

<b>Zeitschrift:</b>	Vom Jura zum Schwarzwald : Blätter für Heimatkunde und Heimatschutz
<b>Herausgeber:</b>	Fricktalisch-Badische Vereinigung für Heimatkunde
<b>Band:</b>	88 (2014)
<b>Artikel:</b>	Von Ferkeln, Schinken und Hühnerbeinen - was die Tierknochen aus Frick Mitteldorf 73 erzählen
<b>Autor:</b>	Schumpf, Elisa
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-747360">https://doi.org/10.5169/seals-747360</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:** 19.01.2026

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

# Von Ferkeln, Schinken und Hühnerbeinen – was die Tierknochen aus Frick Mitteldorf 73 erzählen

Elisa Schumpf

## Einleitung

Archäozoologische Auswertungen von Tierknochen liefern über alle Epochen hinweg wichtige Informationen zu Ernährung, Wirtschaft, Kultur und Alltagsleben der jeweiligen Bevölkerung. Sie sind eine wichtige Ergänzung zu den archäologischen und vor allem schriftlichen QuellenGattungen. Gerade die für das Mittelalter vorhandenen schriftlichen und bildlichen Quellen geben oft idealisierte Darstellungen des damaligen Lebens wieder. Im Gegensatz dazu sind die menschlichen Hinterlassenschaften in Form von Abfall – seien es zerbrochenes Geschirr, Essensreste oder sonstiger Unrat – direkte Zeugen des damaligen Alltags.

An der Zusammensetzung des Tierknochenmaterials kann erkannt werden, ob es sich eher um Speiseabfälle, Schlachtreste oder um Handwerksabfall (Gerberei, Knochenschitzerei, Hornverarbeitung) handelt. Die prozentualen Anteile der verschiedenen Tierarten zeigen, welche Bedeutung sie in der Ernährung der Menschen hatten, was wiederum Rückschlüsse auf deren soziale und wirtschaftliche Stellung ermöglicht. Dazu ist es notwendig, jedes einzelne Knochenfragment so genau wie möglich zu bestimmen – neben der Tierart auch das genaue Skelettteil sowie Alter und Geschlecht des Individuums. Um weitere Informationen über die Her-

kunft und Geschichte jedes einzelnen Knochens zu erlangen, werden auch Spuren am Knochen erfasst, die vor und nach dem Tod des Tieres entstanden sind. Zu Lebzeiten hinterlassen Arbeitsbelastung und Verletzungen beziehungsweise Krankheiten Spuren am Tierskelett. Schnitt-, Hack- und Sägespuren sowie Brandspuren am Knochen erlauben Rückschlüsse auf Zerlegungstechnik und Zubereitungsart der jeweiligen Fleischstücke. Spuren von tierischem Verbiss (meist Hund, Schwein oder Nager) können ein Hinweis dafür sein, dass der Knochen noch für eine bestimmte Zeit an der Oberfläche herumlag, bevor er beispielsweise in einer Abfallgrube entsorgt wurde.

Im Folgenden wird versucht, aufgrund der Tierknochen eine Einschätzung der Essgewohnheiten im dörflichen Frick um 1499 zu wagen. Da es sich aber um sehr turbulente Zeiten gehandelt hat, dürfen die Ergebnisse nicht als für diesen Zeitraum allgemeingültig angesehen werden. Der hier angetroffenen Zusammensetzung des Knochenmaterials könnten durchaus auch einmalige oder aussergewöhnliche Ereignisse zugrunde liegen.

## Die Tierknochen aus dem Keller in Frick Mitteldorf 73

Insgesamt stammen 213 vollständige oder fragmentierte Tierknochen mit ei-

nem Gesamtgewicht von 4843 Gramm aus der Brandschuttverfüllung des Kellers in Frick Mitteldorf 73. Es ist davon auszugehen, dass alle Knochen im Zuge eines einzigen Verfüllereignisses in den Keller geraten sind. Aus welchem Kontext die Knochen aber ursprünglich stammen, ist schwer zu beantworten. Es könnte sich sowohl um Speise- und Schlachtabfälle handeln, die sich über längere Zeit angesammelt haben oder aber in relativ kurzer Zeit entstanden sind. Der gute Zustand der Knochen sowie die nur vereinzelt auftretenden Tierverbisssspuren lassen annehmen, dass das Material nicht lange oberflächlich ungeschützt herumlag, sondern relativ rasch mit der Brandschuttverfüllung in den Keller gelangte.

