

**Zeitschrift:** Regio Basiliensis : Basler Zeitschrift für Geographie  
**Herausgeber:** Geographisch-Ethnologische Gesellschaft Basel ; Geographisches Institut der Universität Basel  
**Band:** 18 (1977)  
**Heft:** 1  
  
**Artikel:** Ein gut erhaltener Backofen in Augusta Rauricorum  
**Autor:** Berger, Ludwig  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1088935>

### **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:** 14.01.2026

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

# Ein gut erhaltener Backofen in Augusta Rauricorum

LUDWIG BERGER

Zu den eindrucksvollsten Zeugen des römischen Alltags von Augusta Rauricorum gehört ein römischer Backofen, der mit seinem vorzüglichen Erhaltungszustand im Gebiet nördlich der Alpen meines Wissens einzigartig dasteht. Hinweise auf Reste von Backöfen begegnen zwar da und dort in Grabungsberichten, und auch in Augst und Kaiseraugst sind während der Grabungen der letzten Jahrzehnte eine ganze Anzahl von Backöfen angetroffen worden<sup>1</sup>. Aber bei allen diesen Funden waren bloss die Backfläche und gegebenenfalls deren Unterbau vorhanden, und nur gelegentlich hatten sich die untersten Lagen des Gewölbes erhalten<sup>2</sup>. Wer

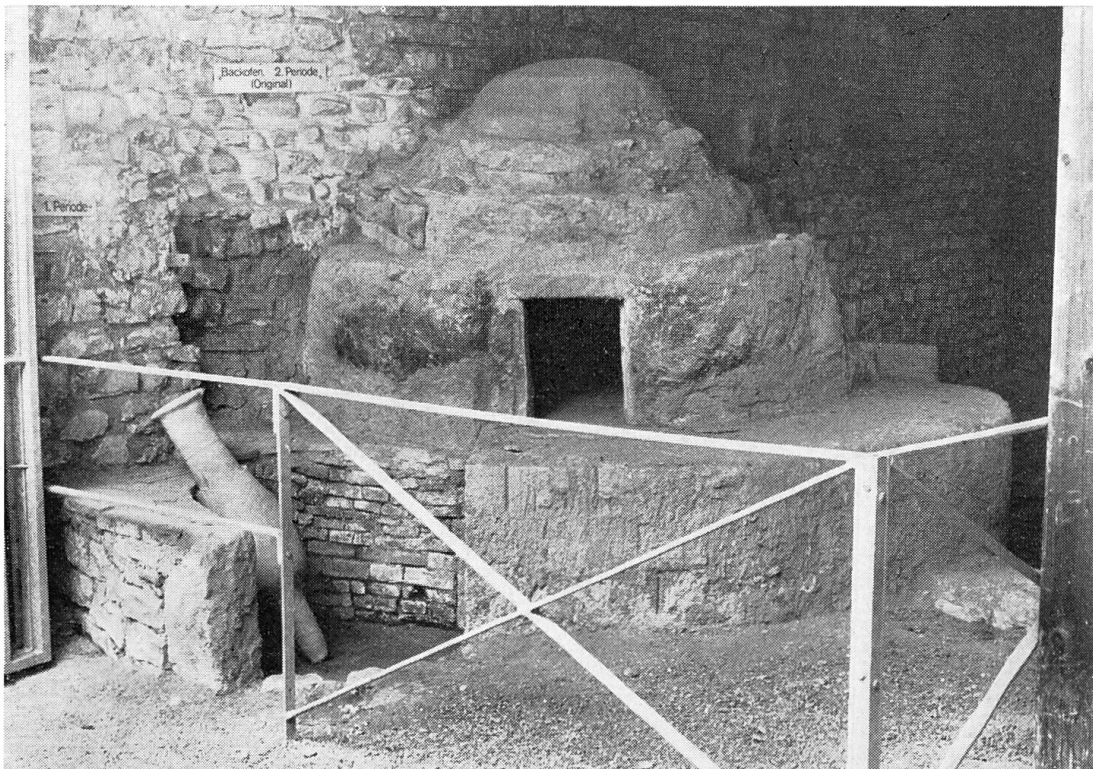


Abb. 1 Augusta Rauricorum. Backofen Taberne Insula V. Zustand 1976.

<sup>1</sup> Kurzberichte zur Entdeckung der Augster und Kaiseraugster Backöfen zu finden über *Martin* 1975, S. 349. Zum Backofen von Augst-Kurzenbettli jetzt ausführlich *Bender* 1975, S. 35.

<sup>2</sup> z. B. an Militärbacköfen der Saalburg, *Jacobi* 1930, S. 16 ff., Abb. 3 ff., an einem Backofen des Kastellvicus von Hofheim, *Schoppa* 1961, S. 15, Abb. 3, oder am Backofen der Villa von Oberweningen *JbSGU* 7, 1914, S. 96, Abb. 29 = *Drack* 1975, Abb. 41. Lediglich an einem Kleinofen in Trier vom Typus der sog. Tabuna scheint die Kuppel noch gut erhalten gewesen zu sein; *Reusch* 1970, bes. Abb. 2.

einen ganzen römischen Backofen vorführen wollte, hatte auf zeitgenössische Bilddarstellungen<sup>3</sup> oder auf die zahlreichen Öfen der Bäckereien in den Vesuvstädten Pompeji und Herculaneum zu verweisen<sup>4</sup>.

Der Augster Backofen, der in verschiedenen Vorberichten bereits erwähnt worden ist<sup>5</sup>, kam im Jahre 1966 im südöstlichen Winkel der dreieckigen, am Hang von Kastelen in unmittelbarer Nachbarschaft des Theaters gelegenen Insula V zum Vorschein (Abb. 11, 1). Er befindet sich heute an seinem ursprünglichen Standort in der wiederaufgebauten Taberne, einer langgestreckten Halle, die von der aus der Ergolzniederung zum Forum führenden Strasse betreten werden konnte. Die rückwärtige Mauer der Taberne, Mauer 1, die auch heute noch in ihrer ganzen Höhe römisch ist, bildete gleichzeitig eine mächtige Stützmauer gegen die mehrere Meter über dem Tabernenniveau verlaufende Heidenlochstrasse (Abb. 2). Der Lage am Fuss einer Stützmauer ist der gute Erhaltungszustand des Ofens mit seiner fast intakten Kuppel zu verdanken. In einer Brandkatastrophe der römischen Spätzeit waren der Backofen und mit ihm eine Fülle von Gegenständen des täglichen Lebens vom herabfallenden Brand- und Bauschutt eingedeckt worden. Der Schutt bildete bis zum Beginn der Bauarbeiten im Jahre 1965 eine schützende Böschung, die glücklicherweise weder in alter noch in neuer Zeit von Altsachensuchern durchwühlt worden ist<sup>6</sup>.

Der Ofen lehnt sich heute nur mit seiner Westseite an eine Mauer an (Mauer 4). Tatsächlich bestanden gleichzeitig mit dem Backofen im Inneren der Taberne keine mit Mörtel aufgemauerten Raumunterteilungen mehr. Der in die Taberne eingezogene hypokaustierte Raum datiert aus einer älteren Periode. Beim Bau des Backofens waren der obere Hypokaustboden bereits abgebrochen, der ehemalige Hohlraum unter letzterem aufgefüllt und die den hypokaustierten Raum begrenzenden Mauern 7 und 10 kassiert. Dennoch ist anzunehmen, dass der Ofen an der Rückseite nicht frei stand. Er dürfte sich an eine leichte Wand aus Lehmfachwerk oder an einen Bretterverschlag angelehnt haben, für deren Vorhandensein es einige

<sup>3</sup> vgl. Anm. 17 und 20.

