

Zeitschrift: Vom Jura zum Schwarzwald : Blätter für Heimatkunde und Heimatschutz
Herausgeber: Fricktalisch-Badische Vereinigung für Heimatkunde
Band: 70 (1996)

Artikel: Speiseabfälle machen Geschichte : Auswertung der im "Hebandehuus" in Kaisten AG gefundenen Tierknochen
Autor: Ebersbach, Renate
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-747279>

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: 14.12.2025

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

Speiseabfälle machen Geschichte

Auswertung der im «Hebandehuus» in Kaisten AG gefundenen Tierknochen

Renate Ebersbach

Tierknochen als archäologische Quellengattung

Tierknochen sind neben Keramik eine der häufigsten Fundgattungen bei archäologischen Ausgrabungen und können bei sachgemässer Behandlung viele Aufschlüsse über Alltagsleben und -kultur geben. Leider erfahren sie in der Archäologie oft nicht die Beachtung, die anderen Fundgattungen, vor allem der Keramik, zuteil wird. Innerhalb der Mittelalter- und der Neuzeitarchäologie gilt dies in noch viel stärkerem Masse als in den älteren Epochen. Wichtig für eine sinnvolle Bearbeitung ist vor allem, dass genau wie bei der Keramik Datierung, Fundzusammenhang und stratigrafische sowie horizontale Verteilung bekannt sind. Zwar kann ein Einzelknochen im Gegensatz zu einzelnen Scherben keine Auskunft darüber geben, in welcher Epoche er in den Boden gelangte, aber die Zusammensetzung von Knochen ist oft zeit-, ort- und funktionsabhängig.

Das hier vorgestellte Material aus Kaisten erfüllt die Kriterien für eine sinnvolle Auswertung in vorbildlicher Weise. Jeder einzelne Knochen ist aufgrund seiner Fundkomplex-Nummer einer Phase, einem Raum und einer Struktur innerhalb der Ausgrabung zuweisbar. Dadurch können bei der Auswertung einerseits Fragen der zeitlichen Verteilung bearbeitet werden, andererseits auch solche der räumlichen Verteilung.

Wieso finden sich Knochen in Gebäuden?

Tierknochen sind wie das meiste archäologische Material als Abfall auf uns gekommen. Für Menschen des 20. Jahrhunderts mag es zunächst seltsam anmuten, dass sich unter dem Fussboden der bis vor wenigen Jahren bewohnten Innenräume eines Bauernhauses halbe Unterkiefer von Schafen, Oberarme von Rindern oder gar halbe Hirschkälber verbergen. Solche Dinge würde man allenfalls auf Misthaufen, in Abfallgruben, Strassengräben usw. erwarten. Wir müssen aber bei der Betrachtung von Lebensräumen und Alltag in geschichtlichen und vorgeschichtlichen Epochen von unseren Hygienevorstellungen Abstand nehmen und berücksichtigen, welche Möglichkeiten und Zwänge den Menschen damals im Umgang mit «Abfall» gegeben waren. Das Fehlen einer geregelten Kehrrichtabfuhr, die Bauweise der Häuser mit ihren Lehm Fussböden, das Nebeneinander von Stall und Wohnhaus, der Misthaufen vor der Tür, vielleicht noch streunende Hunde und frei herumlaufende Schweine sorgten für eine gewisse «Zirkulation» von Abfall, der im Boden festgetreten werden konnte, von Hunden vergraben wurde, in dunklen Ecken vergessen wurde usw. (Abb. 1). Bei einem Umbau oder einer Renovierung wurde dann vielleicht ein Boden eingeebnet, wurden Löcher mit Schutt aufgefüllt, und so gelangten viele Abfälle aus früheren Zeiten in den Boden und blieben dort erhalten, bis Archäologen sie



Abb. 1
 Hausschwein.
 Landrasse des
 19. Jahrhunderts.
 Beachtenswert ist
 auch das Gefäss am
 rechten unteren
 Bildrand. Radierung
 «Die Schweine» von
 Johann Adam Klein
 1817/18 (Kupfer-
 stichkabinett
 Berlin). U. Bentzien:
 Bauernarbeit im
 Feudalismus.
 Landwirtschaftliche
 Arbeitsgeräte und
 -verfahren in
 Deutschland von
 der Mitte des ersten
 Jahrtausends u. Z.
 bis um 1800.
 Akademie der
 Wissenschaften der
 DDR, Zentralinstitut
 für Geschichte,
 Veröffentlichungen
 zur Volkskunde und
 Kulturgeschichte,
 Bd. 67, Berlin 1990,
 Tafel XII.

