Zeitschrift: Archäologie und Denkmalpflege im Kanton Solothurn

Herausgeber: Amt für Denkmalpflege und Archäologie des Kantons Solothurn

Band: 11 (2006)

Artikel: Die Pflanzenreste aus den mittelalterlichen Grubenhäusern von

Oberbuchsiten/Bachmatt

Autor: Kühn, Marlu

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-844197

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: 12.12.2025

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

Die Pflanzenreste aus den mittelalterlichen Grubenhäusern von Oberbuchsiten/Bachmatt und ihre Bedeutung für die menschliche Ernährung

MARLU KÜHN

Bei der Grabung 2004 an der Dorfstrasse 73 wurden zwei hochmittelalterliche Grubenhäuser freigelegt, aus deren Sohle Sedimentproben entnommen wurden (siehe Aufsatz Harb). Die Pflanzenreste aus diesen Sedimentproben ergaben interessante Hinweise auf die Landwirtschaft und die Ernährung im Mittelalter. Die Resultate lassen sich mit denjenigen aus anderen mittelalterlichen Fundstellen in der Schweiz vergleichen. Die Reste von Kulturpflanzen überwiegen die Reste von Wildpflanzen deutlich. Das Getreidespektrum ist vielfältig, Wintergetreide sind stärker repräsentiert als Sommergetreide. Vereinzelt sind auch Linse, Walnuss, Birne, Haselnuss und Eiche nachgewiesen.

Material und Methoden

Für die archäobotanische Bearbeitung standen vier Proben aus den Benutzungsschichten der zwei mittelalterlichen Grubenhäuser der Grabung Oberbuchsiten/Bachmatt 2004 zur Verfügung (vgl. Abb. 1). Bei den nachgewiesenen Pflanzen handelt es sich einerseits um Kulturpflanzen, andererseits um Wildpflanzen (vgl. Abb. 2 u. 9). Die Nomenklatur der Pflanzenarten erfolgte nach Aeschimann und Heitz 1996. Die Kulturpflanzen werden entsprechend ihrer für den Menschen verwertbaren Inhaltsstoffe in Getreide, Hülsenfrüchte sowie Obst und Nüsse eingeteilt. Die Einteilung der Wildpflanzenarten in ökologische Gruppen folgt Ellenberg et al. 1991 und Oberdorfer 2001. Zum weiteren Vorgehen vergleiche Jacomet und Kreuz 1999.

Ergebnisse

Mit einer Ausnahme liegen alle Pflanzenreste in verkohlter Form vor. Verkohlung tritt auf, wenn Pflanzenreste unter Sauerstoffabschluss mit Feuer oder Glut in Verbindung kommen. Zumeist geschieht dies unbeabsichtigt, wenn zum Beispiel ein Gericht überkocht, oder aber bei einem Haus- oder Siedlungsbrand. Die Pflanzenreste gelangen aber auch absichtlich ins Feuer, denn Haus- und Küchenabfälle wurden regelmässig im Feuer entsorgt (zum Beispiel Nussschalen, Dreschabfälle, Unkrautsamen). Heu oder Stroh verwendete man zum Anzünden des Feuers. So gelangten Grünlandpflanzen und Getreidestroh zur Verkohlung und später in die archäologischen Schichten.

	Pflanzenreste	Volumen (Liter)	Konzentration	
Probe 96/14/109	198	10,0	19,8	
Probe 96/14/147	128	15,5	8,3	
Summe Grubenhaus 29	326	25,5	12,8	
Probe 96/14/204	230	10,0	23,0	
Probe 96/14/205	17	2,5	6,8	
Summe Grubenhaus 120	0 247	12,5	19,8	
Total	573	38,0	15,1	

Ein unbestimmter Pflanzenrest aus Grubenhaus 120 ist mineralisiert erhalten. Mineralisierung findet in der Regel dann statt, wenn Pflanzenreste unter feuchten Bedingungen Calcium- und/oder Phosphatsalzen ausgesetzt sind. Diese Salzlösung durchdringt die organischen Pflanzenteile und ersetzt sie mit der Zeit. Dieser Prozess tritt insbesondere in Latrinen auf. Wie dieser mineralisierte Rest in Grubenhaus 120 zu erklären ist, wissen wir nicht.