<sup>4</sup> z. B. *Fulvio* 1879, *Mau* 1912, *Maiuri* 1958, *Mayeske* 1972 und andere.

<sup>5</sup> siehe bei *Martin* 1975 a. a. O.

<sup>6</sup> Die Grabungen begannen im Sommer 1965 im Baugrund eines geplanten Einfamilienhauses. Dank eines Landabtausches zwischen dem Eigentümer der Parzelle und der Stiftung Pro Augusta Raurica konnten die zum Vorschein gekommene Taberne und der Backofen gerettet und öffentlich zugänglich gemacht werden. Die Leitung der Grabungen, die in mehreren Kampagnen bis in den Sommer 1967 dauerten, sowie der umfangreichen Konservierungs- und Rekonstruktionsarbeiten lagen in den Händen von *R. Laur-Belart* (1898–1972). Als Assistenten wirkten der Verfasser und in der Schlussphase im Jahre 1967 *M. Martin*. Die praktischen Arbeiten der Konservierung und Rekonstruktion führte *W. Hürbin* aus. *M. Martin* und *W. Hürbin* habe ich für zahlreiche Auskünfte bei der Abfassung dieses Berichtes zu danken. *T. Tomašević* und *I. Matter* bin ich für die Herstellung der Zeichnungen des Backofens verpflichtet, der im Sommer 1976 im Hinblick auf die vorliegende Publikation erstmals zeichnerisch aufgenommen worden ist. – Eine Gesamtpublikation der Grabungen in Insula V steht immer noch aus. Publiziert sind bisher einige wenige ausgewählte Funde (*Berger* 1966), von denen die Waffen durch *Ulbert* (1974) in einen grösseren Zusammenhang gestellt wurden. Für die Datierung wichtig ist die Besprechung der Keramik durch *A. Bruckner* (1975).

Hinweise gibt<sup>7</sup>. Die gerade geführte, moderne Ofenrückwand aus Backstein nimmt die Linie dieser Wand ungefähr auf.

Die annähernd kreisrunde Backfläche des Ofens hat einen Durchmesser von etwa 1,35 m und bestand zur Hauptsache aus Ziegelplatten, die bei der Restaurierung wegen ihres sehr schlechten Erhaltungszustandes gegen besser erhaltene aus dem Museumsdepot ausgewechselt werden mussten<sup>8</sup>. Unmittelbar hinter und vor der Ofenöffnung liegen noch gut erhaltene Sandsteinplatten von unregelmässigem Umriss. Die Kuppel besteht gänzlich aus in Lehm versetzten Ziegeln, wobei offensichtlich wie bei den pompejanischen Backöfen gerne zerbrochene Dachziegel verwendet wurden<sup>9</sup>. Allenfalls vorhandene Leisten der Ziegel scheinen mehrheitlich gegen die Aussenseite gerichtet worden zu sein. Die Aussenseite des Ofens ist auf der heute sichtbaren Strecke dreifach getrept und mit einem dicken Lehmverputz abgestrichen (Abb. 4). Dagegen bilden die Ziegel im Inneren des Ofens ein durchgehendes falsches Gewölbe ohne Absätze. Spuren eines Lehmabstriches sind innen nicht erkennbar. Besonders die bodennahen Ziegel der Kuppel sind vom Brand stark mitgenommen und teilweise violett-dunkelrot gefärbt. Die Höhe des überwölbten Raumes beträgt ziemlich genau 1 m. Im Scheitel war die Kuppel leicht beschädigt<sup>10</sup>. Wie die Aussenseite des rückwärtigen, von der modernen Backsteinwand verdeckten Teiles ausgesehen hat, ist nicht dokumentiert. Im Hinblick auf die neu aufzumauernde Wand wurde die Rückseite bei den Restaurierungsarbeiten nicht in dem Masse vom anhaftenden Schutt gereinigt wie die heute sichtbaren Teile. Im Inneren des Ofens zeigt die Kuppel an der Rückseite einen Riss. Östlich des Risses ist die Kuppel nicht schön gewölbt, sondern strebt als schiefe Ebene dem Scheitel zu.

An der Südwestseite besitzt der Ofen ein verschliessbares Zugloch, wie es an einigen pompejanischen Backöfen beobachtet worden ist<sup>11</sup>. Es diente zur Herstellung des Luftzuges beim Anfachen des Feuers, aber auch als Abzug für Rauch und Gase, die entlang einer kaminartigen, mit Lehm verputzten Abschrotung in der Mauer 4 ihren Weg in die Höhe und ins Freie fanden (Abb. 3). Das Zugloch besteht aus dem Fragment eines Tubulus – der vierkantigen Wandröhre einer Hypokaustheizung –, das horizontal in die Ofenwand eingelassen ist. Ein Dachziegelfragment, dessen Leiste zu einem zapfenförmigen Handgriff zurechtgeschla-

<sup>7</sup> Während der Konservierung des Backofens wurde im Lehmverstrich seiner Rückseite nächst Mauer 4 der Abdruck eines stehenden Pfostens gesichtet; vgl. Dok. 1965–1967, Photo 228. Bei der Restaurierung wurde er in einem Einzug der Backsteinmauer durch ein stehendes Brett markiert. Ferner wurde neben dem Ofen eine scharfe Materialgrenze festgestellt, die möglicherweise als Raumgrenze zu interpretieren ist: Eine wenige cm mächtige Weisskalkschicht bricht gegen den Backofen zu auf einer sauberen Linie (W-W' auf Abb. 3) ab; vgl. Dok. 1965–1967, Detail 18.

<sup>8</sup> Bekanntlich wird vor dem Backen auf der Backfläche das Feuer entfacht. Wenn der Ofen aufgeheizt ist, werden Asche und Holzreste entfernt und die Backware auf die gereinigte Backfläche geschoben. Zum Backvorgang und zur Geschichte des Backens vgl. *Mohs* 1922, bes. S. 35. – Gelegentlich werden vor den Backöfen Aschegruben beobachtet, z. B. beim Backofen Augst-Kurzenbettli, *Bender* 1975, S. 35, oder bei den Erdbacköfen von Gellep, *Steeger* 1959.

<sup>9</sup> *Man* 1912, S. 378.

<sup>10</sup> Dieser oberste Teil wurde bei der Konservierung repariert und neu mit Lehm abgestrichen.

<sup>11</sup> *Fulvio* 1879, S. 286, *Man* 1912, S. 379. – Das ovale Lüftungsloch in der Kuppel des Augster Ofens ist modern.

