

SCHÄPPI / EBERSBACH / BENGUEREL / GSCHWIND

PALAFITFOOD

So schmeckt die Pfahlbauküche



GMEINER



SCHÄPPI / EBERSBACH / BENGUEREL / GSCHWIND

PALAFITFOOD

SCHÄPPI / EBERSBACH / BENGUEREL / GSCHWIND

PALAFITFOOD

So schmeckt die Pfahlbauküche



GMEINER



BAYERISCHES
LANDESAMT
FÜR DENKMAL
PFLEGE



Baden-Württemberg

LANDESAMT FÜR DENKMALPFLEGE
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTTART

Thurgau



Amt für Archäologie



Besuchen Sie uns im Internet:
www.gmeiner-verlag.de

© 2023 – Gmeiner-Verlag GmbH
Im Ehnried 5, 88605 Meßkirch
Telefon 0 75 75 / 20 95-0
info@gmeiner-verlag.de
Alle Rechte vorbehalten
1. Auflage 2023

Text: PalaFitFood – Katharina Schächli, Renate Ebersbach,
Simone Benguerel, Markus Gschwind – www.palafitfood.com
Redaktion und Lektorat: Anja Sandmann, Anita und
Markus Gschwind, PalaFitFood
Gestaltung und Layout: Susanne Lutz, PalaFitFood
Satz: Susanne Lutz
Bildbearbeitung: Katharina Schächli
Gedruckt mit Unterstützung des Landesamtes für Denkmal-
pflege im Regierungspräsidium Stuttgart, des Bayerischen
Landesamtes für Denkmalpflege, des Amtes für Archäologie
des Kantons Thurgau und des Lotteriegewinnfonds des
Kantons Schaffhausen.
Druck: Florjančič tisk d.o.o., Maribor
Printed in Slovenia
e-pdf-ISBN 978-3-7349-9485-2

Inhalt

PalaFitFood – So schmeckt die Pfahlbauküche	8
Der Warenkorb der Pfahlbauer	16
Fleischeintopf mit wilden Wurzeln	22
Nüsslisalat mit Leindottersaat	23
Getreide-Haselnuss-Kaffee	24
Schlehen-Sorbet	26
Das tägliche Brot	28
Topfbrot mit Erbsenhummus	34
Pastinaken-Rösti	36
Einkorn-Eintopf	38
Pfahlbau-Nutella	39
Die erste Ernährungsrevolution	40
Buchenkeimling-Salat	46
Fisch-Bärlauch-Röllchen	47
Brennnessel-Ricotta-Ravioli	48
Nessel-Crumble	50
Die Milch-Saison ist eröffnet	52
Lammkoteletts mit Maispitzen	58
Sauerkäse	60
Kräuterquark auf Fladenbrot	62
Colostrumtorte	64
Willkommen in der Bronzezeit	66
Blattsalat mit Hirsewrap	72
Pferdecarpaccio mit Löwenzahnkapern	74
Hirselsens mit geschmortem Ochsenchwanz	76
Erdbeertörtchen mit Holunderblütencrème	78

Fruits de lac: Fische und mehr	80
Falsche Schildkrötenpastete	86
Steckerlfisch mit Fladenbrot à l'Opéra	88
Wassernuss-Linsen-Eintopf	90
Ente mit Brombeersosse	92
Das große Krabbeln	94
Pfahlbau-Sushi	100
Grillen mit Erbsenpüree und Möhrenkrautpesto	102
Geräuchertes Forellentatar	104
Pfahlbau-Pizza	106
Licht in den Urwald	108
Bratäpfel mit Haselnussmarzipan	114
Reizker mit Kräuter-Fladenbrot	115
Wildschwein mit Holunderbeeren	116
Brombeer-Hirse-Auflauf	118
Jagen und Sammeln für den Winter	120
Ötzi's letztes Mahl	126
Hirschzwerchfell auf Schlehenspiegel	128
Schwammerl mit Rehnieren und Erbsenmus	130
Nussbraten	132
Das besondere Aroma	134
Fisch im Salzmantel	140
Rehzunge auf Erbsenmus	142
Malzpudding mit Apfelmus	144
Mohnschnecken	145
Schlachtplatte oder Veganer?	146
Rillettes de lapin	152
Geschmorter Schweinekopf mit Blutfladenbrot	154
Bohneneintopf mit Schweinefüßen	156
Völlerei und Hunger	158
Markbein mit Hungerbrot	164

