusammenlesen der Brandreste traten unweigerlich Vermischungen von zeitlich nacheinander erfolgten Bestattungen auf. Solche Vermischungen können beispielsweise durch Scherbenfunde desselben Topfes in verschiedenen Gräbern nachgewiesen werden. Eine Ausnahme bildet ein besonderer Grabtyp, das Bustum. Es hebt sich dadurch ab, dass der Scheiterhaufen direkt über der Grabgrube errichtet wurde, in die die Kremationsreste hineinfelen. Das Inventar solcher Gräber ist deshalb meist recht vollständig und unvermischt, wenn diese nach dem Brand im Verlauf der Totenfeiern nicht weiter behandelt wurden.

In Brandgräbern bleiben die Reste der Nahrungsmittelbeigaben unterschiedlich gut erhalten. Während Tierknochen durch die Hitze stark deformiert werden, schrumpfen (Abb. 2) oder in kleine Stücke zerfallen, ist der Brand für die pflanzlichen Reste die eigentliche Bedingung dafür, dass diese erhalten bleiben, da sie im unteren anaeroben Bereich des Feuers verkohlen können. Deshalb lassen sich auch in Brandgräbern vermehrt spezielle Funde von Samen, Früchten, Gebäck u.a. machen, die sich sonst nicht nachweisen lassen.

Die Beigaben von Nahrungsmitteln

Man kann sich gut vorstellen, dass das vorhandene Geschirr nicht leer, sondern mit diversen Trink- und Esswaren gefüllt den Verstorbenen beigelegt wurde. So könnten richtige Menüs aus Fleisch, Getreide, Gemüse, Früchten und Backwaren zusammengestellt worden sein. Von den wenigen nachweisbaren Tierarten finden sich am häufigsten Knochen vom

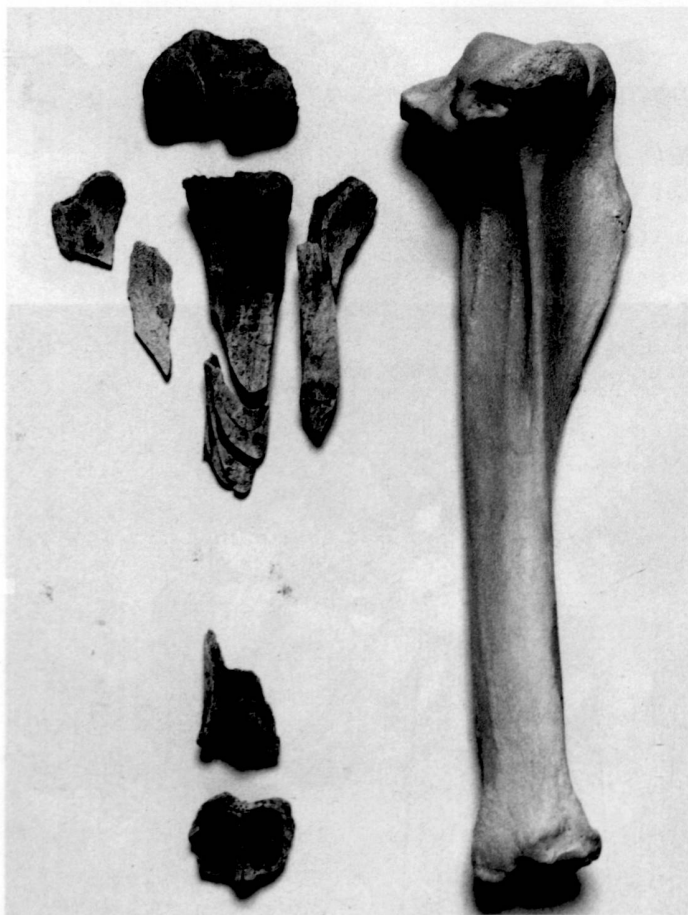
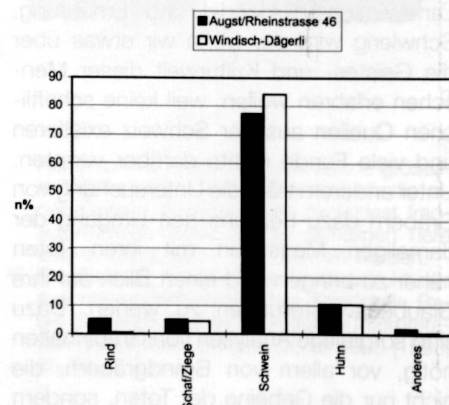


Abb. 2
Vergleich zwischen verbrannten Knochen (Windisch-Dägerli AG, 50-150 n.Chr.) und rezenten Knochen aus der Vergleichssammlung.
Comparaison entre des ossements brûlés et des os récents.
Paragone tra ossa bruciate ed ossa recenti.