Jahrhunderte später wieder hervorholten.

Aussagemöglichkeiten von Tierknochen

Tierknochen sind eine Abfallkategorie, die durch ganz verschiedene Verhaltensweisen entstanden sein kann. Die geläufigste und am weitesten verbreitete ist der Speiseabfall, das heisst Reste von Mahlzeiten. Von der Zusammensetzung des Materials kann man auf die Bedeutung einzelner Tierarten für die Ernährung schliessen. Schnitt- oder Bratspuren an den Knochen geben Aufschluss über Zubereitungstechniken. Vor dem Verzehr von Fleisch stehen natürlich das Schlachten und das Zerteilen (Portionieren) der Tiere. Auch bei diesen Schritten entstehen typische Abfälle, die im Gegen-

satz zu den Speiseabfällen vor allem Knochen enthalten, an denen wenig Fleisch anhaftet, zum Beispiel von den Füßen oder vom Schädel. Tiere waren aber nicht nur Nahrungslieferanten, sondern auch wichtige Rohstoffquellen für Handwerkszweige, zum Beispiel für die Gerberei, die Knochenschnitzerei oder die Hornverarbeitung (vgl. Schibler 1991). Diese Tätigkeiten hinterlassen ebenfalls typische Abfälle; so werden Felle an die Gerberei oft noch mit anhaftenden Fuss- teilen geliefert (vgl. Markert 1990), Hornverarbeitung bedingt das Abtrennen des Horns von seinem knöchernen Kern, Knochenschnitzerei schliesslich hinterlässt Halbfabrikate, an denen die Bearbeitungsspuren deutlich sichtbar sind.

Tierknochen geben aber nicht nur Hinweise auf die tägliche Ernährung

oder auf ein Handwerk, sondern anhand der Knochen lassen sich Rückschlüsse ziehen auf Grösse und Wuchsform der Tierarten, auf Arbeitsbelastungen und Haltungsbedingungen. So können Grösse und Wuchsform anhand der Länge und Massivität der grossen Röhrenknochen erschlossen werden. Tiere, die starken Arbeitsbelastungen ausgesetzt sind, weisen ein eher kleines und gedrungenes Erscheinungsbild sowie Gelenksarthrosen, Knochenverformungen und Belastungsbrüche auf, während Tiere, die zum Beispiel auf hohe Fleischerträge gezüchtet werden, einen grösseren und massiveren Körperbau haben. Wenn Alter und Geschlecht bestimmt werden können, kann man auf Nutzungsformen rückschliessen. Tierarten, die als Fleischlieferanten gehalten werden, werden in jungen Jahren geschlachtet, sobald sie nicht mehr schnell wachsen, während Tierarten, bei denen man Milch, Arbeitskraft oder Wolle nutzen will, möglichst lange gehalten werden.

Auswertungsmethoden

In einem ersten Schritt wird von jedem Knochenfragment bestimmt, von welcher Tierart und von welchem Skeletteil es stammt (vgl. Schmid 1972). Bei einigen Arten ist die Zuordnung der Reste schwierig, zum Beispiel bei den Schafen oder Ziegen, da die Knochen beider Tierarten sich sehr ähnlich sind. Sie werden deshalb zu der Gruppe Schaf/Ziege zusammengefasst.

Über die Bedeutung einzelner Tierarten für die Ernährung gibt die Häufigkeit dieser Arten Auskunft. Alle Knochen, die bis auf die Art bestimmt werden konnten, werden in ein Prozentverhältnis zueinander gesetzt. Gewichte sind dabei eine bessere Basis als Stückzahlen, da das Knochengewicht eines Tieres in einem

bestimmten Verhältnis zu seinem Lebendgewicht steht, während bei den Stückzahlen die Fragmentierung der Knochen, die je nach Art unterschiedlich stark ist, zu Verfälschungen führen kann.