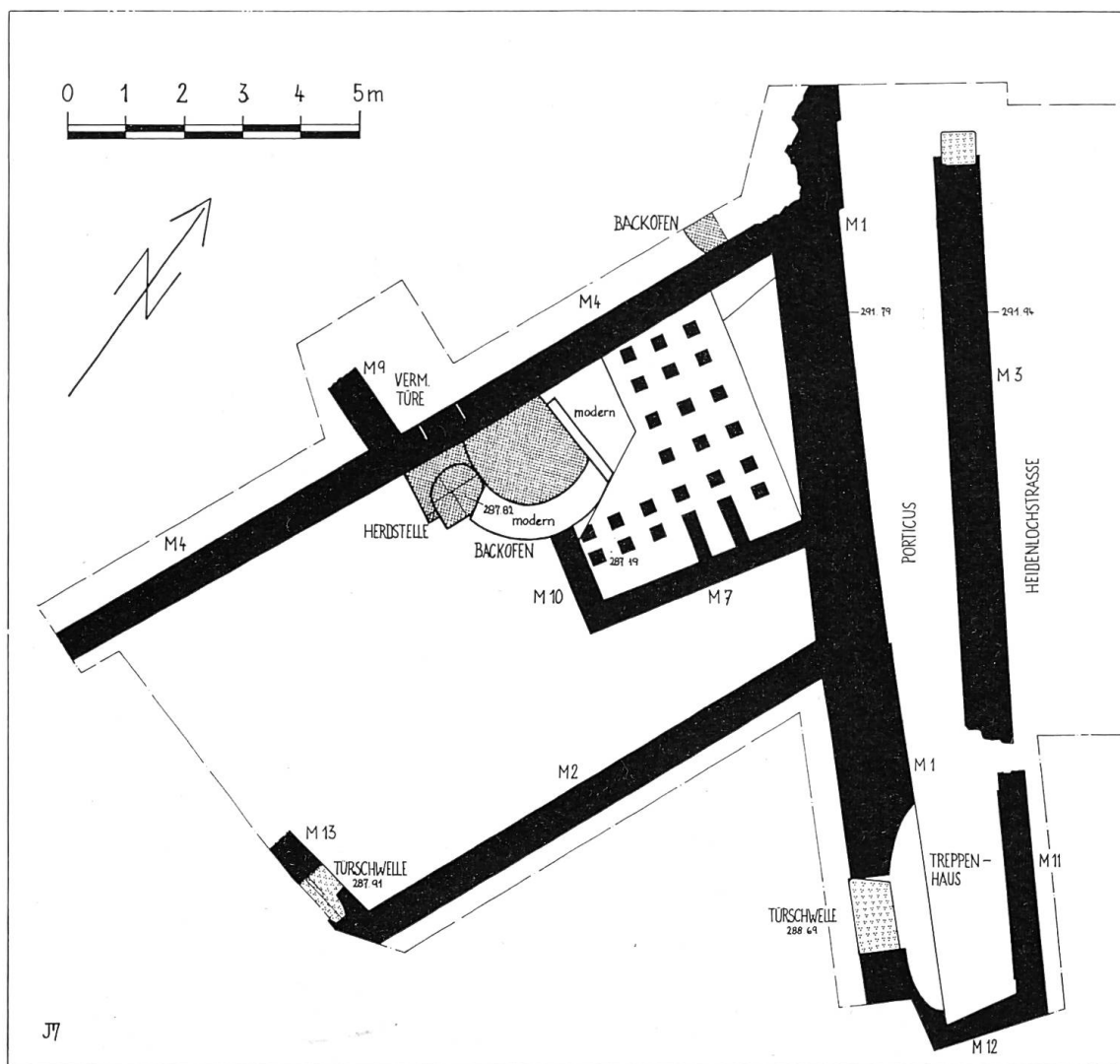


Abb. 2 Taberna Insula V. Vereinfachter Übersichtsplan. 1:150.

gen ist, funktionierte als Schieber, der hinter der vorstehenden Leiste eines Leistenziegels verschoben werden konnte (Abb. 6). Ein kleiner Ziegel-Lehmblock, an dem der Ofenbauer einige Fingerabdrücke hinterlassen hat, bot dem Schieber seitlichen Widerstand.

Die Weite der Ofenöffnung beträgt 30 cm<sup>12</sup>, so dass auch grössere Brote bequem eingeschossen werden konnten<sup>13</sup>. Die bei der Entdeckung in situ befindlichen Pfosten sowie der im Schutt vorgefundene Türsturz bestehen aus Sandstein. Beide

<sup>12</sup> Aussen 34 cm, innen infolge der radialen Stellung der Pfosten 30 cm.

<sup>13</sup> Die massgetreue Nachbildung eines pompejanischen Brotes im Augster Römerhaus hat 22 cm Durchmesser; vgl. *Währen* 1956. Eine hölzerne, auf der Saalburg in einem Brunnen gefundene und wohl zu Recht als solche angesprochene Bäckerschäufel besitzt ein 25 cm breites und 39 cm langes Blatt; vgl. *Jacobi* 1930, S. 17, Taf. 1.



Pfosten besitzen auf der ganzen Länge einen Anschlag zur Aufnahme der Verschlussplatte, die während des Backvorganges vor die Öffnung gestellt wurde<sup>14</sup>. Die Konstruktion des Ofenunterbaues ist noch nicht vollständig geklärt. Ein massiv gemauerter Sockel scheint nicht vorhanden gewesen zu sein; denn im Inneren des Ofens kam unter den Ziegeln der Backfläche über der gekappten Mauer 10 lockeres Material zum Vorschein<sup>15</sup>. Dagegen wurde ein kurzes Mauerstück unter dem Ostteil des Ofens festgestellt (Abb. 7). Auf der Südwestseite diente der Schenkel einer benachbarten hufeisenförmigen Herdstelle als Auflager. Die in der heutigen Taberne um den Ofen geführte, aus modernen Backsteinen bestehende Bank ist durch den Grabungsbefund nicht gesichert. Die Ergänzung geschah in Anlehnung an den Backofen des Augster Römerhauses<sup>16</sup>, der seinerseits einem Backofen mit vorgelegter Bank in Herculaneum nachgebaut ist<sup>17</sup>. Im weiteren basiert die Rekonstruktion der Bank augenscheinlich auf dem rotgebrannten Lehmenschutt, der im Umkreis des Ofens, aber auch anderswo in der Taberne reichlich angetroffen worden ist<sup>18</sup>. Ich möchte dieses überaus lockere, brandig-rote Material, das auch in der Nähe des Backofens viele Funde enthielt<sup>19</sup>, lieber zum Brandschutt rechnen, mit dem Taberne und Ofen eingedeckt worden waren. Backöfen ohne umlaufende Bänke oder ohne stark vorspringende Sockel sind durchaus belegt<sup>20</sup>. Für das Fehlen einer Bank kann auch angeführt werden, dass die hufeisenförmige Herdstelle und der Backofen mit grösster Wahrscheinlichkeit gleichzeitig sind. Auf der heutigen Orientierungstafel in der Taberne wird die Herdstelle zwar einer älteren Periode zugewiesen. Die Bank wäre nach dieser Auffassung bis an Mauer 4 zu ziehen und hätte die Herdstelle ausser Funktion gesetzt. Nun ragen aber die obersten Ziegel der Herdstelle in die kaminartige Abschrotung der Mauer 4 hinein, «Kamin» und Herdstelle sind also gleichzeitig (Abb. 3). Die Abschrotung liegt exzentrisch zur Herdstelle und dürfte auf das Zugloch des Backofens orientiert sein. Herdstelle und Backofen stellen offensichtlich eine betriebliche Einheit dar, wie sie in Augst auch bei einer Doppelanlage in Insula XXVIII vorliegt (Abb. 8)<sup>21</sup>. In beiden Fällen wurde darauf geachtet, dass die Öffnung des Backofens unmittelbar neben

<sup>14</sup> Auch die Backöfen in Pompeji besitzen keine in Ängeln drehbare Türen, sondern wurden mit vorzustellenden Platten geschlossen; vgl. *Fulvio* 1879, S. 286, Taf. 2, 4 (eiserne Verschlussplatte mit zwei Handgriffen), abgebildet auch *Thédenat* 1896, Fig. 3377, und *Blümner* 1912, S. 73, Fig. 33.

<sup>15</sup> Dok. 1965–1967, Photos 223 und 226.

<sup>16</sup> *Laur* 1976, S. 15.

<sup>17</sup> *Maiuri* 1958, S. 456 ff., Fig. 412 und 414. Vgl. auch die Darstellung eines Backofens mit vorgelegter Bank auf dem Eurysacesgrabmal in Rom, *Blümner* 1912, Fig. 14 b bei Seite 40. – Ein Bild der Küche des Römerhauses mit Herd und Backofen, *Drack* 1975, Abb. 42.

<sup>18</sup> Dok. 1965–1967, Profile 2, 3, 4, 10.