Abb. 3
Relative Häufigkeit (n%) der Knochen verschiedener Tierarten in den Brandgräbern von Augst-Rheinstrasse 46 BL und Windisch-Dägerli AG, beide 50-150 n.Chr.
Fréquence relative (en %) des ossements de diverses espèces animales dans les tombes à incinération d'Augst-Rheinstrasse et de Windisch.
Frequenza relativa (n%) delle ossa di diverse specie animali provenienti dalle tombe a incinerazione di Augst-Rheinstrasse e di Windisch.



Hausschwein, etwas weniger häufig diejenigen vom Haushuhn, während andere Haustiere wie Rind oder Schaf/Ziege nur vereinzelt auftreten (Abb. 3).

Äusserst selten sind Funde von Wildtieren, seien es Säuger, Vögel, Frösche oder Fische. In Augst und Windisch wurden erstaunlicherweise nicht nur Wirbel einheimischer Fische, wie der Bachforelle, sondern auch der in der Schweiz selten nachgewiesenen Mittelmeermakrele⁸ gefunden, womit ein Import von geräucherten, getrockneten oder eingelegten Fischen in die Schweiz belegt werden kann.

Von Vogelknochen können meist nur noch Bruchstücke geborgen werden. Neben den grösseren Hühner-, Enten- und Gänseknochen lassen sich, im Gegensatz zum Fundmaterial der Siedlungen (z.B. Augst, Insula 30⁹), diejenigen von kleineren Arten wie Tauben und Singvögeln weder in Augst noch in Windisch sicher nachweisen.

Anhand der Knochen ist auch ersichtlich, ob einzelne Fleischteile oder ganze Tiere den Toten mitgegeben wurden. Kleinere Arten, wie Fische, Vögel sowie die ganz jungen Tiere der Haussäuger gelangten meistens vollständig auf den Scheiterhaufen, während von den grösseren Arten und den älteren Tieren eher ausgesuchte

Stücke zu finden sind. Tatsächlich wurden eindeutig die viel fleischtragenden Teile der Haustiere bevorzugt. Beim Hausschwein kann man davon ausgehen, dass ganze Vorder- und Hinterschinken mitgegeben wurden, da Knochen anderer Körperteile im Material weitgehend fehlen. Abbildung 4 zeigt etwas vereinfacht, von welchen Skeletteilen am meisten Fragmente vorkommen. Die oft geäusserte Auffassung, die Fleischbeigaben seien von schlechter Qualität, muss deshalb korrigiert werden¹⁰. Die häufigsten Nahrungspflanzenfunde sind Grundnahrungsmittel, nämlich Getreide und Hülsenfrüchte. Von Getreide werden oft Körner von Nacktweizen, Dinkel, Gerste, Rispenhirse aber auch Roggen, Emmer, Einkorn und Hafer nachgewiesen, die generell in gereinigtem Zustand vorliegen. Die häufigsten Hülsenfrüchte sind Linsen und Ackerbohnen, gelegentlich auch Erbsen. Weiter können verschiedene wohl meist kultivierte Früchte aufgezählt werden: Weintrauben, Äpfel, Birnen, Süss- oder Sauerkirschen, Feigen, Pfirsiche und Datteln. Walnüsse und Mandeln sowie die Ölfrüchte Oliven gehören ebenfalls dazu (Abb. 5-9). An wildgesammeltem Obst beigegeben wurden Brombeeren, Himbeeren, Holunder und Haselnüsse. Von den Gewürzen finden sich Sellerie, Saatlindot-

ter und Koriander. Die meisten Nahrungspflanzen stammen aus einheimischer Produktion, bei Feigen und Pfirsichen ist die Herkunft unklar, da die Bäume auch in der Schweiz gedeihen. Sichere Importgüter sind Datteln, Mandeln und Oliven aus dem Mittelmeerraum. Die meisten hier genannten Samen und Früchte kommen auch in anderen römischen Kulturschichten vor, doch sind einige von ihnen selten oder ihre Erhaltungsform ist speziell. Zu den seltenen Arten zählen Datteln, Mandeln, Oliven und Knoblauchzehen. Spezielle Funde von Fruchtfleisch der verschiedenen Obstarten wie auch Backwaren und Brei-reste sind unter »normalen« Fundumständen ebenfalls rar.