Wildschweinkeule aus dem Erdofen	166
Blutbuben	168
Schlehen-Pastinaken-Plätzchen	170
Kandierte Gallerttrichterlinge	172
Schokoladenkuchen	174
Sauerteig-Grissini	176
Challenge-Rezepte	177
Warenkorb: Die Lebensmittel der Pfahlbauer	178
Danksagung	183
Links und Literatur	186
Abbildungsnachweis	188
Autor*innen	189

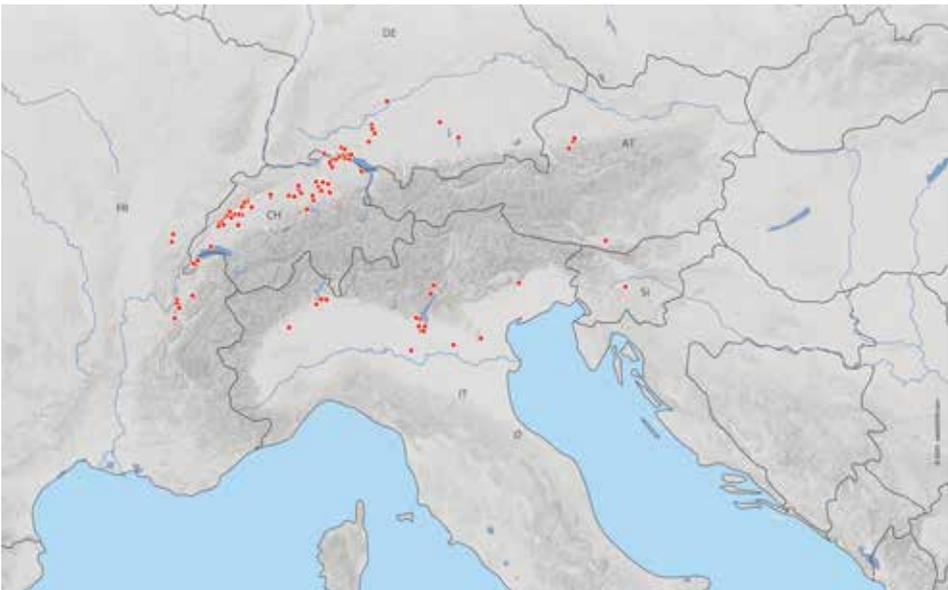
PalaFitFood – So schmeckt die Pfahlbauküche

Ein weiteres Kochbuch? Eine neue Paläo-Diät? Nein. PalaFitFood ist kein Ernährungsprogramm und auch keine Anleitung, wie man durch das richtige Essen gesünder, schöner oder glücklicher wird. Hier geht es um Wissenschaft. Und die geht durch den Magen. Besonders in der Pfahlbauarchäologie. Denn aus den Pfahlbauten (französisch: palafittes) wissen wir von allen prähistorischen Epochen am meisten über Nahrungsmittel, Vorratshaltung, Geschirr und Ernährung. In diesem Buch haben wir aktuelle Erkenntnisse zu Lebensmitteln, Essenzubereitung, Veränderungen der Ernährung und deren Auswirkungen auf die Menschen und ihre Umwelt zur Zeit der Pfahlbauten zusammengefasst. Was Forscherinnen und Forscher bis heute herausgefunden haben, ist faszinierend, abwechslungsreich, amüsant, durchaus wohlschmeckend und erstaunlich zeitgemäß.