Die Pflanzenreste sind schlecht erhalten. Besonders die Getreidekörner sind stark korrodiert. Daher waren sie zum Teil schwierig oder gar nicht zu bestimmen. Dies ist anhand der Taxa in den Tabellen Abb. 2, 9 und 10 gut zu erkennen: Die Getreidereste konnten oftmals nicht bis auf Artniveau bestimmt werden, sondern nur bis zur Gattung Weizen (*Triticum*) oder ganz allgemein als «Getreide im weiteren Sinne» (Cerealia). Unter den nicht bestimmbaren Resttypen finden sich auch sogenannte «Amorphe Objekte» – formlose, verkohlte Reste ohne innere und äussere Struktur. Bei ihnen handelt es sich um verkohlte Speisereste oder auch um verkohltes Fruchtfleisch. Die Konzentration an Pflanzenresten beträgt 6,8–23 Stück/Liter Sedimentprobe (vgl. Abb. 1). Dies ist ein

Abb. 1 Archäobotanische Proben aus den mittelalterlichen Grubenhäusern.

Abb. 2 Übersicht über die Kulturpflanzen.

Deutscher Pflanzenname	Resttyp	GH 29	GH 120	Total	Wissenschaftlicher Pflanzenname
Getreide					
Hafer	Same/Frucht	3	17	20	Avena
Saat-Hafer	Dreschrest	1		1	Avena sativa
Getreide	Dreschrest	6		6	Cerealia
Getreide	Same/Frucht	63	61	124	Cerealia
Gerste	Same/Frucht	1		1	Hordeum distichon/vulgare
Echte Hirse	Same/Frucht	3	7	10	Panicum miliaceum
Roggen	Dreschrest	1	5	6	Secale cerale
Roggen	Same/Frucht	11	63	74	Secale cerale
Weizen	Dreschrest	10	2	12	Triticum
Weizen	Same/Frucht	3	4	7	Triticum
Spelzweizen	Same/Frucht	2		2	<i>Triticum</i> bespelzt
Einkorn	Dreschrest	63	10	73	Triticum monococcum
Einkorn	Same/Frucht	4	7	11	Triticum monococcum
Nacktweizen	Dreschrest	1		1	<i>Triticum</i> nudum
Nacktweizen	Same/Frucht	1		1	<i>Triticum</i> nudum
Dinkel	Dreschrest	117	10	127	Triticum spelta
Dinkel	Same/Frucht	4	2	6	Triticum spelta
Hülsenfrüchte					
Linse	Same/Frucht		1	1	Lens culinaris
Obst / Nüsse					
Walnuss	Same/Frucht	2		2	Juglans regia
Apfel/Birne	Same/Frucht	1		1	Malus / Pyrus
Birne	Kelch	1		1	Pyrus

geringer Wert, der aber für Trockenbodensedimente im Rahmen des Üblichen liegt. Dank des grossen Probenvolumens konnten immerhin 573 Pflanzenreste bestimmt werden.