Mit einem Vergleich der Anteile bestimmter Skeletteile kann man die Frage nach der Art des deponierten Abfalls beantworten. Dabei werden fleischreiche und fleischarme Regionen am Skelett zu folgenden Gruppen zusammengefasst:

- Kopf (Schädel, Unterkiefer, Zungenbein, Zähne)
- Rumpf (Rippen, Wirbel, Brustbein, Kreuzbein)
- Stylopodium (Becken, Schulterblatt, Oberarm, Oberschenkel)
- Zygopodium (Schienbein, Wadenbein, Elle, Speiche)
- Autopodium (Hand- und Fusswurzelknochen, Mittelhand- und Mittelfussknochen, Zehenglieder).

Speiseabfall setzt sich vor allem aus Knochen mit viel anhaftendem Fleisch zusammen, das heisst Stylopodium, eventuell Rumpffragmente; Schlachtabfall enthält vor allem Fragmente von Regionen mit wenig anhaftendem Fleisch. Um abschätzen zu können, ob einzelne Regionen sehr häufig oder sehr selten vertreten sind, wird als Vergleich das Gewichtsverhältnis der Skeletteile eines modernen Tieres hinzugezogen.

Auswertungsergebnisse

Insgesamt wurden 487 Knochen mit einem Gewicht von 4,3 kg bearbeitet. Ihre Verteilung auf die einzelnen Horizonte kann der Tabelle entnommen werden. Aufgrund der geringen Stückzahlen war eine Auswertung nicht für alle Horizonte sinnvoll, sondern nur für den Hori-

Tierarten		Horizont Vorgängerbau		Phase 1, um 1602		Phase 2, um 1697/98		Phase 3, 18. Jh.		Phase 4, 19. Jh.	
Deutscher Name	Lateinischer Name	n	g	n	g	n	g	n	g	n	g
Hausrind	<i>Bos taurus</i>	27	379,5	3	21,4	34	858,7	51	796,5		
Hausschaf	<i>Ovis aries</i>	0	0	0	0	0	0	0	0		
Hausziege	<i>Capra hircus</i>	0	0	0	0	0	0	0	0		
Hausschaf oder -ziege	<i>Ovis a./Capra h.</i>	24	209,3	0	0	4	44,6	13	76,2		
Hausschwein	<i>Sus domesticus</i>	125	650,4	5	21,8	14	85,4	71	816,2	1	4,1
Haushuhn	<i>Gallus domesticus</i>	11	18,4			1	1,6	2	4,8		
Hausgans	<i>Anser domesticus</i>	5	21,9			1	3,8				
Hausente	<i>Anas domesticus</i>	2	1,3								
Hauskatze	<i>Felis domesticus</i>	1	0,3								
	Total Haustiere	195	1281,1	8	43,2	54	994,1	137	1693,7	1	4,1
Fuchs	<i>Vulpes vulpes</i>					1	5,3	1	3,7		
Dachs	<i>Meles meles</i>							1	2,9		
Weinbergschnecke	<i>Helix pomatia</i>	6	25,7					17	86,2		
	Total Wildtiere	6	25,7			1	5,3	19	92,8		
Total bestimmbare		201	1306,8			55	999,4	156	1786,5		
Fuchs oder Haushund	<i>Vulpes v./Canis f.</i>							2	7,6		
unbestimmbare Vögel	<i>Aves indet.</i>	1	0,3								
	Total Haus-/Wildtiere	1	0,3					2	7,6		
unbestimmbare Knochen	<i>indet.</i>	7	6,9			2	3,0	4	6,9		
	Grösse <i>Ovis/Sus</i>	14	23,4			1	1,8	6	14,7		
	Grösse <i>Bos/Cervus</i>	11	41,0			5	36,1	13	54,8		
Total unbestimmbare		33	71,6			8	40,9	25	84,0		
Total gesamt		234	1378,4	8	43,2	63	1040,3	181	1870,5	1	4,1
Hirsch	<i>Cervus elaphus*</i>	26	100,5								
Hauskatze	<i>Felis domesticus*</i>							11	26,5		

zont Vorgängerbau, für die Phase 2 (1697/98) und für die Phase 3 (18. Jahrhundert).

Horizont Vorgängerbau (um 1500 n. Chr.)