In den Brandgräbern tauchen ausser Nahrungsmitteln auch Wildpflanzen auf, die als Gewürze, Heilpflanzen, Schmuck oder als Pflanzen mit ritueller Bedeutung beigegeben worden sein könnten. Das ist aber schwierig nachzuweisen, da sie auch eine zufällige Beimischung zum Erntegut darstellen können. Einige Pflanzen von offenen Standorten wuchsen sicher auch an Ort und Stelle des Kremationsplatzes und wurden zufällig mitverbrannt, womit sie uns Hinweise auf die Vegetation der Umgebung liefern können.

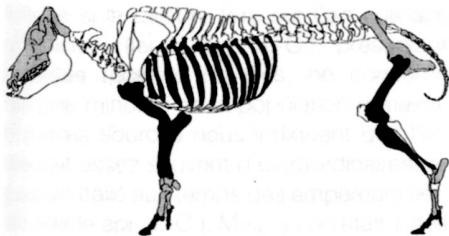
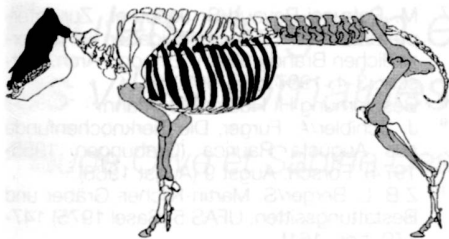


Abb. 4
Relative Häufigkeit (n%) der gefundenen Schweineknöcher in Brandgräbern von Augst-Rheinstrasse 46 BL (oben) und Windisch-Dägerli AG (unten), beide 50-150 n.Chr. Schwarz = häufig; weiss = sehr selten.
Fréquence relative (en %) des ossements de porc dans les tombes à incinération d'Augst-Rheinstrasse (en haut) et de Windisch (en bas).
Frequenza relativa (n%) delle ossa di maiale rinvenute nelle tombe a incinerazione di Augst-Rheinstrasse (sopra) e di Windisch (sotto).



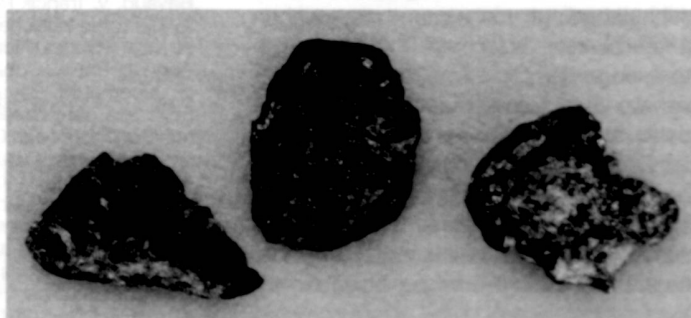
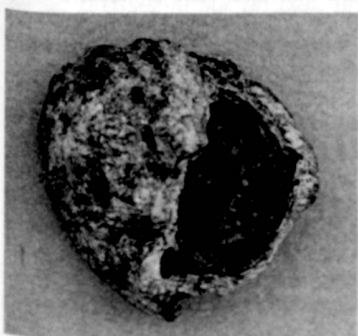
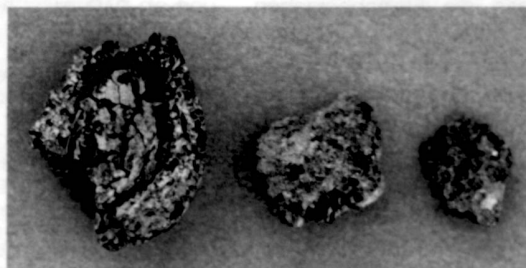
Abb. 5
Verkohlte Olivensteinkerne (Arconciel FR, 2./3. Jh., Grab 4). M. 3:1.
Noccioli carbonizzati di olive.
Noyaux d'olives carbonisés.

Abb. 6
Verkohlte Dattel. Ganze Frucht mit Steinkern (Biberist-Spitalhof SO, Grab, 150-175 n.Chr.). M. 2:1.
Datte carbonisée. Fruit complet avec son noyau.
Dattero carbonizzato. Frutto intero con noccioli.