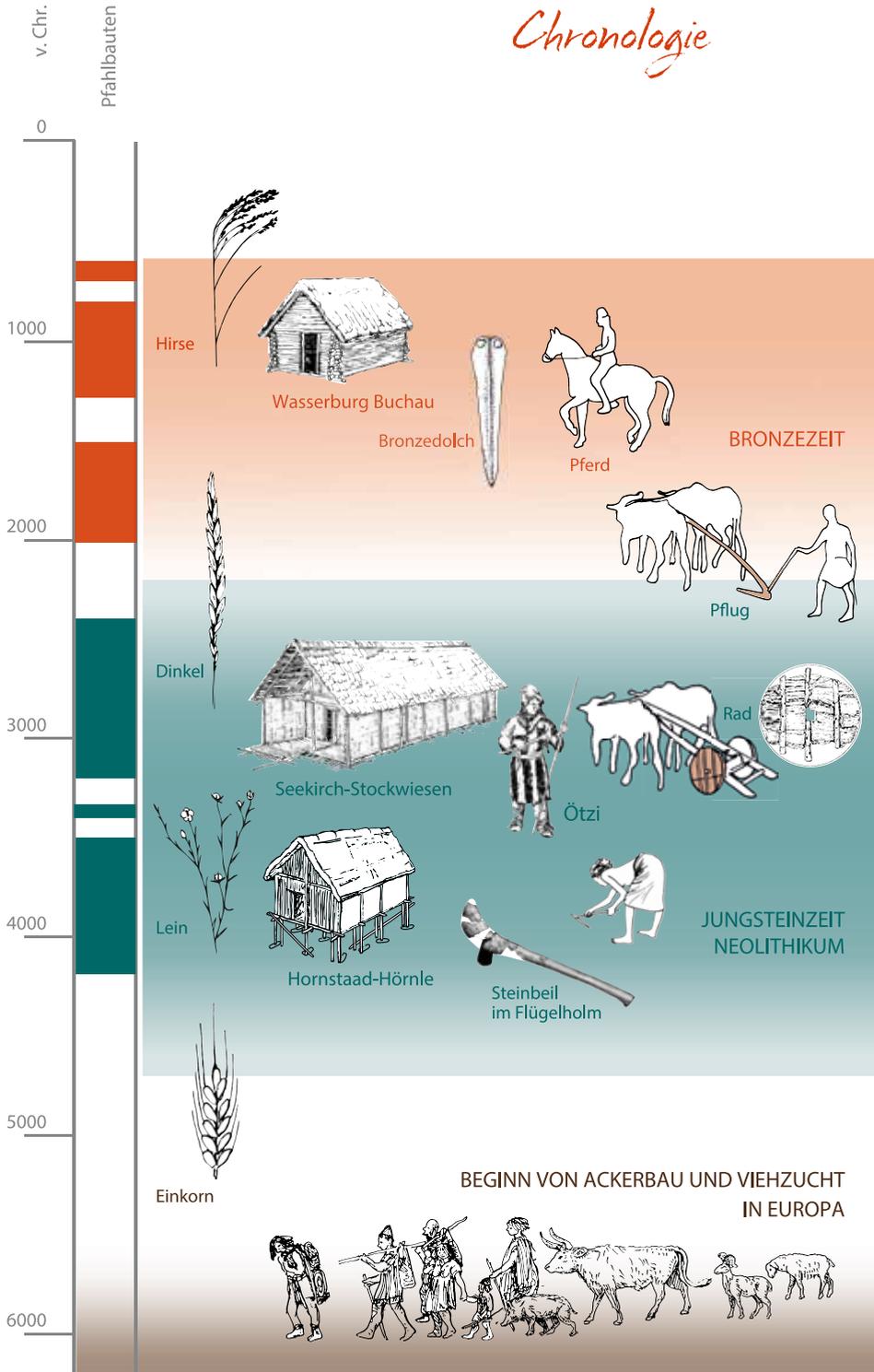


Die 111 Fundstellen des UNESCO-Welterbes Pfahlbauten

2021 feierten die »Prähistorischen Pfahlbauten um die Alpen« ein Jubiläum – sie waren zehn Jahre zuvor zum UNESCO-Welterbe ernannt worden. Aus diesem Anlass haben wir im Foodblog [www. PalaFitFood.com](http://www.PalaFitFood.com) das ganze Jahr lang das Thema Essen in den Pfahlbauten von allen Seiten beleuchtet. In diesem Buch sind die Herzstücke dieses Foodblogs leicht bekömmlich aufbereitet: unsere Lieblingsrezepte sowie die spannendsten, wichtigsten und seltsamsten Themen rund um das Essen vor Jahrtausenden.