In diesem Horizont waren von 234 Fragmenten 95 Prozent bis auf die Art bestimmbar. Das Durchschnittsgewicht aller Fragmente liegt mit 6 Gramm sehr niedrig. Dieses niedrige Gewicht spricht einerseits für die gute Grabungsqualität, bei der auch kleinste Fragmente aufgelöst wurden, andererseits deutet es an, dass die Tierknochen eher klein fragmentiert sind. In diesem Horizont sind die Knochen etwas schlechter erhalten als in den beiden anderen ausgewerteten Horizonten. Knochen mit verrundeten Bruchkanten deuten darauf hin, dass das Material einem mechanischen Druck

ausgesetzt war, das heisst umgelagert wurde. Hunde und Mäuse oder Ratten hatten einige Fragmente benagt. Eine dunkle Färbung an manchen Stücken deutet auf feuchtes Lagerungsmilieu hin.

Das Tierartenspektrum wird zu 98 Prozent von Haustieren dominiert, an Wildtieren sind nur Weinbergschnecken (*Helix pomatia*) durch sechs Gehäuse vertreten. Da die Schneckenhäuschen alle beieinander lagen und beinahe vollständig waren, handelt es sich möglicherweise nicht um Speiseabfall, sondern zum Beispiel um das Versteck eines Kindes.

Der Horizont zeigt eine für neuzeitliches Material recht ungewöhnliche und qualitativ hochstehende Zusammensetzung der Haustierarten (Abb. 2): Ein

* Teilskelett

n = Anzahl

g = Gewicht in Gramm

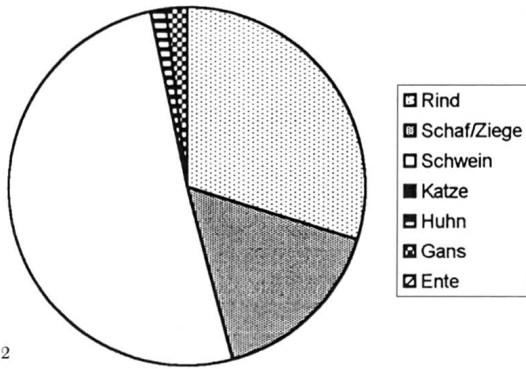
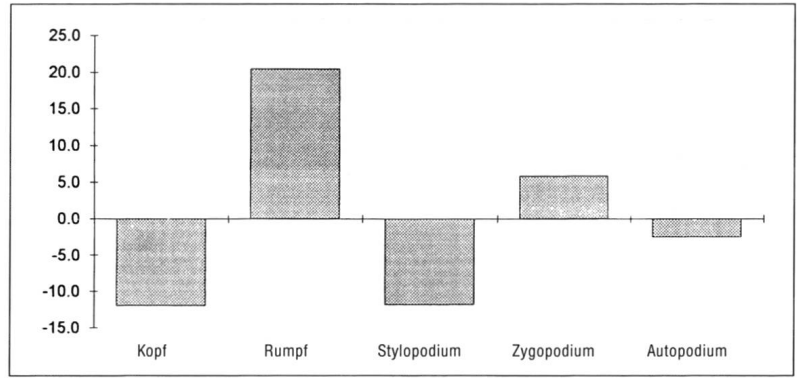


Abb. 2
Horizont
Vorgängerbau
(um 1500 n. Chr.).
Prozentualer Anteil
der Tierarten (Basis
Gewichte).



3

Abb. 3
Horizont
Vorgängerbau
(um 1500 n. Chr.).
Verteilung der
Fleischregionen
beim Schwein
(Basis Gewichte).
Die Säulen geben
die prozentuale
Abweichung der
Verteilung im
bearbeiteten
Material gegenüber
der Verteilung bei
einem modernen
Wildschweinskelett
(Null-Linie) an.
Rumpfteile (Rippen
und Wirbel) und
Zygopodiumteile
(Schienbein,
Wadenbein, Elle
und Speiche) sind
übervertreten,
während Kopfteile
sowie Stücke von
Schulterblatt,
Oberarm, Becken
und Oberschenkel
(Stylopodium) und
Fussteile
(Autopodium)
untervertreten sind.

grosser Teil des Fleischbedarfs wurde über Schweine gedeckt, etwa ein Drittel über Rinder, der Rest über Schafe/Ziegen und Geflügel (Hühner, *Gallus domesticus*; Gänse, *Anser domesticus*, und Enten, *Anas domesticus*).