<sup>19</sup> In ihm fand sich neben dem Doppelhenkelkrug Abb. 7 und vielem anderem, horizontal in die Herdstelle eingelagert, die auf Abb. 1 sichtbare Amphore.

<sup>20</sup> vgl. die Darstellung auf zwei Sarkophagreliefs in Rom, *Blümner*, Fig. 9 auf S. 25 und Fig. 15 c bei S. 40.

<sup>21</sup> Untersucht von *M. Martin* im Oktober 1967. Der Ofen besitzt wie derjenige in der Taberne eine Backfläche aus Ziegelplatten und an der Öffnung eine Sandsteinplatte. Die Backfläche ruht auf einem etwa 60 cm hohen Sockel, der aussen mit sauber geschichteten, in Lehm versetzten Kalksteinen verkleidet ist. *M. Martin* danke ich herzlich, den Backofen hier abbilden zu dürfen.

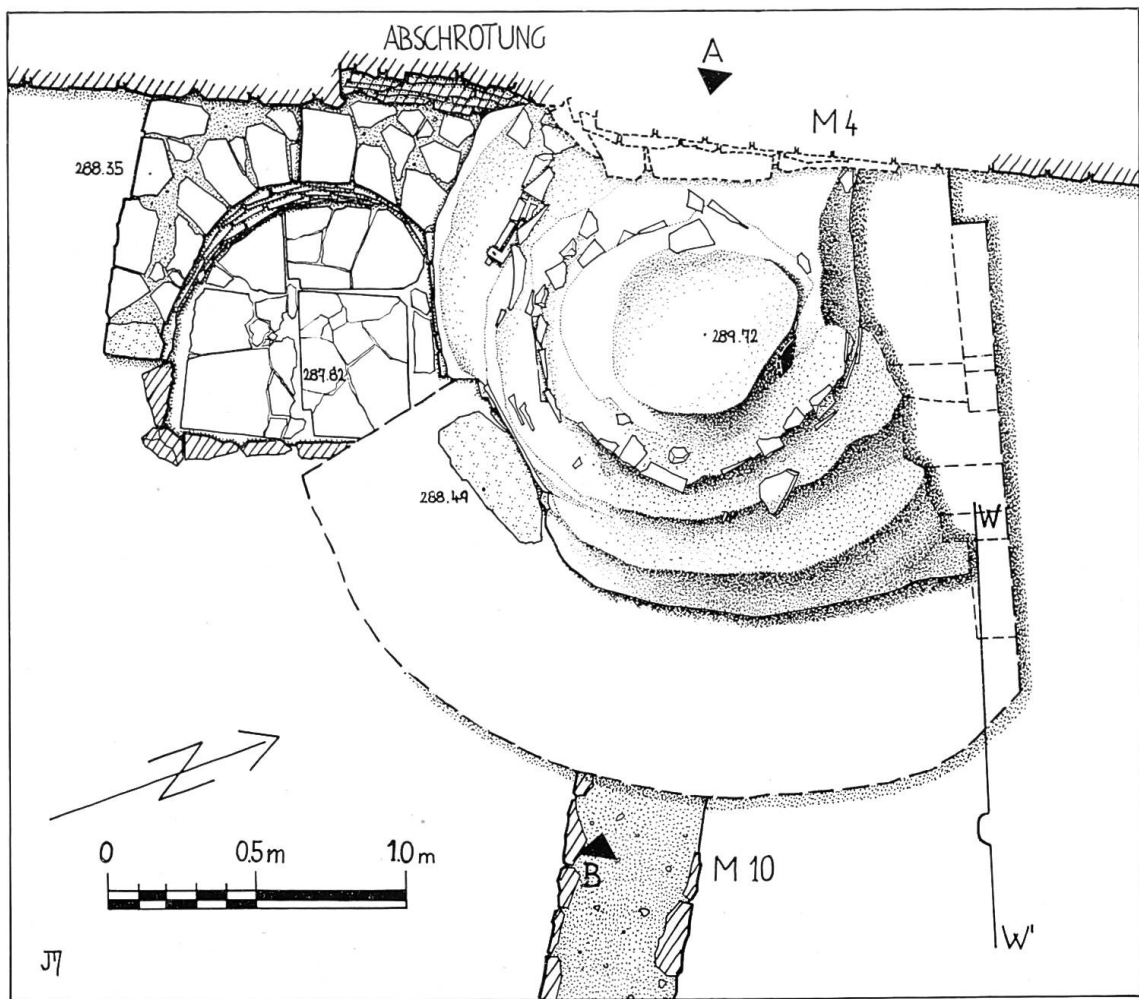


Abb. 3 Taberne Insula V. Backofen und Herdstelle. 1:30.

die Herdstelle zu liegen kommt, so dass Herd und Ofen vom selben Standort aus bedient werden konnten.

Wenn Herdstelle und Backofen gleichzeitig sind, dürfte das zum Backofen gehörige Gelniveau der Taberne ungefähr auf der Höhe der Herdplatten zu suchen sein. Damit läge die Ofenöffnung 50–70 cm über dem Gelniveau, was eine bequeme Bedienung des Backofens erlaubt hätte (die Oberseite der Platte vor der Öffnung des Backofens liegt auf 288.49 NN, die gegenüber ihrer ursprünglichen Lage etwas abgesunkenen Platten der Herdstelle auf 287.82 NN). Zwar wurde auf diesem Niveau in der Taberne nur an einer Stelle ein Mörtelbodenrest lokalisiert<sup>22</sup>, doch dürfte die allenthalben auf dieser Höhe angetroffene, nur wenige Zentimeter mächtige «sandiglehmige, stark brandige Schicht» die zum Backofen gehörige,

<sup>22</sup> Erwähnt in der Schichtbeschreibung zu Fundkomplex 1967. 1662 (kleine Fläche unmittelbar südlich des Backofens auf 287.80/90 NN). Auf dem Mörtelboden liegt die stark brandige Schicht. Vgl. Dok. 1965–1967.

jedoch durch die Brandkatastrophe veränderte und angereicherte Kulturschicht darstellen<sup>23</sup>. Aus dieser Schicht stammt ein erheblicher Teil des späten Fundgutes der Insula V, darunter vier Bronzestatuetten eines Hausheiligums und ein Ensemble von sechs Schwertortbändern<sup>24</sup>.

In welcher Phase der langen Geschichte von Augst stand der Backofen in Betrieb? Erschöpfende Aussagen zur Chronologie der Taberne werden erst nach einer Gesamtbearbeitung der Funde und Befunde von 1965–1967 möglich sein. Indessen steht heute schon fest, dass der Ofen in die Spätzeit der Stadt, ins 3. Jahrhundert datiert. Zwar gehören die bisher aus der Brandschicht und den darüber liegenden Brandschutt- und Bauschuttschichten vorgelegten Waffen zu römischen Typen, deren Zeitstellung im ganzen nur grob mit «Ende 2. und 3. Jahrhundert» oder «spätlatineszeitlich» umschrieben werden kann<sup>25</sup>. Für die Augster Funde im besonderen aber ist eine Datierung vor 200 und wohl noch eine solche in die ersten Jahrzehnte des 3. Jahrhunderts so gut wie ausgeschlossen. Die Stadt war bis in die zweite Hälfte des 3. Jahrhunderts bewohnt, und es scheint undenkbar, dass nach einem Brand um 200 der mit Altsachen durchsetzte Schutt während Jahrzehnten unberührt geblieben wäre, wie es in der Insula V der Fall ist. Eine ältere Forschungsrichtung hätte die Brandkatastrophe einleuchtend mit einer Brandschatzung durch die Alamannen in Zusammenhang bringen können, die 259/260 n. Chr. den obergermanisch-rätischen Limes endgültig überrannt hatten<sup>26</sup>. Es wurde aber schon anlässlich der ersten Veröffentlichung einiger Funde die Frage aufgeworfen, ob die Waffen in Beziehung zu setzen seien mit den Sicherungsmassnahmen, die nach 260 auf Kastelen getroffen worden waren<sup>27</sup>; in der Spätzeit wurde bekannt-

<sup>23</sup> Es ist die von *Martin* so bezeichnete «reine Brandschicht»; vgl. *Martin* bei *Ulbert* 1974, Anm. 49.