Abb. 7
Verkohlte Süss-/Sauerkirsche. Frucht mit Steinkernfragmenten (Windisch-Dägerli AG, 50-150 n.Chr., Grab 94-301). M. 3:1.
Griotte ou guigne carbonisée. Fruit avec fragments de noyau.
Ciliegia o amarena carbonizzata. Frutto con frammenti di nocciolo.

Abb. 8
Verkohlte Mandelschalen (Arconciel FR, 2./3. Jh., Grab 4). M. 3:1.
Coquilles d'amandes carbonisées.
Buccia carbonizzata di mandorla.

Abb. 9
Verkohlter Pfirsichsteinkern (Windisch-Dägerli AG, 50-150 n.Chr., Grab 93-56). M. 2:1.
Noyau de pêche carbonisé.
Nocciolo carbonizzato di pesca.



5

6

7

9

8

Auch wenn wir heute die Sitte, den Toten Beigaben mit ins Grab zu legen, kaum mehr kennen und somit über die Beweggründe dieses Tuns frühgeschichtlicher Menschen nurmehr spekulieren können, sind wir dennoch geneigt anzunehmen, dass damit den Toten nicht nur Gerätschaft und Nahrung für ihre letzte Reise bereitgestellt, sondern ihnen durch die besondere Qualität der Beigaben Ehre erwiesen werden sollte. Mit dieser Vorstellung im Hintergrund erwarten wir, dass nicht nur Alltägliches mitgegeben wurde. Im Falle von Nahrungsmittelbeigaben ist neben einigen Grundnahrungsmitteln (Getreide, Hülsenfrüchte) an eigentliche Delikatessen zu denken, z.B. an bestimmte Früchte, Gebäck oder an ausgesuchte Fleischwaren. Tatsächlich bestätigen die Funde in den von uns untersuchten Gräbern von Augst und Windisch diese Annahmen.

Die Fleischbeigaben, resp. die davon übriggebliebenen Knochen zeugen fast ausschliesslich von hoher Qualität. Zum einen finden sich vor allem Knochen von Haustierarten, die man als Fleisch- oder Luxustiere bezeichnen kann und die entsprechend teuer waren, wie Schwein und Huhn. Sie sind z.B. in Augst mit einer gehobeneren Lebensweise in Zusammenhang gebracht worden¹¹. Zum anderen stammen die meisten Knochen von jungen bis sehr jungen Tieren. Ein undeutlicheres Bild geben die pflanzlichen Reste; ihre Wertung ist noch verfrüht. Funde von z.B. exotischen und deshalb eher wertvolleren Früchten könnten allerdings auf etwas Besonderes hinweisen. Unsere Untersuchung von Brandgräbern in Augst hat bisher gezeigt, dass die Fleischbeigaben deutlichere Anhaltspunkte für die Abschätzung der Beigabenqualität als die botanischen Funde liefern, da erstere recht gut mit der reicheren Geschirrausstattung übereinstimmen.

Aus der Zusammensetzung, Menge und Art der Beigaben sind Rückschlüssen auf die soziale Stellung der Toten Grenzen gesetzt. »Reiche« und »arme« Gräber im Sinne der Qualität von Beigaben müssen nicht unbedingt von armen oder reichen Verstorbenen stammen. Die Beigabenmenge und Qualität hängt in erster Linie von den jeweils praktizierten Totenritualen ab. Einerseits nahmen im Verlaufe der Zeit durch den Einfluss des Christentums die Beigaben ab, andererseits beeinflusste die keltisch-germanische Tradition mit entsprechend vielen oder jene der stadtrömischen mit wenigen Beigaben die Ausstattung.

Wie bei den übrigen Beigaben stellt sich bei den Nahrungsmittelresten die Frage, ob sie wirklich als Beigaben gedacht waren oder ob sie die Reste eines Totenmahles sind. Anders als bei Keramik, der man nicht ansieht, ob sie vor der Kremation beim Totenmahl verwendet wurde, zeigen die Knochen und die Pflanzenreste, dass das Essen für die Toten und nicht für die Hinterbliebenen bestimmt war. Getreidekörner und Hülsenfrüchte aus Augst und Windisch sehen, obwohl verkohlt, ungekocht aus, sind also in ursprünglicher, roher Form erhalten. Die Knochen zeigen keine typischen Schnitt- oder Hackspuren einer Zubereitung.