Die Verteilung der Knochen auf die **Körperregionen** konnte nur für die Schweine ausgewertet werden (Abb. 3). Für eine sinnvolle Analyse lagen von den anderen nachgewiesenen Arten zu wenige Fragmente vor. Rumpfknochen und Zygopodiumsfragmente (Schienbein, Wadenbein, Elle und Speiche) sind bei den Hausschweinen im Vergleich zu einem modernen Wildschwein stark übervertreten, während die Knochen von Schädel und Stylopodium (Oberarm, Oberschenkel, Schulterblatt und Becken) fehlen. Obwohl also die fleischreichsten Regionen nur selten vorhanden sind, liegen hier trotzdem sicher Reste von Mahlzeiten vor, denn die Rumpfteile weisen eine charakteristische Zubereitungsart auf: Je zwei Rippen, die am oberen Ende vom Wirbel getrennt und am unteren Ende auf gleicher Höhe durchtrennt sind, bilden eine Fleischportion, die unserem heutigen Kotelett ähnelt. Hierzu finden wir in einem Kochbuch aus Müllhausen, erschienen 1811, nähere Zubereitungshinweise: *Man nimmt*

Kalbs-Ripplein und schneidet unten das dicke Bein davon. An dem langen Bein hingegen schabt man das Fleisch herunters, und schneidet nur ein wenig davon, damit das Ripplein nicht zu lange wird (vgl. Spörlin 1811, S. 64).

Die Schweine wurden in fast ausgewachsenem oder ausgewachsenem **Alter** geschlachtet, das heisst vor Erreichen des 3. Lebensjahres. Da die Tiere auf etwa eineinhalb Jahre geschätzt werden können, liegt es nahe, dass die Schlachtungen im Winter stattfanden. In diesem Alter haben spätreife Landrassen, wie sie früher allgemein gehalten wurden (vgl. Abb. 1), schon beinahe ihre spätere Grösse erreicht und nehmen nur noch wenig zu. Es wäre deshalb nicht ökonomisch, sie weiterzufüttern. Bei den Rindern liegen zu wenige Altersangaben für eine Aussage vor. Schafe und/oder Ziegen wurden dagegen in höherem Alter geschlachtet, sie waren sicher ausgewachsen. Vermutlich waren Milch, Wolle und Dung bei diesen Arten wichtigere Produkte als das Fleisch. Demzufolge lohnte sich die Haltung produktiver Tiere nur, wenn sie möglichst alt wurden.

Reste eines **Hirschkalbes** (*Cervus elaphus*) von etwa 3 Monaten, das als zusammenhängendes Teilskelett in den Boden des Raumes 4 gelangt sein muss,

überraschten bei der Auswertung besonders, konnte doch Jagdwild dieser Grösse auf einem Bauernhof eigentlich nicht erwartet werden. Das Jagdrecht auf Grosswild lag in der Regel bei der Herrschaft. Wie die Bewohner des Hauses zu diesem sehr jungen Tier kamen, ob es in eine Falle geriet, ob es seiner möglicherweise erlegten Mutter folgte oder gezielt gewildert wurde, muss offen bleiben. Aus einem Kochbuch von Max Rumpolt, das im Jahre 1581 unter dem Titel *Ein new Kochbuch* in Frankfurt erschienen ist, wissen wir, dass selbst ungebohrne Hirschkälber in der Küche zubereitet wurden: *Also hab ich's für die jungen Herren von Österreich zugerichtet. Es würde wohl mancher schlichte Bauer nicht davon essen; er würde besorgen, er fress sich den Tod daran. Ist aber eine gute und herrliche Speise, wenn man sie zurichtet. Kann's einer fast mit Fleisch und Beinen [Knochen] essen, so mürb ist es.*

Phase 2 (1697/98)

Aus diesem Horizont liegen nur 63 Fragmente vor, von denen 55 bis auf die Art bestimmt werden konnten. Das Durchschnittsgewicht liegt mit 16,5 Gramm mehr als doppelt so hoch wie im Horizont des Vorgängerbaus. Hier zeigt sich auch im Tierknochenmaterial, dass wir einen Bauhorizont vor uns haben: Grössere Fragmente mit sehr guter Erhaltung und ausschliesslich scharfkantigen Brüchen deuten auf eine geringe mechanische Belastung und eine schnelle Einbettung des Materials in den Boden hin.