Chronologie



Zeittafel mit wichtigen Entwicklungsschritten (rechts) und Zeitabschnitten, in denen Pfahlbauten nachgewiesen sind (links)

Faszination Pfahlbauten

*Steinzeitliche
Erfindung: das
Rad (Olzreute-
Enzisholz, D)*

Pfahlbauten gab es rund um die Alpen von etwa 4300 bis 800 v. Chr. Die Pfahlbauzeit umfasst die urgeschichtlichen Epochen der Jungsteinzeit und Bronzezeit und unterschiedliche archäologische Kulturen (vgl. die Chronologie-Tabelle auf Seite 9). Während dieser langen Zeit waren die Menschen mit verschiedensten Einflüssen konfrontiert, die ihr Zusammenleben und auch ihre Ernährung veränderten: technische Neuerungen wie Rad und Wagen, Metall oder der Pflug, neue Tier- und Pflanzenarten, verschiedenste kulturelle Einflüsse und Klimakrisen. Die Alpen



wurden besiedelt, die Milchwirtschaft erfunden, Güter wie Feuerstein, Bernstein, Muscheln, Zinn, Glas und Geschirr wurden durch halb Europa und über die Alpen transportiert. Und auf diesen Wegen wurden sicher auch neue Zutaten, Kochmethoden und Rezepte ausgetauscht.

Direkt am See oder im Moor zu leben ist ein Phänomen, das nicht nur auf den unverbaubaren Seeblick zurückzuführen ist. Die Wohnlage gewährleistete einen natürlichen Schutz und gleichzeitig unmittelbaren Zugang zum Wasser und damit zu einer wichtigen Nahrungsquelle. Flüsse und Seen waren vor dem Ausbau von Straßen zudem die wichtigsten Verkehrs- und Kommunikationsachsen. Für die Archäologie sind die Siedlungen in der Nähe von Gewässern aber vor allem wegen der Feuchtbodenerhaltung bedeutend: Im wassergesättigten Untergrund geht die Zersetzung der Überreste der Pfahlbauten durch den Sauerstoffabschluss sehr viel langsamer vonstatten als in trockener oder wechselfeuchter Erde. Dadurch erhalten sich auch Pflanzenteile von sehr großen Objekten wie Einbäumen oder Rädern bis hin zu sehr kleinen Gegenständen wie Fäden, Nusschalen, Getreide-Spelzen und manchmal sogar Blatt-Resten oder Moosen.



Aus Müll Geschichte machen

Das umschreibt ziemlich genau die Aufgabenstellung der mitteleuropäischen Archäologie, wenn sie sich mit dem Ausgraben und Erforschen von Jahrtausende alten Siedlungsresten beschäftigt. In den Pfahlbauten hat ein Sammelsurium aus Kompost, Müll, Bauschutt (Ruinen) sowie menschlichen und tierischen Fäkalien die Jahrtausende überdauert. Diese braunen Ablagerungen nennen die Archäologen beschönigend »Kulturschicht«. Und der Name ist Programm:

*Modell der
Moorsiedlung
Thayngen-
Weier (CH)*



*Ausgrabung
einer Kultur-
schicht in Bad
Buchau-Bach-
wiesen (D)*

Fast alles, was wir heute über die Kultur – das heißt das Leben in all seinen Facetten – aus der Zeit der Pfahlbauten wissen, stammt aus diesen Schichten. Mit den Pfahlbauten fassen wir allerdings nur einen kleinen Ausschnitt der damaligen Kulturlandschaft. Gegenden wie das Schweizer Mittelland zwischen Genfersee und Bodensee, Oberschwaben, das bayerische Alpenvorland oder die fruchtbaren Landschaften im Donautal, Alpenrheintal oder Oberrheingraben waren in prähistorischen Zeiten nicht nur an den Gewässern dicht besiedelt. Aber nur wenige Meter von Seen, Flüssen und Mooren entfernt sind die organischen Materialien zerfallen, und es finden sich nur noch unvergängliche Artefakte aus Stein, gebranntem Ton, Knochen, Kupfer oder Bronze in ein paar Bodenverfärbungen, die einmal Pfostenlöcher, Abfallgruben oder Feuerstellen waren.