Die Pflanzenreste aus Grubenhaus 29

Die Reste von Kulturpflanzen überwiegen deutlich diejenigen von Wildpflanzen (298 gegenüber 28 Stück; vgl. Abb. 2 u. 9). Folgende Getreidearten konnten sicher bestimmt werden: Saat-Hafer (Avena sativa), Gerste (Hordeum distichon/vulgare), Echte Hirse (Panicum miliaceum), Roggen (Secale cereale), Einkorn (Triticum monococcum) und Dinkel (Triticum spelta). Bei den Resttypen überwiegen die Dreschreste die Körner, das heisst, es handelt sich vorwiegend um Abfälle von der Aufbereitung der Getreide. Die meisten Funde stammen von Roggen, Einkorn und Dinkel. Bei allen drei Arten handelt es sich um Wintergetreide (siehe unten). Auch einzelne Nachweise von kultiviertem Obst und von Nüssen wurden erbracht: Walnuss (Juglans regia) und Birne (Pyrus). Bei den Wildpflanzen sind die Reste von Wintergetreideunkräutern am häufigsten. Darunter befinden sich Arten, die heutzutage wegen der intensiven Landwirtschaft nur noch selten zu finden sind: Die Kornrade (Agrostemma githago), die Roggen-Trespe (Bromus secalinus) und das Rundblättrige Hasenohr (Bupleurum rotundifolium). Von der Hasel (Corylus avellana) und der Eiche (Quercus) wurden Fruchtfragmente gefunden. Sie sind an Waldrändern, in Hecken und in Wäldern zu finden. Beide Arten müssen an ihrem Wildstandort gesammelt werden.

Die Pflanzenreste aus Grubenhaus 120

Auch hier überwiegen die Kulturpflanzen deutlich die Wildpflanzen (198 gegenüber 58; vgl. Abb. 2 u. 9). Folgende Getreidearten konnten sicher bestimmt werden: Echte Hirse, Roggen, Einkorn und Dinkel. Mit der Linse (*Lens culinaris*) ist auch eine Hülsenfrucht nachgewiesen. Diese sind in archäologischen Schichten in der Regel unterrepräsentiert. Offenbar ist ihre Chance zu verkohlen geringer als diejenige von Getreideresten.

Unter den Wildpflanzen finden sich, vergleichbar zu Grubenhaus 29, in der Hauptsache Samen beziehungsweise Früchte von Getreideunkräutern wie zum Beispiel Kornblume (*Centaurea cyanus*) und Ackerröte (*Sherardia arvensis*). Die Hasel vertritt die Wald- beziehungsweise die Waldrandpflanzen.

Diskussion und Fazit

Das in den beiden Grubenhäusern nachgewiesene Nutzpflanzenspektrum ist vergleichbar mit demjenigen anderer mittelalterlicher Fundstellen in der Schweiz. Getreide und Hülsenfrüchte waren damals die Grundlagen der menschlichen Ernährung – und sind es heute noch.

Das in Oberbuchsiten nachgewiesene Spektrum von Getreidearten ist vielfältig. Bei Roggen (Abb. 5), Einkorn und Dinkel handelt es sich um Wintergetreide, das heisst, sie werden im Herbst ausgesät. Hafer, Gerste und insbesondere die Echte Hirse (Abb. 6) benötigen für die Keimung und das Wachstum hö-





Abb. 5 Roggen (Secale cereale).

Abb. 6 Echte Hirse (Panicum miliaceum).

Abb. 7 Walnuss (Juglans regia).

Abb. 8 Kulturbirne, blühend (Pyrus communis).



Resttyp

Same/Frucht

Same/Frucht

Stängelfragment

Deutscher

Pflanzenname

Schmetterlingsblütler klein

Wildpflanzen Summe

Süssgräser

Süssgräser



Wissenschaftlicher

Pflanzenname

Unkräuter und Ruderalpflanzen Kornrade Agrostemma githago Kapselfragment Kornrade 2 3 Agrostemma githago Same/Frucht Roggen-Trespe Same/Frucht 5 6 Bromus secalinus Bupleurum rotundifolium Rundblättriges Hasenohr Same/Frucht Same/Frucht Kornblume Centaurea cyanus Gewöhnliches Kreuzlabkraut Same/Frucht Cruciata laevipes Windenknöterich Same/Frucht Fallopia convolvulus 6 Kletten-Labkraut Same/Frucht 4 2 Galium aparine 2 Sherardia arvensis Ackerröte Same/Frucht Grünlandpflanzen 1 Ranunculus repens-Typ Kriechender Hahnenfuss Same/Frucht 1 Wald- und Waldrandpflanzen Hasel 11 18 Corylus avellana Same/Frucht Eiche Nabel 1 1 Quercus Sonstige Waldmeister/Labkraut Same/Frucht 2 3 Asperula / Galium Trespe Same/Frucht 2 2 Bromus Segge (mit 3 Fruchtblättern) Same/Frucht 1 Carex tricarpellat