Wiederum setzt sich das **Tierartenspektrum** fast ausschliesslich aus Haustieren zusammen, eine Ausnahme ist ein einziges Fragment eines Fuchses (*Vulpes vulpes*). Die Anteile der einzelnen Arten sind aber sehr verschieden von den vor-

her beschriebenen (vgl. Abb. 4): Der mit Abstand wichtigste, fast der einzige Fleischlieferant ist das Rind, Schweine- und Schaf-/Ziegenknochen sowie je ein Knochen von Huhn und Gans spielen kaum eine Rolle. Eine solche Verteilung entspricht dem, was man auf einem sich weitgehend selbst versorgenden Bauernhof erwartet. Aus Preislisten weiss man, dass Rindfleisch, wenn es von ausgewachsenen oder gar von alten Tieren stammt, das am wenigsten geschätzte und damit das preiswerteste Fleisch war, während Wild, Fisch und Spanferkel die beliebtesten und auch teuersten Speisetiere waren. Nachdem der Hof etwa in der Mitte des 17. Jahrhunderts abgebrannt war – möglicherweise im Zusammenhang mit dem 30jährigen Krieg –, wurde das Fleisch der besseren Qualität wahrscheinlich in die Stadt verkauft, und für den eigenen Verzehr blieb nur die schlechtere Qualität übrig. Gegenüber der Situation zur Zeit des Vorgängerbaus zeichnet sich hier deutlich eine Verarmung ab.

Über das **Alter** der geschlachteten Tiere können leider keine zuverlässigen Aussagen gemacht werden, die Rinder waren jedoch mehrheitlich ausgewachsen.

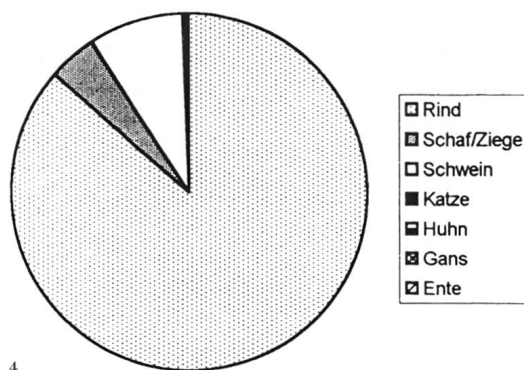


Abb. 4
Phase 2 (1697/98).
Prozentualer Anteil
der Tierarten (Basis
Gewichte).

Phase 3 (18. Jahrhundert)

Von den 181 Fragmenten dieses Horizontes konnten 156 bestimmt werden, das entspricht einem Bestimmungsgrad von 86 Prozent. Auf Gewichtsbasis konnten sogar über 95 Prozent bis auf die Art bestimmt werden. Das Durchschnittsgewicht erreicht mit 10,3 Gramm einen guten Wert für eine Notgrabung. Wiederum sind die Knochen sehr gut erhalten.

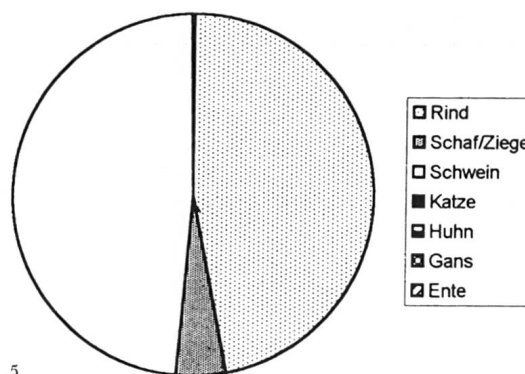
Das **Tierartenspektrum** wird zu 95 Prozent von Haustieren dominiert. Unter den wenigen nachgewiesenen Wildtieren ist vor allem die Weinbergschnecke mit 17 fast vollständig erhaltenen Gehäusen zu erwähnen. Allerdings lagen die Gehäuse nestartig beieinander, so dass hier weniger Speiseabfall vorliegt, sondern eher eine Deponierung. Man kann an Verstecke von Kindern denken, aber auch an eine Form von Volksglaube. Die Interpretation muss letztlich offen bleiben.

Ausserdem liegen noch je ein Fragment von einem Fuchs (*Vulpes vulpes*) und von einem Dachs (*Meles meles*) vor. Die Verteilung der Haustierarten sieht keiner der beiden zuvor besprochenen Horizonte ähnlich, sondern setzt sich zu etwa gleichen Teilen aus Resten von Rindern und von Schweinen zusammen, während Schaf-/Ziegenfleisch und die beiden nachgewiesenen Hühnerknochen unbedeutend sind (vgl. Abb. 5).