*Haselnüsse,
Fischwirbel,
Holz und
Scherben in
einer Kulturschicht von
Arbon-
Bleiche 3 (CH)*

In Pfahlbaufundstellen ist das ganz anders. Hier haben sich die Überreste in großen Mengen erhalten, in sehr großen Mengen. Die Ausgrabung einer Pfahlbausiedlung, die wenige Jahre existierte und aus zwei Dutzend Häusern bestand, kann schon mal über eine Tonne Keramik und Tierknochen erbringen, dazu vollständig erhaltene (Holz-)Fußböden, Tausende von Pfählen, Hunderte von Holzobjekten, Millionen von Samen, Fruchtsteinen oder Nuss-Schalen. Liest man die Funde nicht nur von Hand aus, sondern schlämmt die Kulturschicht durch Siebe, finden sich sogar Fisch-Schuppen, Insektenreste und Parasiten-Eier. Diese unglaublich reichen und mannigfaltigen Reste erlauben die Rekonstruktion des Alltagslebens der menschlichen und tierischen Bewohnerinnen mit einem Grad von Genauigkeit

und statistischer Sicherheit, wie sie sonst in der Archäologie kaum erreicht werden. Daraus lässt sich die Architektur der Häuser, das (agrar-)technische Wissen, die Umwelt und deren Veränderung über die Jahrtausende und eben die Ernährung rekonstruieren. Die Funde liefern Informationen rund ums Essen: saisonale Küche, regionale Spezialitäten, Notzeiten und Festessen, Vorratshaltung,



nachhaltige Lebensmittelversorgung, Zubereitungsmethoden und vieles mehr. Dieser unglaubliche Reichtum an Informationen zum Leben in der Jungsteinzeit und Bronzezeit war letztlich auch der Grund, warum die UNESCO 2011 mit den »Prähistorischen Pfahlbauten um die Alpen« eine Auswahl von 111 Siedlungen in sechs Ländern in die Welterbeliste eingeschrieben hat.

Wissenschaft geht durch den Magen

Es gibt viele Forschungsbereiche innerhalb der Prähistorischen Archäologie, die zum Themenbereich Essen, Ernährung und Gesundheit beitragen, aber bisher hat noch niemand all dieses Wissen für die Zeit der Pfahlbauten in dieser Gesamtheit und Ausführlichkeit zusammengetragen und dabei einen so tiefen und neugierigen Blick in die Kochtöpfe der Pfahlbauer geworfen. Vor allem wollten wir wissen: Wie sahen die Menüs der Pfahlbauerinnen aus? Oder vielmehr: Wie könnten sie ausgesehen haben?



*So könnte
eine Koch-
stelle vor rund
5.500 Jahren
ausgesehen
haben*

Dieses Buch basiert auf einem bunten Strauß wissenschaftlicher Erkenntnisse aus mehr als 150 Jahren Pfahlbauforschung, angeordnet rund um das Thema Essen. Die verschiedenen Themenkreise sind kombiniert mit unseren Rezepten, die nur Zutaten enthalten, welche den Pfahlbauern bekannt waren. Das Lebensmittel-

angebot war – im Vergleich zu heute – klein, aber bei weitem nicht beschränkt. Die wenigen angebauten Feldfrüchte wurden ergänzt durch Dutzende von Sammelpflanzen. In manchen Fundstellen sind sogar mehrere Hundert verschiedene Pflanzenarten nachgewiesen. Die Pfahlbauerinnen kannten ihre Umwelt so gut, dass sie vermutlich alles, was in der jeweiligen Zeit und Region vorkam und essbar war, auch wirklich verzehrt haben, vom Froschschenkel über Wildobst und Wildgemüse bis hin zu wild wachsenden Gewürzpflanzen.