<sup>24</sup> Statuetten: *Berger* 1966, S. 3 ff. Ausführliche Bearbeitung durch *A. Kaufmann-Heinimann*, Die römischen Bronzen der Schweiz 2, Augst – Augusta Raurica und seine Region, Mainz (im Druck). Ortbander: *Berger* 1966, S. 21 ff., *Martin* bei *Ulbert* 1974 a. a. O.

<sup>25</sup> Zur Zeitstellung der Schwerter *Ulbert* 1974, S. 204 ff., der Dosenortbänder *Berger* 1966, S. 21. – Mit *M. Martin* bin ich der Meinung, dass Brandschicht und Brandschutt vom gleichen Brande herrühren und deren Funde somit gleichzeitig in den Boden gekommen sind; vgl. *Martin* bei *Ulbert* 1974 a. a. O. Der Brandschutt geht an manchen Stellen in weniger brandigen, d. h. nur mehr wenig verbrannten Lehm, dafür reichlich Kalkmörtel enthaltenden Bauschutt über, der stets noch Funde aus der Zeit der Brandkatastrophe enthält. Die beiden Schwerter *Berger* 1966, Nr. 8 und 9 = *Ulbert* 1974, Abb. 2, 3.5 lagen unmittelbar hinter dem Backofen in der Nähe von dessen Kuppel im Bauschutt (tiefster Punkt der schräg gelagerten Schwerter 288.66 NN, höchster Punkt 289.40; vgl. Dok. 1965–1967, Skizze 11.5.66). Sie und verschiedene andere Objekte, darunter ein eisernes Schloss mit Schlüssel, das direkt auf der Kuppel des Ofens lag, müssen von oben herabgestürzt sein. Es ist anzunehmen, dass die Taberne ein oberes, mit der Heidenlochstrasse niveaugleiches Stockwerk besass. Dies würde auch die ungeheuren Massen von Brand- und Bauschutt erklären, die in der ganzen Taberne begegnen. Im südöstlich anschliessenden Raum waren die beiden Niveaus durch ein Treppenhaus verbunden; vgl. Abb. 2.

<sup>26</sup> Brandschatzung bzw. Zerstörung von Augst durch die Alamannen für 259/260 angenommen oder erwogen z. B. von *Laur* 1958, S. 8, *Berger* 1969/70, S. 71, *Hartmann* 1975, S. 20 f. – Ein chronologisch einwandfreier Nachweis dieser Zerstörung steht noch aus. Für die Mansio im Kurzenbottli glaubt *H. Bender* aufgrund des Befundes eine Zerstörung durch Brand ausschliessen zu können, hingegen seien die noch stehenden Mauern bald nach 260 zum Zwecke der Steinausbeute von römischer Hand abgebrochen worden; vgl. *Bender* 1975, S. 110.

<sup>27</sup> *Berger* 1966, S. 3. Der dort gemachte Alternativvorschlag einer Besatzung «der Zeit um 200» ist jetzt natürlich hinfällig geworden.



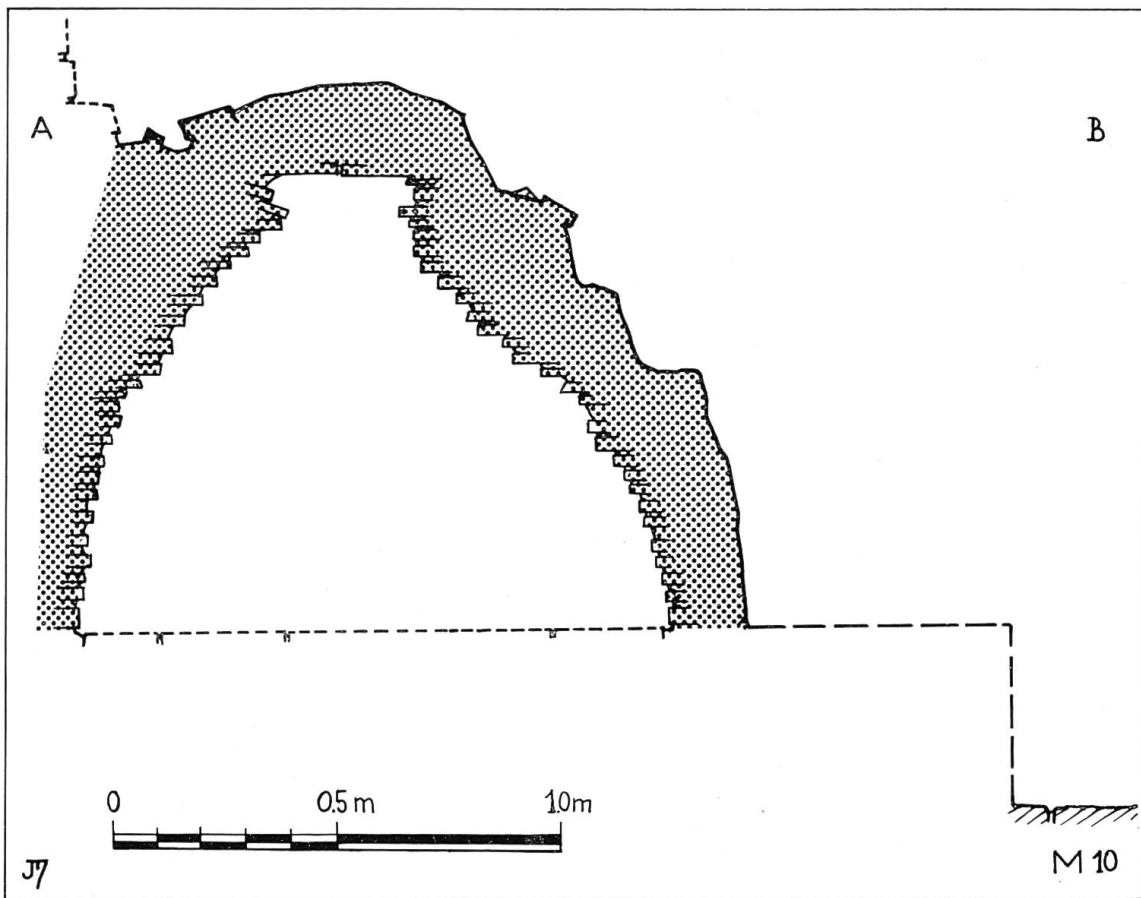


Abb. 4 Taberne Insula V. Schnitt A-B durch Backofen. 1:20.