Bei den Rinderknochen zeigt sich eine für Speiseabfall typische Verteilung der **Körperregionen** (Abb. 6): Die fleischreichen Teile der Extremitäten oberhalb der Füße sind im Vergleich zu einer modernen Hinterwälderkuh übervertreten, Schädel- und Rumpffragmente sind dagegen sehr selten. Für die Schweine ist das Bild weniger deutlich (Abb. 7). Stylopodiumfragmente (Becken, Schulter-

blatt, Oberarm, Oberschenkel) sind untervertreten, Kopf-, Rumpf- und Zygo-podiumfragmente (Schienbein, Wadenbein, Elle, Speiche) dagegen übervertreten. Vielleicht liegt dieser Verteilung aber ebenfalls ein spezielles Gericht oder eine besondere Zubereitungsart zugrunde.

Dass die Bewohner des Hauses zu dieser Zeit wieder etwas qualitativeres Fleisch zu sich nahmen, zeigt ein Blick auf die **Altersverteilung** der Rinder und Schweine: Fast zwei Drittel der Rinder und vier Fünftel der Schweine kamen auf den Tisch, bevor sie ausgewachsen waren.



5

Fazit und Ausblick

Mit der Bearbeitung der Tierknochen aus dem «Hebandehuus» in Kaisten AG konnten zum ersten Mal von archäozoologischer Seite Aufschlüsse über die Fleisch-nahrung ländlicher Bevölkerungskreise vom Ende des 15. bis zum 18. Jahrhundert gewonnen werden. Nach der Auswertung von neuzeitlichem Material gehobener städtischer Schichten¹, das

¹ Es handelt sich um Grabungen auf dem Basler Münsterhügel und in der Alten Landvogtei Riehen BS. R. Ebersbach: Ausgrabungen im Bereich des Murus Gallicus auf dem Basler Münsterhügel 1990–1993, Tierknochen. Materialhefte zur Ur- und Frühgeschichte in Basel, Bd. 15 (in Vorbereitung).

Abb. 5
Phase 3
(18. Jahrhundert).
Prozentualer Anteil
der Tierarten (Basis
Gewichte).

zum Teil zeitgleich ist zur Phase 3 (18. Jh.) in Kaisten, wurde für den hier vorliegenden Knochenkomplex erwartet, nur Fleisch der unteren Qualitätsstufen, das heisst alte Rinder, als Hauptfleischlieferant zu finden. Diese Erwartung bestätigte sich nur in der Phase 2 (1697/98), in der nach einem Brand auch von archäologischer Seite eine Verarmung feststellbar ist. Die beiden anderen ausgewerteten Horizonte lieferten Material, das auf eine florierende Viehwirtschaft sowie einen gewissen Wohlstand der Hausbewohner hindeutet, der es ihnen erlaubte, auch erstklassiges Fleisch aus der eigenen Produktion selbst zu verzehren, anstatt es zu verkaufen. Besonders im Horizont des Vorgängerbaus vor 1500 erstaunten die vielen jungen Schweine sowie Hirsch auf dem Speisezettel.

Diese Ergebnisse verdeutlichen einmal mehr, dass historische Quellen allein nicht ausreichen, um Lebenswirklichkeit und Alltag ländlicher Bevölkerungen in einem bestimmten Raum und zu einer bestimmten Zeit zu erfassen. Nur die Reste, die die Menschen als achtlos weggeworfenen Abfall im Boden hinterlassen haben, bieten einen direkten, unmittelbaren Zugang zum Alltag, zur Ernährung, zum materiellen Besitz und nicht zuletzt zum Lebensumfeld.

Material eines einzigen Bauernhofes mag wenig repräsentativ sein für die tägliche Ernährung der ländlichen Bevölkerung im ehemals vorderösterreichischen Gebiet, es ist aber ein Anfang, der hoffentlich in der Zukunft seine Fortsetzung finden kann. Wünschenswert wäre eine Zusammenarbeit mit Fachleuten der Archäobotanik, um auch die pflanzliche Seite der Ernährung, die wahrscheinlich den grösseren Teil des täglichen Kalorienbedarfs deckte, besser nachvollziehen zu können.