Dabei werden Unterschiede zu unserer heutigen Ernährung nur zu deutlich sichtbar. Raffinierter Zucker war nicht bekannt, ebenso wenig Tomaten, Kartoffeln oder Zwiebeln. Salz war kostbar, die heute streng geschützte Wassernuss hingegen wurde zuhauf gegessen, Übergewicht war keine Volkskrankheit und gesättigte Fettsäuren kein Thema. Aber es gibt auch erstaunlich viele Gemeinsamkeiten, die heute wieder in aller Munde sind: Nose-to-Tail, Karies, Laktoseintoleranz, saisonale und regionale Küche, Haltbarmachen, Wildpflanzen und vieles mehr. Leider sind aus dem Alpenvorland kaum Gräber erhalten. Untersuchungen an Skeletten prähistorischer Menschen aus anderen Regionen geben aber viele interessante zusätzliche Informationen zum Gesundheitszustand und zur Ernährung zur Zeit der Pfahlbauten.

Pfahlbauküche im 21. Jahrhundert

In diesem Buch geht es auf Entdeckungsreise durch die Pfahlbauküche. Es werden nur Zutaten verwendet, von denen wir wissen, dass sie den Pfahlbauerinnen zur Verfügung standen. Eine besondere Herausforderung ist die Saisonalität der Produkte. Vor der Ankunft der Römer und der Erfindung von Tiefkühltruhe und Konservendose gab es Nahrungsmittel wie Eier, Milch oder Beeren nur wenige Wochen bis Monate im Jahr. Daher folgt dieses Buch dem Jahresverlauf und der Verfügbarkeit frischer Lebensmittel gemäß dem phänologischen Jahreskalender. Was sich archäologisch nicht rekonstruieren lässt, haben wir mit unserer eigenen Erfahrung in der Küche wettgemacht.

Alle Rezepte sind selbst erfunden, gekocht, fotografiert und selbstverständlich gegessen. Dabei kamen unsere modernen Küchenutensilien zum Einsatz. Mengenangaben und Garzeiten gab

es damals nicht, und deshalb sind sie auch in diesem Buch nicht zu finden. Wir setzen grundlegende Kochkenntnisse voraus und verweisen ansonsten auf entsprechende Grundrezepte für Teige, Kochzeiten oder Backtemperaturen im Internet.



Dieses Buch soll zum Nachkochen und Ausprobieren ermutigen und zu neuen Geschmackserlebnissen führen. Was kann man anstelle von Pfeffer oder Zitrone verwenden, die es damals noch nicht gab? Nach was schmeckt Fleisch, wenn man es ohne angebratene Zwiebeln zubereitet? Was kommt auf die Pizza, bevor Kolumbus Amerika entdeckt und die Tomate von der Neuen Welt in die Alte gebracht hat? Welche essbare Wildpflanze kann ich beim Sonntagsspaziergang im Wald pflücken? Und wenn dieses Buch darüber hinaus auch noch dazu anregt, über unsere tägliche Ernährung, unseren Umgang mit Tieren und Pflanzen, den Einfluss der Jahreszeiten auf das Nahrungsangebot und viele Tausende Jahre alte Traditionen auf unseren Tellern nachzudenken, haben wir unser Ziel voll und ganz erreicht.

*Rezepte
entwickeln,
kochen, stylen
und foto-
grafieren*

Der Warenkorb der Pfahlbauer

Aus der Pfahlbauzeit sind keine Kochbücher überliefert. Was man damals gegessen hat, muss die Prähistorische Archäologie aus den Resten in den Kulturschichten rekonstruieren. Wer weiß, wonach er suchen muss, kann daraus Informationen zu den Lebensmitteln und Zubereitungsmethoden, aber auch zu Lebensmittelschädlingen und vielem mehr herauslesen. Zudem geben modernste Untersuchungsmethoden an menschlichen Zähnen und Knochen Aufschlüsse über individuelle Ernährungsgewohnheiten, die Mundflora und sogar Lebensmittelunverträglichkeiten.

Winterstimmung am See



Feld und Wald im Kochtopf

Die Pfahlbauer lebten am oder im Wasser. Was in einem Moor oder in der Flachwasserzone eines Voralpensees üblicherweise an Pflanzen wächst und gedeiht, ist aus der Botanik gut bekannt. Diese Pflanzenreste findet man auch in den Pfahlbausiedlungen. Aber alle standortfremden Pflanzenarten aus den Kulturschichten müssen die Menschen früher zu irgendeinem Zweck in die Dörfer gebracht haben. Sehr viele davon sind essbar oder enthalten zumindest essbare Teile, wie zum Beispiel der Rainkohl (*Lapsana communis*) oder die Wassernuss (*Trapa natans*). Welche davon den Menschen als

Nahrung dienten und wie man sie zubereitet hat, können Forscherinnen mit Hilfe verschiedenster Methoden und Fachdisziplinen herausfinden.