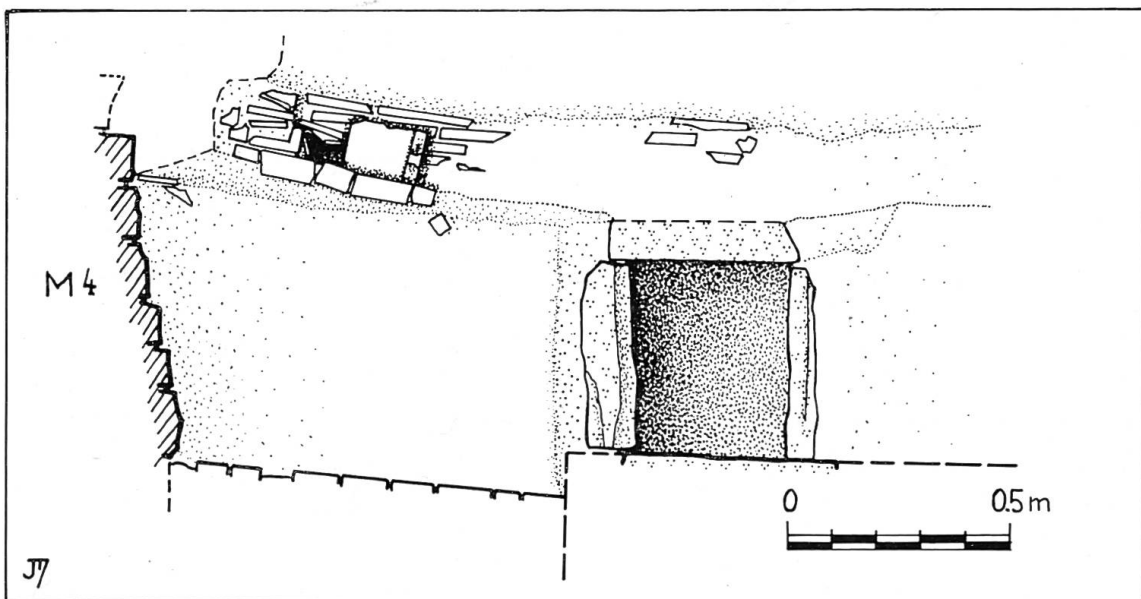


Abb. 5 Taberne Insula 5. Öffnung und Schieber des Backofens. Ansicht von Süden. 1:20.

lich der Kastelenkopf durch ein Grabensystem gesichert, das in der Nachbarschaft der Taberne ausgelaufen sein dürfte (Abb. 11, «Halsgraben») <sup>28</sup>. Seither hat *Auguste Bruckner* einen grossen Teil der Keramik aus dem Brand- und Bauschutt der Taberne einer Musterung unterzogen und ihre Eindrücke im Katalog zur Augster Keramikausstellung von 1975 niedergelegt <sup>29</sup>. Ihr scheint die zweite Hälfte des 3. Jahrhunderts in der Keramik so stark vertreten zu sein, dass sie die Fundreihe im letzten Viertel des 3. Jahrhunderts oder um die Wende zum 4. Jahrhundert enden lassen möchte. Damit aber hätte auch der Backofen in dieser Spätzeit in Betrieb gestanden, zumal sich in seinem Inneren gerade eines der Gefässe befand, die nach *A. Bruckner* in die 2. Hälfte des 3. Jahrhunderts gehören <sup>30</sup>. Es handelt sich um einen intakten, hochhalsigen Faltenbecher, der entweder, um den Inhalt warm zu halten in den noch warmen oder aber zur Frischhaltung in den abgekühlten Ofen gestellt worden war (Abb. 9).

Der gut erhaltene Backofen in der Taberne ist nicht der einzige, der aus der Südhälfte der Insula V bekannt ist. Im Jahre 1953 wurde im Museumsgelände (Abb. 11, 3) der feste Unterbau eines Ofens entdeckt, dessen mit Ziegelplatten belegte Backfläche 1,5 × 1,7 m betrug (Abb. 10) <sup>31</sup>. Unter der Backfläche besitzt er wie manche pompejanischen Öfen einen viereckigen, 1 m tief in den Unterbau hineinreichenden Kasten, der zur Aufnahme des Brennholzes gedient haben mag <sup>32</sup>. Der Ofen befindet sich in einem der Wärmehaltung förderlichen Mauerwinkel und wurde vom Präfurnium einer Hypokaustheizung her betrieben. Er steht nicht in einer nach der Strasse orientierten Taberne, sondern im Inneren eines Hauses, dessen Grundriss erst unvollständig bekannt ist. Über seine Zeitstellung können beim derzeitigen Bearbeitungsstand keine Aussagen gemacht werden.

Das kleine Stück eines weiteren Backofens lag im Jahre 1966 in unmittelbarer Nachbarschaft der Taberne während einiger Stunden frei <sup>33</sup>, als nördlich der Mauer 4 die das Überdeckungsprojekt anzeigenden Holzstangen in den Boden getrieben wurden (Abb. 11, 2). Die Bauweise entspricht völlig derjenigen des Ofens in der Taberne; festgestellt wurde der unterste Teil der Kuppel bis in die Höhe des ersten Absatzes. Auch dieser Backofen war von Bauschutt überdeckt. Man möchte annehmen, dass er mit dem benachbarten ungefähr gleichzeitig ist, und aus Analo-

<sup>28</sup> Zum Grabensystem *Laur* 1966, S. 12 und Lit. bei *Martin* 1975, S. 340 (Halsgraben). Das genaue Baudatum der Gräben ist nicht bekannt.

<sup>29</sup> *Bruckner* 1975.

<sup>30</sup> *Bruckner* a. a. O., S. 65. Der Faltenbecher hat die Inv.-Nr. Römermuseum Augst 1966.4946. – Die Taberne Insula V ist der erste Platz der alten Koloniestadt mit einem intensiven Fundniedererschlag aus der 2. Hälfte des 3. Jahrhunderts. Dass in diesem Bereich der Insula offensichtlich nicht nur mit späten Einbauten wie dem Backofen, sondern mit eigentlichen Umbauten zu rechnen ist, hat *H. Bender* (1975, S. 140) gezeigt: Das Treppenhaus zwischen den Mauern 1, 11 und 12 (Abb. 2) ist nach der Mauertechnik der Mauer 11 (zwei Steinlagen im Wechsel mit doppeltem Ziegelband) im späteren 3. Jahrhundert entstanden.

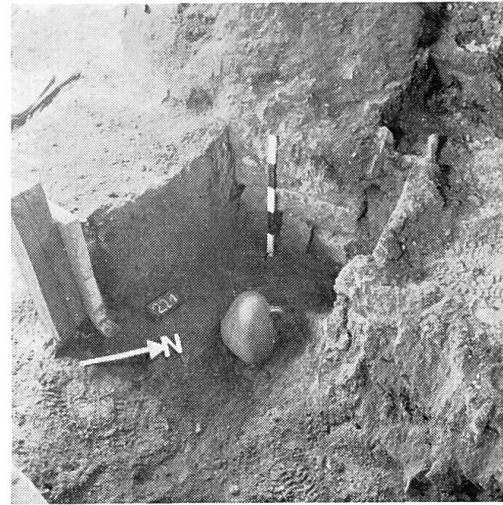
<sup>31</sup> Kurzbericht über die Grabungen im Museumsgelände *Laur* JbSGU 44, 1954/55, S. 96, Taf. 11, 1.2 und Taf. 12, 2.3.

<sup>32</sup> *Fulvio* 1879, S. 285, Taf. 2, 1.5.6.9. Vgl. auch *Thédénat* 1896, Fig. 3375, *Mohs* 1922, Abb. 23 und 24.

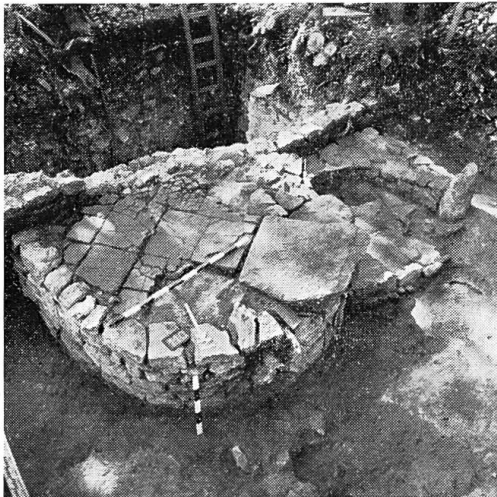
<sup>33</sup> Dok. 1965–1967, Photo 137–139.