Aus Untersuchungen von Gräberfeldern ist es nicht nur möglich, vielen Fragen zur Glaubenswelt damaliger Menschen und ihren Totenritualen, sondern auch profanen Angelegenheiten, wie Handel und Transport, auf die Spur zu kommen. Dazu ist es aber unumgänglich, alle Forschungsdisziplinen, die potentiell in Frage kommen, möglichst schon bei der Planung einer Grabung beizuziehen. Betrachtet man nur die einzelnen Ergebnisse, welche die Archäologie, die Archäobiologie oder die Anthropologie liefern, losgelöst voneinander, so lassen sich gerade die interessanten Aspekte eines Gräberfeldes nur unzureichend und zuweilen auch unzutreffend herauslesen. Besonders die Archäobiologie kann dabei Resultate liefern, die es erst ermöglichen, ein vollständigeres Bild der damaligen Realität entstehen zu lassen.

¹ C. Olive, Etude des restes osseux d'animaux. In: D. Castella, La nécropole du Port d'Avenches. CAR 41 = Aventicum IV (Avenches 1987) 195-200.

² B. Kaufmann, Die anthropologische und osteologische Auswertung der Leichenbrände aus dem kaiserzeitlichen Friedhof von Courroux im Berner Jura. In: S. Martin-Kilcher, Das römische Gräberfeld von Courroux im Berner Jura. Basler Beitr. Ur- u. Frühgesch. 2 (Basel 1976) 207-231.

³ T. Tomasevic, Gräber an der Rheinstrasse 32, Augst 1968. Ausgrabungen in Augst IV (Augst 1974) 5-69 (Bestimmung der Tierknochen durch E. Schmid).

⁴ Ch. Haefel (mit Beiträgen von M. Petrucci-Bavaud, V. Trancik Petitpierre und M. Veszelj), Die römischen Gräber an der Rheinstrasse 46 des Nordwestgräberfeldes von Augusta Raurica. JbAK 17, 1996, 213-310.

⁵ S. Jacomet/M. Bavaud, Verkohlte Pflanzenreste aus dem Bereich des Grabmonumentes (Rundbau) beim Osttor von Augusta Raurica: Ergebnisse der Nachgrabungen von 1991. JbAK 13, 1992, 103-111.

⁶ M. Petrucci-Bavaud/A. Schlumbaum, Archäobotanische Untersuchung der römischen Brandbestattungen in Holzhäusern. In: B. Horisberger, Drei römische Brandbestattungen in Holzhäusern. Tugium 13, 1997, 133-134.

⁷ M. Petrucci-Bavaud/S. Jacomet, Zur Interpretation von Nahrungsbeigaben in römischzeitlichen Brandgräbern. Ethnogr.-Arch. Zeitschr. 3-4, 1997, 567-593.

⁸ Bestimmung H. Hüster-Plogmann.

⁹ J. Schibler/A. Furger, Die Tierknochenfunde aus Augusta Raurica (Grabungen 1955-1974). Forsch. Augst 9 (Augst 1988).

¹⁰ Z.B. L. Berger/S. Martin-Kilcher, Gräber und Bestattungssitten. UFAS 5 (Basel 1975) 147-170, bes. 161f.

¹¹ Schibler/Furger (Anm. 9).

Un repas pour les morts - Denrées alimentaires dans les tombes à incinération romaines

En dehors des habituelles trouvailles archéologiques, les analyses exhaustives de nombreuses tombes à incinération de Suisse ont révélé la présence de denrées alimentaires abondantes, de nature aussi bien végétale qu'animale. Il s'agit le plus souvent d'offrandes de qualité supérieure. L'éventail des dépôts végétaux englobe aussi bien des céréales et des légumineuses que des fruits du verger, des fruits sauvages et même des produits cuisinés. Les offrandes carnées proviennent souvent d'animaux domestiques, en particulier du porc et de la poule, mais aussi plus rarement de pièces de gibier. L'analyse de ces offrandes en connexion avec les autres données des sépultures permet de tirer certaines conclusions sur les défunts, les rituels funéraires, la signification des dépôts et les croyances des populations.

C.M.C.

Un banchetto per i morti - Cibo nelle tombe a incinerazione romane

Analisi approfondite hanno rivelato che molte tombe a incinerazione rinvenute in Svizzera contenevano, oltre al corredo funerario tradizionale, offerte di natura alimentare. I residui vegetali consistono in cereali, legumi, frutta da orto e di bosco, e biscotti. La carne, di ottima qualità, proveniva da animali domestici, soprattutto maiale o pollo, ma anche da alcuni animali selvatici. Dalla composizione delle offerte per il defunto si possono trarre delle conclusioni riguardo al rituale funerario, al significato delle offerte e delle credenze religiose.

E.F.