In Fundstellen mit guten Erhaltungsbedingungen identifizieren Archäobotanikerinnen, das heißt Spezialisten für archäologische Pflanzenreste, oft mehrere Hundert verschiedene Pflanzenarten. Sie machen dies anhand von verkohlten oder unverkohlten harten Bestandteilen wie Spelzen, Samen, Fruchtkernen oder Nuss-Schalen. Selten erhalten sind weiche Pflanzenteile wie Blätter, Stängel und Wurzeln. Hier hilft die Palynologie (Analyse von Pollen) weiter. Die winzigen, vom Wind verwehten Pollenkörner können botanisch bestimmt und daraus der Bestand an Wild- und Nutzpflanzen auf den Feldern und im Wald rekonstruiert werden. Einzig die Pilze und Flechten entziehen sich unseren Kenntnissen, da sie auch mit modernsten Methoden kaum zu fassen sind.

Vom potentiellen pflanzlichen Nahrungsmittel bis zum fertigen Gericht ist es ein weiter Weg. Die Arbeitsschritte dorthin haben ebenfalls analysierbare Spuren hinterlassen, zum Beispiel in Form von Dreschresten oder Siebabfällen von der Getreideaufbereitung. Oder man findet einen sogenannten Presskuchen, der zurückbleibt, wenn man aus Leinsamen Öl presst.



Verkohlte Getreideähre aus Hornstaad-Hörnle (D)

Abgenagt bis auf die Knochen

Vom Rinderbraten, der Wildschweinhaxe und dem Lammrücken bleiben nur die Knochen übrig. Diese sind aber oft so gut erhalten, dass sie viel über den Fleischkonsum der Pfahlbauer erzählen. Archäozoologen analysieren die Tierknochen und bestimmen die Tierarten, das Geschlecht und Schlachalter, die vorhandenen Skeletteile, krankhafte Veränderungen von Knochen sowie Schnitt- und Schlagspuren. Daraus lässt sich herauslesen, wie man die Tiere zerlegt, tranchiert und zubereitet hat, welches Fleisch die Pfahlbauer am liebsten gegessen haben, wann und wie die Tiere geschlachtet wurden, dass Kühe auch als Zugtiere und zur Milchproduktion genutzt wurden oder dass die Jägerinnen aus den Pfahlbaudörfern zeitweise die Hirschpopulationen um die Voralpenseen dezimiert haben.

*Jungsteinzeitliche Schlacht-
abfälle von
Hüttwilen (CH)*



Von Sherlock Holmes bis zum Genlabor

Neben den klassischen Untersuchungen zur Ernährung wie die Archäobotanik und Archäozoologie, die in den Pfahlbauten schon seit mehr als 150 Jahren betrieben werden, haben sich in den letzten Jahren zahlreiche moderne Analysemethoden etabliert. Elementanalysen weisen etwa Fettsäuren von der Milchverarbeitung auch in Topfscherben nach, die keine sichtbaren Speisekrusten haben; genetische Analysen von Kotresten entschlüsseln Nahrungsaufnahme und Gesundheitszustand von Mensch und Tier; Isotopenanalysen an Zahnschmelz und Knochen geben Auskunft darüber, ob ein Mensch mehr tierische oder pflanzliche Nahrung zu sich genommen hat, und ob es sich dabei eher um Getreide oder Hirse handelte. Und sogar Gräser und stärkereiche Pflanzenteile wie Wurzeln oder Knollen, die keine für das Auge sichtbaren Reste in den Kulturschichten hinterlassen haben, sind heute durch Analysen von Stärkekörnern oder Phytolithen nachweisbar (wörtlich »Pflanzen-Steine«, das sind Kieselkörper in Zellen von grasartigen Pflanzen).

