

<b>Zeitschrift:</b>	as. : Archäologie Schweiz : Mitteilungsblatt von Archäologie Schweiz = Archéologie Suisse : bulletin d'Archéologie Suisse = Archeologia Svizzera : bollettino di Archeologia Svizzera
<b>Herausgeber:</b>	Archäologie Schweiz
<b>Band:</b>	39 (2016)
<b>Heft:</b>	2: Berner Platte : ein archäologisches Menu
<b>Artikel:</b>	Brot und Pinot Gris : Ofen-, Reb- und Gasthäuser
<b>Autor:</b>	Hermann, Volker / Gerber, Christophe / Glatz, Regula
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-632633">https://doi.org/10.5169/seals-632633</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:** 04.02.2026

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



## Brot und Pinot Gris Ofen-, Reb- und Gasthäuser

**Volker Herrmann, Christophe Gerber, Regula Glatz, Christiane Kissling,**  
**mit Beiträgen von Isabelle Roland und Dirk Schimmelpfennig**

Zum Auftakt der Berner Platte gibt es feine Häppchen zu aktuellen Themen der archäologischen Bauforschung. Im Fokus stehen die mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Einrichtungen und Gebäude der Müller, Pfister und Rebbauern.

Eisenzeitliche Mühlsteine belegen die lange Tradition des Mühlenwesens.

Untersuchungen zu historischen Gasthäusern und Badwirtschaften, in denen bis heute gemeinschaftlich gezecht und geschlemmt wird, beschliessen diesen Apéro.

Das Mühlenwesen prägte bis zum ausgehenden 19. Jh. massgeblich unsere Kulturlandschaft. Auch in den Regionen des Kantons Bern reihten sich einst entlang der Bäche und Flüsse die Mühlengebäude wie Perlen an einer Schnur auf. Das Handwerk des Müllers war seit dem Mittelalter eng mit der Grundherrschaft verbunden. Anfangs wurde in den Mühlen das Getreide gemahlen und zu Mehl, Gries und Schrot verarbeitet. Später übernahmen Mühlen auch die Funktionen von Stampfwerken, Reibe-, Öl- oder auch Walkmühlen.

### Mühlen und Ofenhäuser

Am südlichen Rand des Juras in Lamboing hat sich eine eindrucksvolle Gebäudegruppe mit fünf ganz unterschiedlichen Mühlentypen erhalten. Sie waren einst verschiedenen klösterlichen und weltlichen Grundherrschaften zugeordnet. Die 2014 untersuchte Getreidemühle reicht in ihrem Ursprung in das 17. Jh. zurück. Der stattliche, zweimal erweiterte Kalksteinbau birgt neben dem Wohnteil einen zweigeschossigen Raum mit dem Mahlwerk und einer umlaufenden Arbeitsbühne.

Die Verarbeitung des gemahlenen Getreides zu Brot war in den Regionen des Kantonsgebietes ganz unterschiedlich organisiert. Während im Jura jeder Hof selbst einen Backofen unterhielt, wurde im Mittelland vorrangig gemeinschaftlich Brot gebacken. Hier bestanden Ofenhäuser, die von den Dorfbewohnern in einem festen Turnus genutzt werden konnten. Ein solcher Ofen wurde beispielsweise 2014 in Arch archäologisch untersucht. Auch das beliebte Dörrobst konnte dort getrocknet werden. Im Berner Oberland war die geregelte kollektive Nutzung von Backöfen hingegen nicht verbreitet. Im Gegensatz zu den Dörfern gab es in den städtischen Siedlungen das zünftig organisierte Handwerk des Pfisters. In Unterseen wurden 1998 nahe des Pfistertors drei frühneuzeitliche Einkammeröfen einer solchen Bäckerei dokumentiert.

Abb. 1

La Neuveville, rue du Faubourg 21-25.  
Ein charakteristisches Rebhaus von 1584 mit der wiederhergestellten Farbfassung der Barockzeit.

La Neuveville, rue du Faubourg 21-25.  
Una caratteristica tenuta viticola del 1584 con la policromia originaria di epoca Barocca.

Abb. 2

Plateau de Diesse, Lamboing, Les Moulins 1. Mahlwerk der Getreidemühle, die vom ausgehenden 17. bis zum frühen 20. Jh. in Betrieb war.

*Plateau de Diesse, Lamboing, Les Moulins 1. Meccanismo del mulino cerealicolo in funzione dal XVII fino al XX secolo.*

Abb. 3

Unterseen, Kirchgasse 17. Backofen um 1850 der dortigen Pfisterei.