### Die Tierarten

Alle Knochen stammen von Tierarten, die im 15. Jahrhundert regelmässig auf der Speisekarte zu finden waren (vgl. Abb. 11). Es handelt sich dabei ausschliesslich um Haustiere, Überreste von Wildtieren finden sich keine. Der allergrösste Teil der Knochenfragmente stammt von Rindern (Gewichtsanteil 83 %), danach folgen Schweine (12 %) und Schafe/Ziegen (4 %) (siehe auch Abb. 10). Die Anteile der Kleintiere Kaninchen, Huhn und Gans sind mit Anteilen zwischen 0,1 % und 0,2 % nur sehr gering – dies liegt aber nicht zuletzt auch an ihrer geringen Grösse und damit am viel leichteren Gewicht. Betrachtet man die Anzahl der Knochenfragmente, so sehen die Verhältnisse auch etwas anders aus. Das Rind hat dann noch einen Anteil von knapp 50 %, Schweine etwa einen Drittel und Schafe/Ziegen 14 %. Hühner- und Kaninchenknochen machen je knapp 3 % aus, Gänseknochen 0,5 %.

### Rind

Insgesamt stammen aus dem Keller 69 Rinderknochen mit einem Gesamtgewicht von fast vier Kilogramm (3960,3 Gramm). Da das Rind das grösste und schwerste Haustier ist, wiegen die einzelnen Knochen dementsprechend mehr als bei kleineren Haustieren wie Schweinen oder Hühnern. Gleichzeitig ist das Rind auch die häufigste Tierart, was zur Folge hat, dass Rinderknochen einen Grossteil des Knochengewichts ausmachen.

Neben dem ungewöhnlich hohen Anteil von Schädelknochen und den Fussknochen (Abb. 1) finden sich vor allem Teile des Skeletts der Rinder, die viel Fleisch geliefert haben. So zum Beispiel Schulterblätter (Rindsschulter, Räucherschinken?), Ober- und Unterschenkel (Keule, Schinken) und Rippen (Rippenfleisch, Speck). Die meisten Rippenfragmente tragen deutliche Schnitt- oder Hackspuren – das heisst, sie sind auf eine bestimmte Länge zugeschnitten beziehungsweise portioniert worden.

Das erstaunliche an den Schädelfragmenten ist, dass es sich um vier linke Schädelhälften von vier verschiedenen ausge-

Abb. 1  
Auswahl an Rindermetapodien.





Abb. 2  
Oberkieferfragmente  
mit Zähnen von  
Rindern.



Abb. 3  
Schädelfragmente von  
Rindern.

wachsenen Rindern handelt. Die Teile des Oberkiefers sowie des Vorderschädel sind in ähnlich grosse Stücke zerlegt. Obwohl die Fragmente einander nicht zugeordnet werden konnten, ist davon auszugehen, dass je ein Oberkieferfragment und ein Stirnfragment zusammengehören und es sich um vier Individuen gehandelt hat (Abb. 2 und 3).

Ob die zwei Hornzapfen auch von den gleichen Tieren stammen, ist nicht zu sagen. Sicher ist jedoch, dass sie zwei verschiedenen Rindern entstammen, da sie sich in Grösse und Form stark unterscheiden. Am linken Hornzapfen ist deutlich die Schnittfläche zu erkennen, die beim Abtrennen vom Schädel entstanden ist (Abb. 4).

### Schwein

Die 61 Knochenfragmente vom Schwein haben ein Gesamtgewicht von 584 Gramm und stammen wie beim Rind hauptsächlich von fleischreichen Regionen der Tiere. Neben Schädelknochen sind fast nur Rippen und Beinknochen (ohne Fussknochen) vorhanden.