3

2

1

28

4

27

1

58

7

29

86

2

Fabaceae klein

Poaceae

Poaceae

GH 29

GH 120

Total

Abb. 9 Übersicht über die Wildpflanzen.

Abb. 10 Nicht näher bestimmbare Resttypen.

10			
Nicht näher bestimmbare Typen	GH 29	GH 120	Total
Amorphes Objekt	25	38	126
Knospe	1		2
Pflanzenrest	5	17	44
Same/Frucht	22	26	96
Same/Frucht mineralisiert		1	2
Summe	53	82	270

here Temperaturen als die Wintergetreide. Sie werden im Frühjahr ausgesät und als Sommergetreide bezeichnet. Jede der genannten Getreidearten weist besondere Vorzüge gegenüber kurzfristigen Klimaereignissen auf. Vielfalt beim Getreideanbau verminderte das Risiko von Missernten bei ungünstigen Witterungsverhältnissen – Hagel, Frost, Dürre – oder auch bei Schädlingsbefall. Insbesondere das Einkorn gilt als sehr genügsam. Es kann während des ganzen Winters ausgesät werden und ist so ein guter Ersatz, wenn andere Wintergetreide der Kälte wegen eingehen.

Die Nachweise von Wintergetreide (Körner und Dreschreste) überwiegen diejenigen von Sommergetreiden. Auch die typischen Wintergetreideunkräuter (Roggen-Trespe, Kornblume, Kornrade, Rundblättriges Hasenohr) zeigen, dass der Anbau von Wintergetreiden bedeutend gewesen sein muss. Für eine gesicherte Aussage wurden jedoch zu wenig Proben bearbeitet.

Die Getreide liefern dem Menschen Kohlenhydrate in Form von Speicherstärke. Getreide werden hauptsächlich zur Herstellung von Brot und Breigerichten verwendet (Körber-Grohne 1994). Daneben sind sie auch für die Bierproduktion und als Tierfutter wichtig.

Wie erwähnt, sind Hülsenfrüchte erhaltungsbedingt unterrepräsentiert. Mit der Linse konnte nur eine Art nachgewiesen werden. Als wichtige Proteinlieferanten darf ihre Bedeutung für die menschliche Ernährung jedoch nicht unterschätzt werden. Sie werden als Brei oder Eintopfgerichte genossen. Die Samen, Hülsen und das Stroh sind auch ein wertvolles Tierfutter.

Auch die Walnuss (Abb.7) ist eine Kulturpflanze. Sie wurde von den Römern nach Mitteleuropa gebracht. In Oberbuchsiten fanden sich zwei Schalenfragmente. Walnüsse sind fetthaltig und daher sehr nahrhaft. Sie werden roh gegessen oder zu Speiseöl verarbeitet.

An Kulturobst wurde in Oberbuchsiten einzig die Birne (Abb. 8) sicher nachgewiesen. Birnen spielen insbesondere in mittelalterlichen Latrinenbefunden eine wichtige Rolle. Obst liefert diverse Mineralstoffe, Vitamine und Zucker. Verschiedenste Obstarten dienten zur Geschmacksbereicherung beim Kochen, wurden aber auch roh gegessen (Irniger/Kühn 1999; Kühn et al. 2002). Obst war in gedörrter Form, als Saft oder als Mus gut haltbar und stand so auch während des Winterhalbjahres zur Verfügung.