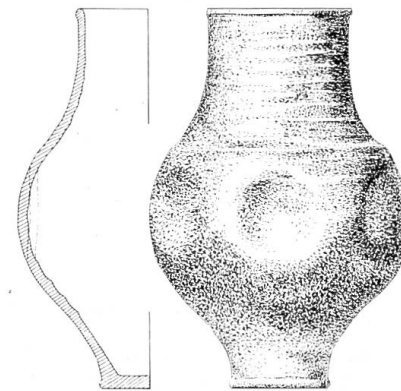
6



7



8



9



10

Abb. 6 Taberne Insula V. Zugloch des Backofens mit Schieber.

Abb. 7 Taberne Insula V. Mauerstück unter dem Ostteil des Backofens. Krug in Fundlage im Brandschutt. Der lockere Brandschutt musste während der Freilegungsarbeiten abgestützt werden.

Abb. 8 Insula XXVIII. Backfläche und Unterbau eines Backofens mit benachbarter Herdstelle.

Abb. 9 Taberne Insula V. Faltenbecher aus dem Backofen. 1:4.

Abb. 10 Insula V, Museumsgelände. Backfläche und Unterbau eines Backofens mit Nische.

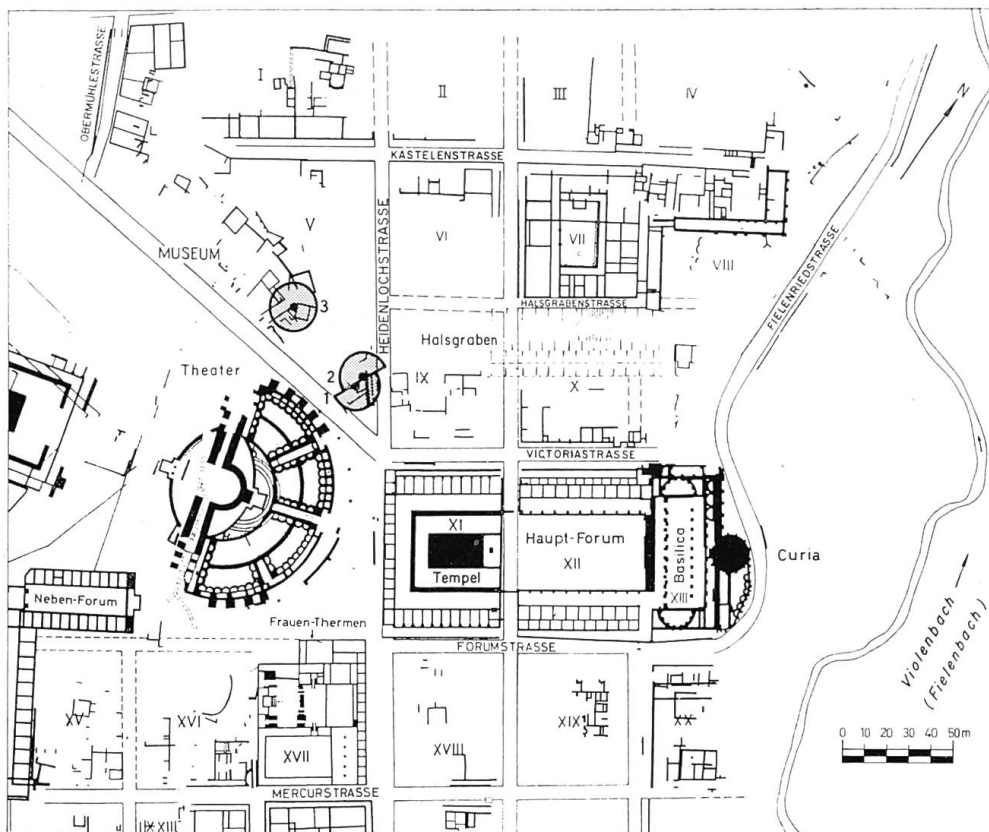


Abb. 11 Nördliche Quartiere von Augusta Rauricorum mit Insula V und Backöfen 1–3. 1:4000.

giegründen vermuten, dass auch er in einer Taberne stand. Im Gegensatz zu unserem Ofen ist er in den Mauerwinkel zwischen Mauer 4 und Mauer 1 gerückt. Mit ihrem Standort in einer Taberne wären die beiden Backöfen Abb. 11, 1 u. 2 als gewerbliche Öfen definiert, gehören sie nun zu einer Verkaufsbäckerei oder zu einer Kneipe, die hauseigene Backwaren anbot<sup>34</sup>. Die Tabernen liegen an einer wichtigen Zugangsstrasse der Stadt und in der Nachbarschaft des Theaters, also an einer vielbegangenen und für den Verkauf überaus günstigen Stelle. Ob es sich beim Ofen 3 im Museumsgelände um einen Hausbackofen zur Selbstversorgung handelt, steht trotz seiner Lage im Inneren des Hauses nicht fest. Backöfen zur reinen oder vornehmlichen Selbstversorgung sind im städtischen Bereich schwierig auszuscheiden und dürften hier auch nicht allzu häufig gewesen sein. Eine derartige Interpretation liegt nahe bei den Öfen ländlicher Gutshöfe<sup>35</sup> oder bei einigen kleinen Anlagen im Inneren der pompejanischen Villen, die als hauseigene Kuchen-

<sup>34</sup> Zum Begriff der Taberne vgl. *Bürgin* 1965 und *Gross* 1975.

<sup>35</sup> Von denen allerdings nur sehr wenige erhalten sind, z. B. der Ofen von Oberweningen (siehe oben Anm. 2). Auf dem Landsitz von Fishbourne wird ein schwer interpretierbares Fundament vermutlich als Unterbau einer Backanlage angesprochen; vgl. *Cunliffe* 1971, S. 136, Fig. 40. – In Hinsicht der Selbstversorgung ist daran zu denken, dass für die Herstellung geringer Brotmengen auch kleinere, zum Teil transportable Backgeräte zur Verfügung standen; vgl. *André* 1961, S. 69 f., *Reusch* 1970, S. 53.

backöfen angesprochen werden<sup>36</sup>. Beim gut erhaltenen Backofen in der Taberne ist allerdings auch nicht auszuschliessen, dass er vom Militär oder im Dienste einer militärischen Garnison betrieben wurde, die sich nach Ausweis der Waffen hier befunden haben muss<sup>37</sup>. Vielleicht ist die Scheidung von «militärisch» und «zivil» in diesem Falle müssig, denn wir befinden uns im späten 3. Jahrhundert, einer Notzeit, in der Zivilbevölkerung und Militär mehr als sonst auf die gegenseitige Versorgung angewiesen waren.