Die meisten Knochen stammen von Tieren im besten Schlachteralter zwischen einem

und zwei Jahren. In diesem Alter hatten sie ein Optimum an Gewicht erreicht, das die Schlachtung eines Tieres auch lohnenswert machte. Knochen von sehr jungen Ferkeln sind im Keller in Frick selten, aber vorhanden – was darauf hindeutet, dass man sich den Luxus von zartem, wertvollem Ferkelfleisch (Spanferkel) hin und wieder gönnnte. Anders als bei Rindern und Schafen/Ziegen finden sich bei Schweinen nur sehr selten Knochen von älteren Tieren über zwei Jahren (siehe Kästchen).

### Schaf/Ziege

Die Unterscheidung von Schafen und Ziegen ist bei den meisten Skeletteilen nicht möglich. Aus diesem Grund werden die Knochen beider Arten für die Auswertung zusammengefasst. Eine der wenigen Ausnahmen bilden die Milchzähne im Unterkiefer, anhand derer man dank eines winzigen Unterschiedes Schafe von Ziegen unterscheiden kann. Im vorliegenden Material konnten auf diese Weise drei Unterkieferfragmente jungen Schafen (sechs bis zwölf Monate alt) zugeordnet werden. Die restlichen 23 Knochen mit einem Gewicht von 140 Gramm stammen von Scha-

fen oder Ziegen. Es handelt sich dabei ebenfalls hauptsächlich um Rippen und Beinknochen. Die meisten Tiere waren bei der Schlachtung noch nicht ganz ausgewachsen – das bedeutet, dass sie rein zum Verzehr gehalten wurden, und davor nicht noch als Milch- oder Wolllieferant gedient hatten.

### Kaninchen

Bei den fünf Kaninchenknochen mit einem Gesamtgewicht von 6,4 Gramm handelt es sich um Beinknochen und ein Schulterblatt (Abb. 5). Die Vorderbeinknochen stammen von ausgewachsenen Individuen, ein Mittelfussknochen von einem etwas jüngeren Tier und das Schulterblatt von einem sehr jungen, vermutlich nur wenige Wochen alten Kaninchen.

Die Knochen weisen keine Schnitt- oder Zerlegungsspuren auf. Da so kleine Tiere wie Kaninchen auch gut am Stück zubereitet werden können, schliesst das aber nicht aus, dass es sich dabei um Speiseabfall handelt.

### Huhn

Die fünf Hühnerknochen mit einem Gewicht von knapp 10 Gramm stammen von ausgewachsenen Tieren, mit Ausnahme vom fragmentierten Oberschenkelknochen eines jüngeren Individuums (Abb. 6). Es handelt sich um vier Bein-/Fussknochen und einen Oberarmknochen. Auch hier sind keine Schnitt- oder Zerlegungsspuren sichtbar.

### Gans

Der einzige Nachweis, dass in Frick auch Gänse auf der Speisekarte standen, stammt von einem einzigen Oberschenkelknochen eines ausgewachsenen Tieres (Abb. 7).

### Das Schlachталter

Anders als bei Rindern und Schafen/Ziegen finden sich bei Schweinen nur sehr selten Knochen von älteren Tieren. Das hat einen guten Grund: Während Kühe neben der Fleischproduktion auch als Milchlieferanten und Arbeitstiere genutzt werden können und Schafe/Ziegen neben Milch noch den wertvollen Rohstoff Wolle liefern, dient das Schwein nur als Fleischlieferant. Das heisst, es wird im Unterschied zu Kühen und Schafen/Ziegen fast immer in jungen Jahren geschlachtet, sobald es nicht mehr deutlich an Grösse und Masse zunimmt.

Diese Tatsache ermöglicht es den Archäozoologen, aufgrund des Alters eines geschlachteten Tieres Rückschlüsse auf seine Nutzung zu Lebzeiten zu ziehen. Während die Verwendung von Milch und Wolle keine Spuren am Skelett hinterlässt, können die Strapazen der täglichen Arbeit bei einem Zug- oder Lasttier (meist Rind oder Pferd) Veränderungen an den Knochen hervorrufen.