Neben Kulturobst waren auch die zahlreichen Wildobst- und Wildnussarten von Interesse. In Oberbuchsiten sind mit der Hasel und der Eichel allerdings nur zwei Arten nachgewiesen. Bei beiden Arten handelt es sich um Sammelpflanzen, die am Wildstandort vom Menschen gepflückt werden. Die sehr fettreiche Haselnuss ist ein wichtiger Energiespender. Wie aus den Walnüssen, wird auch aus den Haselnüssen Speiseöl gewonnen. Die Nüsse werden ausserdem roh verzehrt oder zum Würzen von Speisen verwendet. Fragmente von Haselnussschalen finden sich regelmässig und zum Teil häufig in mittelalterlichen Fundkomplexen.

Eicheln waren ein beliebtes Tierfutter. Die Hausschweine trieb man zur Eichelmast in den Wald. Eichelfunde in einer Siedlung deuten jedoch eher darauf hin, dass sie für die menschliche Ernährung gesammelt wurden. Eicheln enthalten bis zu 70 Prozent Stärke und Zucker sowie 6 Prozent Proteine. Eichelmehl wurde wegen seines hohen Stärkeanteils zum Strecken von Mehl – insbesondere von Roggenund Weizenmehl - verwendet (Hegi 1906 bis 1979; Franke 1997; Machatschek 1999; Fleischhauer 2003). Zum Entziehen der Bitterstoffe wässert man die Eicheln bis das Wasser klarer wird. Danach werden sie grob zerkleinert, gedörrt oder getrocknet und schliesslich gemahlen. Eicheln sind bislang in mittelalterlichen Befunden selten nachgewiesen. Einzig in der Grabung Zürich/Schoffelgasse wurde eine grössere Anzahl verkohlter Eichelsamen gefunden (Marlu Kühn, unpubliziertes Manuskript). Weil Haselnüsse und Eicheln lagerfähig sind, stehen sie auch während des Winterhalbjahres zur Verfügung.

Literatur

Aeschimann, D./Heitz, C. (1996) Synonymie-Index der Schweizer Flora und der angrenzenden Gebiete. Documenta Floristicae Helvetiae 1. Genf.

Ellenberg, H. / Weber, H. E. / Düll, R. / Wirth, V. / Werner, W. / Paulissen, D. (1991) Zeigerwerte von Pflanzen in Mitteleuropa. Göttingen.

Fleischhauer, S. G. (2003) Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen. Aarau.

Franke, W. (1997) Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemässigten Breiten, Subtropen und Tropen. Stuttgart/ New York.

Hegi, G. (1906 bis 1979) Illustrierte Flora von Mitteleuropa. München.

Irniger, M. / Kühn, M. (1999) Obstvielfalt – von wilden und zahmen Früchten im Mittelalter und in früher Neuzeit. AS 22, 49–56.

Jacomet, S./Kreuz, A. (1999) Archäobotanik. Stuttgart. Körber-Grohne, U. (1994) Nutzpflanzen in Deutschland. Stuttgart.

Kühn, M. (2004, unpubliziert) Zürich Altstadt, Schoffelgasse 2–4 (2001/26): Untersuchung spätmittelalterlicher Pflanzenreste aus der Latrine und der Umgebung einer Feuerstelle.

Kühn, M./Szostek, R./Windler, R./Akeret, Ö./Rast-Eicher, A./Stopp, B. (2002) Äpfel, Birnen, Nüsse – Funde und Befunde eines Speicherbaus des 13. Jahrhunderts bei der Mörsburg. In: Archäologie im Kanton Zürich 1999–2000. Berichte der Kantonsarchäologie Zürich 16, 271–308.

Machatschek, M. (1999) Nahrhafte Landschaften. Wien/ Köln/ Weimar.

Oberdorfer, E. (2001) Pflanzensoziologische Exkursionsflora für Deutschland und angrenzende Gebiete. Stuttgart.