*Unterseen, Kirchgasse 17. Forno della panetteria locale datato al 1850.*



### Rebhäuser

In den geräumigen Kellern der Klöster und der Berner Burger lagerte in schweren Eichenfässern sicher nicht nur der Pinot Gris, sondern viele weitere Weissweinsorten. Mit den Römern war der Rebbau an die Berner Seen gekommen. Rund um den Bielersee wurden

die sonnigen Hänge auch in der Folgezeit zum Weinanbau genutzt. Auch am Thunersee und im Berner Mittelland gab es einst viele Rebgüter. Insbesondere Adel und Klöster fungierten als Grundherren. Spätestens seit dem ausgehenden 15. Jh. prägten in Stein gebaute Rebiedlungen das Seeland. Das typische Rebhaus besitzt einen leicht eingetieften Trüelkeller mit

Abb. 4

Ligerz, Chlyne Twann 7. Reb- und Herbshaus der zweiten Hälfte des 16. Jh. mit älterem Kern und jüngeren Erweiterungen.

*Ligerz, Chlyne Twann 7. Tenuta viticola e autunnale della seconda metà del XVI sec. con un nucleo più antico e ampliamenti più recenti.*





**Abb. 5**  
Urtenen-Schönbühl, Solothurnstrasse 53. Der Ochsen, eine Berner Taverne des 16. bis 20. Jh.

*Urtenen-Schönbühl, Solothurnstrasse 53. L'osteria bernese Ochsen dal XVI fino al XX sec.*

der Weinpresse. Im Geschoss darüber liegen Stube, Kammer und Küche, die anfangs über Lauben oder Treppentürme, später über markante Aussentreppen erschlossen waren. Das Dachgeschoss war zum Einlagern der Brennholzvorräte meist mit einem Aufzug versehen. In Ins, La Neuveville, Ligerz und Twann konnten in den vergangenen drei Jahren einige charakteristische Rebhäuser des 15. bis 18. Jh. dokumentiert werden. Konkrete Hinweise zu den älteren Wirtschafts- und Wohngebäuden der Rebbauer fehlen bislang. Der Aufschwung des Rebbaus in der Zeit um 1500 ist im Seeland eng mit wirtschaftlich erfolgreichen Berner Burgerfamilien und der staatlichen Verwaltung ehemaliger Klostergüter verbunden. Sie erweiterten bestehende Rebhäuser zu herrschaftlichen Anwesen wie in Ligerz, Chlyne Twann 7, oder errichteten freistehende Herbsthäuser wie in Twann, Chlyne Twann 20. Solche Gebäude wurden vorrangig während der Weinlese für gesellschaftliche Anlässe genutzt. Prägend sind geräumige Saalgeschosse.

**Abb. 6**  
Därstetten/Oberwil i. S., Bad Weissenburg. Die Ruinen des Hinteren Bades nach der Sanierung im Sommer 2015. Die erste Badewirtschaft im Bunschental war kurz nach 1600 eröffnet worden.

*Därstetten/Oberwil i. S., Bad Weissenburg. Le rovine di Hinteres Bad dopo il risanamento dell'estate 2015. Il primo stabilimento termale nella Bunschental è stato aperto verso il 1600.*

## Gasthöfe und Badwirtschaften

Tavernen und Gasthöfe waren bis weit in das 20. Jh. hinein auch im Kanton Bern Mittelpunkte des gesellschaftlichen Lebens, insbesondere in den Dörfern und Streusiedlungen des Ober-, Mittel- und Seelandes, aber auch im Jura und im Oberaargau. Der Gasthof Ochsen in Urtenen wurde 2013 untersucht. Zahlreiche Münzen, Glasreste, Tierknochenabfälle und Keramikscherben unter den Dielenböden der Stube belegen deutlich, dass hier vom 16. bis 20. Jh. gemeinschaftlich geschlemmt und gezecht, aber auch gelegentlich die Münze geworfen und dem Glückspiel nachgegangen wurde.

Eine ähnliche Funktion nahmen in den ländlichen Gebieten die Badewirtschaften ein, die seit dem ausgehenden 16. Jh. in grosser Zahl bei bekannten Mineralquellen im Umfeld der Stadt Bern eingerichtet wurden. Das gemeinschaftliche Bad in den aus Holz gezimmerten Badkästen war sowohl bei der Landbevölkerung als auch bei den Stadtbernern beliebt. Das teils mehrstündige Bad ging mit Weinverkostungen und deftigen Speisen einher. Einige Bäder entwickelten sich zu bekannten Kur- und Heilbädern, wie beispielsweise das Hintere Bad im Bunschental bei Weissenburg. 2014 und 2015 wurden die Ruinen des ehemaligen Kurhauses aus dem 17. bis frühen 20. Jh. eingehend dokumentiert und saniert.