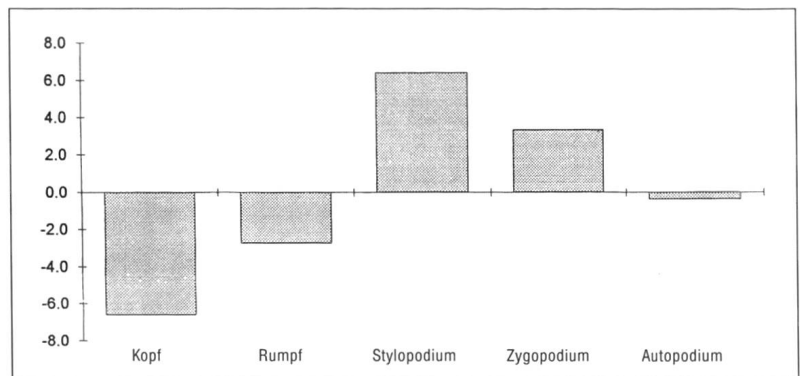


Abb. 6: Steinbau Phase 3. Verteilung der Fleischregionen beim Rind (Basis Gewichte). Die Säulen geben die prozentuale Abweichung der Verteilung im bearbeiteten Material gegenüber der Verteilung am Skelett einer Hinterwälderkuh (Null-Linie) an. Fleischreiche Regionen wie Oberarm, Oberschenkel, Becken und Schulterblatt (Stylopodium) sind übervertreten, während Kopfknochen, Rippen und Wirbel untervertreten sind.

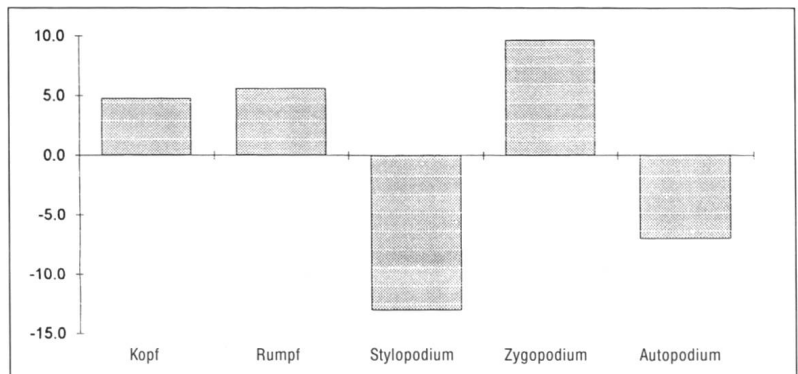


Abb. 7: Steinbau Phase 3. Verteilung der Fleischregionen beim Schwein (Basis Gewichte). Die Säulen geben die prozentuale Abweichung der Verteilung im bearbeiteten Material gegenüber der Verteilung bei einem modernen Wildschweinskelett (Null-Linie) an. Knochen, an denen am wenigsten Fleisch anhaftet, wie Füße (Autopodium) sowie solche, an denen am meisten Fleisch anhaftet, wie Schulterblatt, Becken, Oberarm und Oberschenkel (Stylopodium) sind untervertreten, während Kopfteile, Rippen, Wirbel, Schienbein, Wadenbein, Elle und Speiche (Zygopodium) übervertreten sind.

Literatur

- Markert, D. (1990): Knochenbefund einer Gerberei: Haus zum Bogen, Schaffhausen. In: J. Schibler, J. Sedlmeier, H. Spycher (Hrsg.), Festschrift für Hans R. Stampfli, Basel 1990, S. 121–126.
- Schibler, J. (1991): Tierknochen als Informationsquelle zu Handwerk, Ernährung und Wirtschaftsweise im Mittelalter der Nordwestschweiz. In: J. Tauber (Hrsg.), Methoden und Perspektiven der Archäologie des Mittelalters. Archäologie und Museum, Heft 20, Liestal 1991, S. 145–156.
- Schmid, E. (1972): Atlas of animal bones. Knochenatlas für Prähistoriker, Archäologen und Quartärgeologen. Amsterdam, London, New York 1972.
- Spörlin, M. (1811): Oberrheinisches Kochbuch zum Nutzen und Vergnügen für junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu Kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit. Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke. Müllhausen 1811.