#### LITERATUR- UND ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

- |                |  |
|----------------|--|
| André 1961     | <i>J. André</i> (1961): <i>L'alimentation et la cuisine à Rome</i> , Paris   |
| Bender 1975    | <i>H. Bender</i> (1975): Archäologische Untersuchungen zur Ausgrabung Augst-Kurzenbettli, Antiqua 4, Veröffentlichungen der Schweiz. Ges. für Ur- und Frühgeschichte, Basel  |
| Berger 1966    | <i>L. Berger</i> (1966): Ausgewählte Neueingänge des Römermuseums in Augst, RMA Jber., S. 3–29   |
| Berger 1969/70 | <i>L. Berger, M. Joos</i> (1969/70): Das Augster Gladiatorenmosaik, RMA Jber., S. 3–106  |
| Blümner 1912   | <i>H. Blümner</i> (1912 <sup>3</sup> ): Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern 1, Leipzig-Berlin  |
| Bruckner 1975  | <i>A. Bruckner</i> (1975): Keramik der spätesten Koloniezeit aus Insula 5, in: Res Cretaria Romana Rauricorum, Katalog zur Ausstellung in der Augster Curia anlässlich der 10. Tagung der Rei Cretariae Romanae Fautores in Augst und Kaiseraugst (4.–9. September 1975), S. 65–82 |
| Bürgin 1965    | <i>P. Bürgin</i> (1965): Über das Leben in den Tabernen von Augst unter Berücksichtigung des römischen Rechts, Basler Zeitschr. für Gesch. und Altertumskunde 65, S. 141–155   |
| Cunliffe 1971  | <i>B. Cunliffe</i> (1971): Excavations at Fishbourne 1, The Site, Reports of the Research Committee of the Society of Antiquaries of London 26, Leeds  |
| Dok. 1965–1967 | Dokumentation der Ausgrabungen in Insula V, 1965–1967, aufbewahrt im Römermuseum Augst   |
| Drack 1975     | <i>W. Drack</i> (1975): Die Gutshöfe, UFAS 5, Basel, S. 49–72  |
| Drexel 1910    | <i>F. Drexel</i> (1910): Kastell Stockstadt, Obergerman.-Rät. Limes 33, Heidelberg   |
| Fulvio 1879    | <i>L. Fulvio</i> (1879): Delle fornaci e dei forni pompeiani, in: Pompei e la regione sotterrata dal Vesuvio, Memorie et notizie pubblicata dall'Ufficio tecnico degli scavi delle provincie meridionali 1, Napoli, S. 283–291   |

<sup>36</sup> *Mau* 1912, S. 380.

<sup>37</sup> Hier sei angemerkt, dass ein grosser Teil der im provinzialrömischen Bereich bekannt gewordenen Backöfen zu Militärlagern gehört; z. B. Kastell Stockstadt (*Drexel* 1910, S. 15, Taf. 3, 2), Kastell Saalburg (*Jacobi* 1912, S. 7 ff., Abb. 4 und 5; drs. 1930, S. 10 ff., Abb. 3 ff.), Legionslager Carnuntum (*v. Groller* 1905, S. 79 ff., Abb. 50 a.b., Taf. 2,7: vermutliche Backöfen) und Legionslager Vindonissa (*Moosbrugger* 1959/60, S. 13 ff., Abb. 5 und 6: Bäckerei der 21. Legion). Einfache, durch Aushöhlen des anstehenden Auelehms angelegte Erdbacköfen mit vor dem Mundloch befindlicher Aschengrube wurden in den Lagern von Gelduba-Gellep beobachtet; vgl. *Steeger* 1959. – Eine weitere Kategorie bilden in der Nähe frühchristlicher Kirchen angelegte Backöfen, in denen man die Herstellung liturgischer Backwaren vermutet; vgl. die Öfen von Lavant in Osttirol (*Miltner* 1954, S. 73 ff., Abb. 35, 39 und 40, drs. 1956, S. 101 ff., Abb. 45, 46 und 48) und von Zurzach (*Laur* 1961, S. 48 ff., Abb. 34.40.41), wohl mit in die Mauer eingelassenem Kamin ähnlich dem Abzug in der Taberne.



- v. Groller 1905 *M. v. Groller* (1905): Das Lager Carnuntum, Der römische Limes in Österreich 6, Wien, S. 63–114
- Gross 1975 *W. H. Gross* (1975): Art. taberna, Der Kleine Pauly 5, München, S. 478 f.
- Hartmann 1975 *M. Hartmann* (1975): Militär und militärische Anlagen. UFAS 5, Basel, S. 15–30
- Jacobi 1912 *H. Jacobi* (1912): Die Ausgrabungen. 1. Kastell Saalburg, Saalburg Jahrbuch 3, S. 6–26
- Jacobi 1930 *H. Jacobi* (1930): Die Ausgrabungen der Jahre 1925–1928. 1. Kastell Saalburg, Saalburg Jahrbuch 7, S. 8–34
- JbSGU Jahrbuch der Schweizerischen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte
- Laur 1958 *R. Laur-Belart* (1958): Städte und stadtähnliche Siedlungen, Repertorium der Ur- und Frühgeschichte der Schweiz 4, Basel, S. 7–12
- Laur 1961 *R. Laur-Belart* (1961): Ein zweites frühchristliches Kultgebäude in Zurzach, Ur-Schweiz 25, S. 40–57
- Laur 1966 *R. Laur-Belart* (1966<sup>4</sup>): Führer durch Augusta Raurica, Basel
- Laur 1976 *R. Laur-Belart* (1976<sup>6</sup>): Domus Romana Augustae Rauricae Constructa, Das Römerhaus in Augst, Kleiner Führer, Basel
- Maiuri 1958 *A. Maiuri* (1958): Ercolano 1, Roma
- Martin 1975 *M. Martin* (1975): Bibliographie von Augst und Kaiseraugst 1911–1970, Basel
- Mau 1912 *A. Mau* (1912): Art. furnus, Paulys Real-Encycl. der class. Altertumswissensch. 7, Stuttgart, S. 378–380
- Mayeske 1972 *B. Mayeske* (1972): Bakeries, Bakers, and Bread at Pompeii, Diss. Maryland, Ann Arbor, Michigan
- Miltner 1954 *F. Miltner* (1954): Die Grabungen auf dem Kirchbühl von Lavant, Osttirol, Österr. Jahresh. 41, Beibl. S. 43–83
- Miltner 1956 *F. Miltner* (1956–58): Die Grabungen auf dem Kirchbühl von Lavant, Osttirol, Österr. Jahresh. 43, Beibl. S. 90–123
- Mohs 1922 *K. Mohs* (1922): Die Entwicklung des Backofens vom Backstein bis zum selbsttätigen Backofen, Stuttgart-Cannstadt
- Moosbrugger 1959/60 *R. Moosbrugger* (1959/60): Grabungen 1959 Areal Ölhafen, Jber. Ges. Pro Vindonissa, S. 5–23
- Reusch 1970 *W. Reusch* (1970): Backöfen orientalischer Form im römischen Trier, Trierer Zeitschr. 33, S. 49–56
- RMA Jber. Römerhaus und Museum Augst, Jahresbericht
- Schoppa 1961 *H. Schoppa* (1961): Die Funde aus dem Vicus des Steinkastells Hofheim, Maintaunuskreis, 1. Wiesbaden
- Steeger 1959 *A. Steeger* (1959): Römische Feldbacköfen in Gelduba, Bonner Jahrb. 159, S. 181–184
- Thédénat 1896 *H. Thédénat* (1896): Art. furnus, Daremberg-Saglio, Diction. des Antiquités grecques et rom. 2, Paris, S. 1420–1421
- UFAS 5 Ur- und frühgeschichtliche Archäologie der Schweiz, Band 5, Die römische Epoche (Red. *W. Drack*), Basel 1975
- Ulbert 1974 *G. Ulbert* (1974): Straubing und Nydam, Zu römischen Schwertern der späten Limeszeit, Studien zur vor- und frühgeschichtlichen Archäologie, Festschrift für Joachim Werner 1, München, S. 197–216
- Währen 1956 *M. Währen* (1956): Römisches Brot, Ur-Schweiz 20, S. 19–22

#### ABBILDUNGSNACHWEIS

Abb. 1, 6, 7: Photo *L. Berger*. – Abb. 3, 4, 5: Aufnahme und Zeichnung *I. Matter*. – Abb. 2: Zeichnung *I. Matter* nach Aufnahme *E. Trachsel*. – Abb. 8: Photo *M. Martin*. – Abb. 9: Aufnahme und Zeichnung *O. Garraux*. – Abb. 10: Photo *R. Laur-Belart*. – Abb. 11: zuletzt nachgeführt durch *I. Matter*.