### Rückschlüsse auf die Ernährung

Die vorliegenden Ergebnisse zeigen in erster Linie etwas sehr Wichtiges: Im Haushalt der Bewohner des spätmittelalterlichen Frick Mitteldorf 73 konnte man es sich leisten, Fleisch zu essen. Dies ist nicht selbstverständlich, denn neben Brot, Brei, Eiern, Käse, Gemüse und Früchten war Fleisch zu dieser Zeit ein sehr wertvolles Nahrungsmittel. Zwar ist davon auszugehen, dass die meisten Haushalte die Möglichkeit hatten, selber Kleinvieh zu halten und für den Eigengebrauch zu schlachten.



Abb. 4  
Zwei Hornzapfen  
von Rindern mit gut  
sichtbarer Schnitt-  
fläche.

Abb. 5  
Knochen von  
Kaninchen.



Abb. 6  
Hühnerknochen.

Abb. 7  
Oberschenkelknochen  
einer ausgewachsenen  
Gans.





Abb. 8  
Marktstand eines  
Metzgers. «Metzger-  
verkaufsstand mit der  
Heiligen Familie auf  
der Flucht nach  
Ägypten, Almosen  
verteilend», Gemälde  
von P. Aertsen, 1551

Grössere Mengen an Fleisch – vor allem Rindfleisch – wurden aber vermutlich zu gekauft.

Abbildungen und Texte aus dem 15. und 16. Jahrhundert zeigen deutlich, wie gross die Wertschätzung von Fleisch und Fleisch-erzeugnissen in der Ernährung war, und dass die Menge an konsumiertem Fleisch als Spiegelbild des sozialen Status galt.

Viele der auf Abb.8 abgebildeten Fleischwaren finden sich zu Teilen auch im Knochenspektrum von Frick Mitteldorf wieder: der Rinderkopf, Schweinskopf, Schweinehälften (Rippen), die Schinken vom Rind oder Schwein mit Beinknochen und die Hühnervögel. Wie die Fleischspeisen zubereitet wurden, darüber lässt sich nur spekulieren. Die Schnittspuren an den Rippen von Rindern, Schweinen

und Schafen/Ziegen zeigen, dass sie auf eine bestimmte Grösse zugeschnitten beziehungsweise portioniert wurden. Man kann sich vorstellen, dass die Fleischstücke in eine Art Koteletts oder Spareribs zerteilt wurden, wie man es heute noch kennt (Abb.9).

Die grösseren Schädel- und Fussknochen wurden nach der Entfernung des Fleisches vermutlich ausgekocht und zur Herstellung von Brühen verwendet. Diese findet man sehr häufig in Rezepten aus dem Mittelalter und der frühen Neuzeit. Sie wurden als Basis für Sossen, Suppen oder Sülze verwendet (vgl. Dapper 2008).

Die zahlreichen Beinknochen von Rind, Schwein und Schaf/Ziege können entweder Speiseüberreste von geräucher-tem, eingesalzenem oder geschmortem

Abb. 9  
Einsalzen von verschiedensten Fleischstücken.  
«Prudentia», Stich von  
Ph. Galle nach  
P. Brueghel d. Ä., um  
1559.

Schinken sein – oder aber schon bei der Zerteilung des Tieres angefallene Schlachtabfälle. Dies lässt sich aus Mangel an eindeutigen Schnittspuren an den Knochen nicht genauer sagen. Da die Knochen bei der Zubereitung meist noch von Fleisch umgeben sind, tragen sie auch bei der Zubereitung über dem Feuer nur selten Brandspuren davon.

Sehr unterschiedliche Zubereitungsarten finden sich auch für Kaninchenfleisch. Die beliebtesten Variationen waren wohl

geschmortes Kaninchenfleisch sowie die Verarbeitung zu Pastete. Leider sind an den vorliegenden Kaninchenknochen aus Frick keine Spuren sichtbar, die auf eine bestimmte Zubereitungsart hindeuten würden. Das Gleiche gilt für die Geflügelknochen von Huhn und Gans – verschiedene Rezeptsammlungen überliefern auch hier eine Fülle von Variationen der Zubereitung: auf unterschiedlichste Arten gebraten, geschmort oder als Füllung für Pasteten verarbeitet (vgl. Depper 2008).