Feueralarm beim Abendessen

Pfahlbauten fielen häufig Dorfbränden zum Opfer. Was für die damaligen Menschen eine Katastrophe war, ist für die Forschung ein Glücksfall: In den abgebrannten und verlassenen Hausruinen finden sich manchmal verkohlte Vorräte, darunter nicht nur Hunderte von



Kilogramm Getreide, sondern auch Samen und Früchte von eingelagerten Wildpflanzen. Gelegentlich musste eine Siedlung fluchtartig verlassen werden, und die gesamte Einrichtung blieb als Momentaufnahme erhalten, bis hin zum Kochtopf mit Eichelmus oder verkohlten Gebäck-, Brei- und Bierresten.

*Spurensuche:
Archäobio-
login bei der
Arbeit*

Rückstände von eigentlichen Gerichten, aus denen sich ein Rezept rekonstruieren lässt, haben sich entweder als Krusten in Kochtöpfen, in Exkrementen oder im Mageninhalt von Ötzi, der Gletschermumie aus den Südtiroler Alpen, erhalten. Experimente zeigen, dass bereits bei einem einzigen Kochvorgang in einem Tontopf auf dem Feuer dicke Verkrustungen entstehen können. Fest steht – aus eigener Erfahrung –, dass die nächste Mahlzeit aus einem solchen Topf penetrant verbrannt schmeckt. Daher dürften diese Krusten zumeist die Zusammensetzung eines einzigen Gerichtes widerspiegeln. Forscherinnen konnten auf diese Weise bislang Breie oder Eintöpfe auf



*Bei der
Frischkäse-
zubereitung
eingebrannte
Milch*



*Menschlicher
Kot aus
Arbon-
Bleiche 3 (CH)*

Getreidebasis mit verschiedenen Zutaten nachweisen. In der Fundstelle Arbon-Bleiche 3 (CH) im Kanton Thurgau zum Beispiel brodelten Äpfel, Getreide, Leinsamen und Blaskirsche im einen, Fisch und Gemüse in einem anderen Topf.

Eher selten sind Funde von Fäkalien, sogenannten Koprolithen. Zunächst muss mit Hilfe von genetischen Analysen bestimmt werden, von wem der Kot stammt; denn Mensch, Hund oder Schwein hinterlassen sehr ähnlich aussehende Häufchen. Neben verdauten Pflanzenresten, Knochensplittern oder Fischschuppen enthalten die Koprolithen Unappetitliches: Ausgeschieden haben die Pfahlbauer auch Reste von Fischbandwürmern, Peitschenwürmern oder Leberegel. Diese weisen indirekt darauf hin, dass man Fisch und Fleisch roh oder ungenügend gegart verzehrt hat und dass es mit der Hygiene nicht zum Besten stand.

Ein Blick in den Geschirrschrank

*5.700 Jahre
altes Geschirr
von Gachnang-
Niederwil (CH)*

Kaputtes Geschirr ist für Archäologen das tägliche Brot. Anhand von Tonscherben definieren wir ganze Kulturgruppen und Zeitabschnitte. Doch in solchen Kategorien dachten die Menschen damals nicht. Sie brauchten das Geschirr, um zu kochen, Vorräte aufzubewahren, Wasser zu holen oder zum Servieren von Speisen. Die Tongefäße unterscheiden sich anhand ihrer Form, Größe und Machart, die auf den jeweiligen Verwendungszweck abgestimmt sind. Kochtöpfe sind dickwandiger, feines Serviergeschirr ist oft verziert. Während in der

Jungsteinzeit verhältnismäßig wenig Ton-Geschirr in Gebrauch war, kann ein bronzezeitliches Haus schon einmal deutlich über hundert Gefäße enthalten. Dazu kommt ein oft sehr schönes und breites Spektrum von Holzgefäßen – vom Schöpflöffel über die Henkeltasse bis zur Servierplatte. Auch Körbchen (Spiralwulstgeflechte) mit anhaftenden Breiresten sind bekannt. Zudem finden sich in den Pfahlbauten zahlreiche weitere Utensilien, die mit der Nahrungszubereitung zu tun haben, wie Rührlöffel, Siebe, Mörser und Handmühlen.