**Brotbacköfen im Berner Jura.** Im Berner Jura besassen früher und besitzen auch noch heute viele Bauernhöfe einen eigenen Brotofen. Normalerweise befindet sich dieser in der Küche, sodass der Rauch zusammen mit dem Rauch der Herdstelle abziehen kann. In einigen Fällen ist der Ofen jedoch im Keller eingebaut worden, so in Les Ecorcheresses oder im Pfarrgemeindehaus in Grandval. Ist der Ofen in das Wohnhaus integriert, so steht er in der Nähe eines Fensters oder bildet einen gegenüber der Fassade nach aussen gewölbten Anbau, manchmal mit eigenem Dach oder einer Abdeckung aus Steinplatten. Befindet sich der Ofenanbau im Obergeschoss, ruht er auf vorkragenden Balken, so in Sonceboz und Orvin. In Orvin sind die meisten solcher Öfen erhalten. Von insgesamt einem guten Dutzend sind noch einige in Betrieb oder zumindest noch funktionstüchtig. In dieser Gemeinde verdient der Ofen des Jorat-Hofes 121 besondere Beachtung. Er befindet sich im Eigentum der Burgergemeinde und ist als freistehendes Gebäude errichtet. Im Berner Jura ist dies ein Einzelfall.

Die grosse Anzahl von Öfen lässt vermuten, dass im alten Bistum Basel die sonst im Kanton üblichen, teils kommunal betriebenen Ofenhäuser nicht gebräuchlich waren. Es stand jedermann frei, in seinem Haus einen eigenen Ofen zum Backen zu verwenden. Die Schriftquellen legen jedoch eine differenziertere Betrachtung nahe. So ist belegt, dass im Jahre 1621 in Cormoret ein Dorföfen und

im Jahre 1628 in Courtelary sogar zwei gebaut wurden. Die Wälder waren zu dieser Zeit in einem schlechten Zustand und man wollte daher den Verbrauch von Brennholz verringern. In Courtelary war sogar vorgesehen, all jene, die weiterhin zuhause buken, zu büßen, es sei denn, sie benutzten ihr eigenes Holz.

Die Öfen des Berner Juras sind vollständig gemauert. Sie stehen auf einem Sockel, in den oft ein Aschebehälter eingebaut ist. Die Decke besteht aus Sandstein- oder Kalkplatten (Dalle nacrée), später verwendete man Schamottsteine. Eine von einer einfachen Stange oder von Scharnieren gehaltene Tür aus Eisen oder Gusseisen verschließt die Öffnung. Im Unterschied zu den älteren Öfen ist der Zug der jüngeren Öfen durch ein oder zwei Lüftungskanäle verbessert.

Zu erwähnen bleibt, dass das Ofengewölbe oft repariert werden musste. Die Öfen dienten nicht nur zum Backen von Brot und Kuchen, sondern wurden auch als Darre zum Trocknen von Früchten, Gemüse und Flachs verwendet.\_/R



Dieses, Derrière-Mottet 15. Küche mit Brotöfen. Ein Aschebehälter wurde in den Sockel eingebaut (der Kamin rechts ist jünger).

Dieses, Derrière-Mottet 15. Cucina con forno per il pane. Alla base è stato murato un contenitore per le ceneri (il caminetto a destra è più recente).

**Eisenzeitliche Mühlsteine von Roggwil.** Seit Beginn des Ackerbaus entwickelten die Menschen zum Mahlen oder Zerkleinern des angebauten Getreides Geräte aus Stein. In der Jungsteinzeit und Bronzezeit nutzte man dazu zweiteilige Schiebemühlen. Bei diesen lag ein länglicher Unterlieger auf dem Boden. Auf diese Fläche wurde das Mahlgut gestreut und mit einem mobilen Läufer in Längsrichtung zerrieben, indem man diesen mit den Händen vor- und zurückschob.

In der Eisenzeit tritt mit der Drehmühle eine technische Innovation auf, die im 2. Jh. v.Chr. das Gebiet der Schweiz erreicht. Mit ihr lässt sich Getreide deutlich schneller mahlen. Die Drehmühle besteht ebenfalls aus einem statischen Unterlieger. In diesem Fall steckt aber eine senkrechte hölzerne Achse darin. Auf den Unterlieger und die Achse wird ein Läufer mit einem zentralen Loch aufgesetzt. In das Loch wird das Getreide gegeben. Mithilfe einer im Rand eingesetzten Handhabe aus Holz wird der Läufer per Hand gedreht.

2008 wurden in einer eisenzeitlichen Grube in Roggwil (vgl. S. 37) insgesamt zehn Fragmente von Drehmühlen gefunden. Die Fragmente sind unterschiedlich gut erhalten und weisen teilweise Spuren von Feuereinwirkung auf. Darunter befindet sich das Fragment eines Läufers mit einem umlaufenden dunklen Streifen, dessen Analyse Hinweise auf ein ehemals vorhandenes Eisenband lieferte.

Solche überlieferten Spuren von Metallbändern sind bislang nur sehr selten erkannt worden. Die Metallbänder werden vor allem als Bestandteil der Antriebskonstruktion interpretiert. Bei dem Fund aus Roggwil könnte es sich um das erste Stück jener Art in der Schweiz handeln.\_/DS



Roggwil. Auswahl von Mühlsteinfragmenten. Das Fragment mit dem Rest eines Metallbandes befindet sich in der hinteren Reihe rechts.

Roggwil. Selezione di frammenti di macina. Il frammento con i resti relativi ad un nastro metallico si trova in seconda fila a destra.