#### Arm oder reich? Ein Vergleich mit den Tierknochenfunden vom «Hebandehuus» in Kaisten

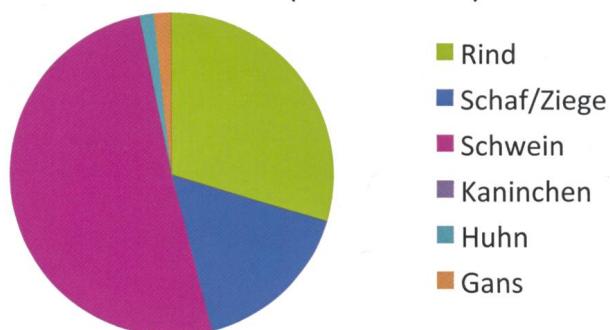
Dass die archäozoologische Auswertung der Tierknochen Hinweise auf eine vielfältige Zubereitung von Fleisch ergibt, erstaunt nicht, wenn man das archäologische Fundmaterial aus Frick Mitteldorf 73 betrachtet. Auch dieses zeigt einen gewissen Wohlstand des dörflichen Haushaltes um 1499 an.

Leider sind aus dieser Zeit kaum ähnliche Befunde aus der Region bekannt, die wissenschaftlich ausgewertet wurden und als Vergleich herbeigezogen werden könnten. Einzig die Untersuchungen der Tierknochen aus dem «Hebandehuus» in Kaisten von R. Ebersbach (Ebersbach 1996) fallen räumlich und zeitlich in einen ähnlichen Rahmen. Obwohl es sich bei dem Vorgängerbau um 1500 wohl um ein Bauernhaus gehandelt hat und nicht wie in Frick Mitteldorf 73 um ein Gebäude im Dorfkern, soll ein Vergleich der Tierknochenfunde gewagt werden.

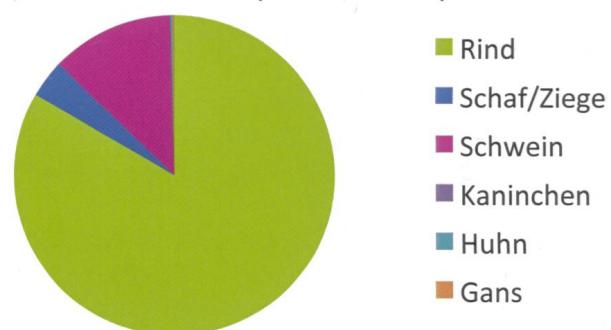
Das Tierartenspektrum der beiden Fundstellen ist sehr ähnlich. In beiden Haushalten ernährte man sich primär von Haustieren – nämlich Rind, Schwein, Schaf/Ziege, Huhn und Gans. Nur Kaninchenknochen



Anteile der Tierarten in Kaisten AG  
(Gewichts-%)



Anteile der Tierarten in Frick  
(Gewichts-%)



wurden in Kaisten keine gefunden, dafür Entenknöchen, welche in Frick fehlen.

Was sich aber deutlich unterscheidet, ist der Anteil der Tierarten (nach Gewicht) in der Nahrungszusammensetzung. Wie auf Abb. 10 zu erkennen, war der Anteil an Schweine- und Schaf/Ziegenfleisch in Kaisten um ein Vielfaches höher als in Frick.

Da Rindfleisch – vor allem solches von älteren Tieren – in dieser Zeit erschwinglicher war und es sich deshalb auch die unteren Bevölkerungsschichten leisten konnten, wird ein hoher Anteil davon in einem Befund oft als Hinweis auf einen niedrigen sozialen Status dieses Haushaltes gedeutet. Auch in Kaisten verändert sich in den darauffolgenden Jahrhunderten die Zusammensetzung der Tierartenanteile zugunsten der Rinder, was als sozialer Abstieg des Hofes interpretiert wird. Betrachtet man nun aber nicht nur die Tierartenanteile, sondern auch das Alter der geschlachteten Tiere und die verwendeten Körperregionen in Frick Mitteldorf, so relativiert sich das Bild deutlich. Denn im Gegensatz zu Kaisten, wo vor allem Fleisch von älteren Rindern und Schafen/Ziegen auf den Tisch kam, ist der Anteil

von jungen, nicht ausgewachsenen Tieren in Frick relativ hoch. Das heißt, man konnte es sich leisten, jüngere Tiere zu schlachten, deren Fleisch von besserer Qualität war. Neben einigen Knochen von Kälbern fallen bei den Schweineknöchen mehrere Stücke von sehr jungen Tieren auf – diese könnten durchaus von einem Spanferkel stammen. Diese Speise war äußerst beliebt, galt aber als etwas Besonderes und wurde nur in wohlhabenderen Haushalten serviert.

Auch wenn die genauen Hintergründe der Herkunft der Tierknöchen aus der Brandschuttverfüllung im Keller von Frick Mitteldorf 73 im Dunkeln bleiben, sprechen sie für einen gewissen Wohlstand der 1499 dort lebenden Bewohner. Ob dieses Spektrum an Tierknöchen aber einen durchschnittlichen Fleischkonsum eines dörflichen Haushaltes des ausgehenden 15. Jahrhunderts abbildet, muss offen bleiben. Denn noch steht die wissenschaftliche Forschung zur Beantwortung vieler Fragen zum Alltagsleben der Menschen aus dieser Epoche im Gebiet der Nordwestschweiz und dem angrenzenden Ausland ganz am Anfang.

Abb. 10  
Vergleich der Tierartenanteile nach Gewichts-% in den Fundstellen Kaisten «Hebandehuus» und Frick Mitteldorf 73. Werte für Kaisten aus Ebersbach, 1996.

Deutscher Name	Lateinischer Name	n	n %	g	g %
Hausrind	<i>Bos taurus</i>	89	47.6	3960.3	83.4
Hausschaf	<i>Ovis aries</i>	3	1.6	41.8	0.9
Hausschaf oder -ziege	<i>Ovis aries/Capra hircus</i>	23	12.3	140.2	3.0
Hausschwein	<i>Sus domesticus</i>	61	32.6	584.0	12.3
Kaninchen	<i>Oryctolagus cuniculus</i>	5	2.7	6.4	0.1
Haushuhn	<i>Gallus gallus</i>	5	2.7	9.4	0.2
Hausgans	<i>Anser anser</i>	1	0.5	5.0	0.1
<b>Total bestimmbare Knochen</b>		<b>187</b>	100.0	<b>4747.1</b>	100.0
Unbestimmbare Knochen	indet. Grösse Rind/Hirsch indet. Grösse Schaf/Schwein indet. Vogel	4 20 2		34.0 59.6 2.3	
<b>Total unbestimmbare Knochen</b>		<b>26</b>		<b>95.9</b>	
<b>Total gesamt</b>		<b>213</b>		<b>4843.0</b>	

Abb. 11

Tierartentabelle von  
Frick Mitteldorf 73.

n=Anzahl,

g=Gewicht in Gramm.

Der prozentuale Anteil

(n %, g %) bezieht sich

auf das Total aller

bestimmbarer

Knochen.

#### Literatur

**Ebersbach, R. (1996)**

Speiseabfälle machen Geschichte. Auswertung der im «Hebandehuus» in Kaisten AG gefundenen Tierknochen. Vom Jura zum Schwarzwald 70, 1996, 113–120.

**Dapper, A. (2008)**

Zu Tisch bei Martin Luther; Hrsg. Harald Meller. Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Sachsen-Anhalt, Landesmuseum für Vorgeschichte, 2008.

#### Abbildungsnachweise

Abb. 1–7: Fotos E. Schumpf.

Abb. 8: Uppsala University Art Collection, Uppsala.

Abb. 9: Königliches Museum für Schöne Künste, Brüssel.

Abb. 10: Darstellung der Daten aus der vorliegenden Untersuchung sowie aus der Publikation von R. Ebersbach (1996).

