

its construction in 1683/1684 and discovered an ingenious internal sewage system.

Samenvatting

Het huis aan de Spitalmauer 12 in Paderborn werd rond 1700 voor het eerst als pesthuis omschreven. Het is echter niet zeker of het deze functie ooit gehad heeft. Tijdens een opgraving in de winter van 2008 en het voorjaar van 2009 brachten archeologen bijna de hele vloer, uit de tijd dat het huis gebouwd werd rond 1683/1684, aan het licht en ontdekten een uitgekiend, intern afwateringssysteem.

Literatur

Josef Freisen, Landeshospital, Kapuzinensklöster, Genossenschaft der Barmherzigen Schwestern zu Paderborn (Paderborn 1902). – **Karl Hengst (Hrsg.)**, Westfälisches Klosterbuch. Lexikon der vor 1815 errichteten Stifte und Klöster von ihrer Gründung bis zur Aufhebung. Band 2: Münster – Zwillbrock. Veröffentlichungen der Historischen Kommission für Westfalen 44,2 (Münster 1994). – **Frank Göttmann (Hrsg.)**, Paderborn. Geschichte der Stadt in ihrer Region. Band 2: Die frühe Neuzeit. Gesellschaftliche Stabilität und politischer Wandel (Paderborn 2000). – **Fred Kaspar**, Bau- und archäologische Untersuchung der Spitalmauer 12, sogenanntes Pesthaus des ehemaligen Kapuzinensklösters (unveröffentlichte baugeschichtliche Untersuchung vom 20. Februar 2001, Akten der Unteren Denkmalbehörde Paderborn).

Die Paderborner Klosterlatrine mit dem ältesten Reisigbesen Westfalens

Neuzeit

Kreis Paderborn, Regierungsbezirk Detmold

Sven Spiong,
Silke Schamuhn

Bei einer Ausgrabung im ehemaligen Gaukirchklöster stieß die Paderborner Stadtarchäologie im Mai 2009 auf eine Latrine, in der sich Holz, Leder und Textilien gut erhalten hatten. Sie wurde beim Bohrpfahlsetzen unter dem Keller des 1750 bis 1752 errichteten Südflügels entdeckt und war mindestens 6 m breit und 5 m bis 10 m tief. Neben dem mit einem Gewölbekeller versehenen Südflügel wurde auch der nicht unterkellerte, in den Jahren 1743 bis 1746 errichtete Westflügel untersucht (Abb. 1). Im Laufe des 200-jährigen Bestehens der barocken Klosteranlage kam es zu verschiedenen Umbauten, die sich in den Innenräumen der beiden Klosterflügel feststellen ließen.

Die erwähnte Latrine lag unter dem Klosterkeller im östlichen Teil des Südflügels und wurde bei der Errichtung des barocken Gebäudes 1750 überbaut. Ein in der Nonnenlatrine konservierter Reisigbesen (Abb. 2) stellt den bisher ältesten erhaltenen Besen Westfalens dar. Er ist 25 cm lang und mit Baststreifen zusammengebunden. Weitere Funde, wie ein hölzernes Webschiffchen, eine Handspindel, eine Holznaedel und zwei Garnrollen, beleuchten den Alltag der hier einst lebenden Benediktinerinnen. Auch Schuhsohlen, gedrechselte Holzteile und ein Band aus geflochtener Wolle haben sich hervorragend erhalten. Diese organischen Funde sollen nach

der Konservierung archäobotanisch untersucht werden. Weitere Fundstücke sind Fragmente floral bemalter Glasfenster mit den Bleifassungen und venezianisches Glas. Eine kleine Silberschale mit einer gepunzten Herstellermarke in Form eines Blütenblattes mit einer Krone rundet das Fundensemble ab (Abb. 3).

Über die Latrine werden demnächst Autos rollen. In der dort entstehenden Tiefgaragezufahrt bleiben Teile des Südflügelkellers sichtbar erhalten. Das neu entstehende Pfarrheim wird ferner die Baufluchten des Klosters aufnehmen und so die städtische Klosterlandschaft besser erfahrbar machen.

Von dem noch stark nach Fäkalien riechenden Füllsediment der Latrine wurde eine Probe dem Labor für Archäobotanik des Instituts für Ur- und Frühgeschichte der Universität zu Köln übergeben. Die feuchten und unter weitgehendem Luftabschluss gelagerten Sedimente boten dem organischen Material gute Konservierungsbedingungen, sodass sich zum Teil auch zarte und empfindliche Pflanzenteile, wie Fetzen von zahlreichen Getreidekornhäutchen und Reste der äußeren Fruchthäute von Johannisbeeren, erhielten.

Viele Pflanzenteile wurden jedoch durch die Speisezubereitung (Mahlen, Mörsern, Kochen etc.) und nicht zuletzt durch das Zerkauen und Verdauen bis zur Unkenntlichkeit

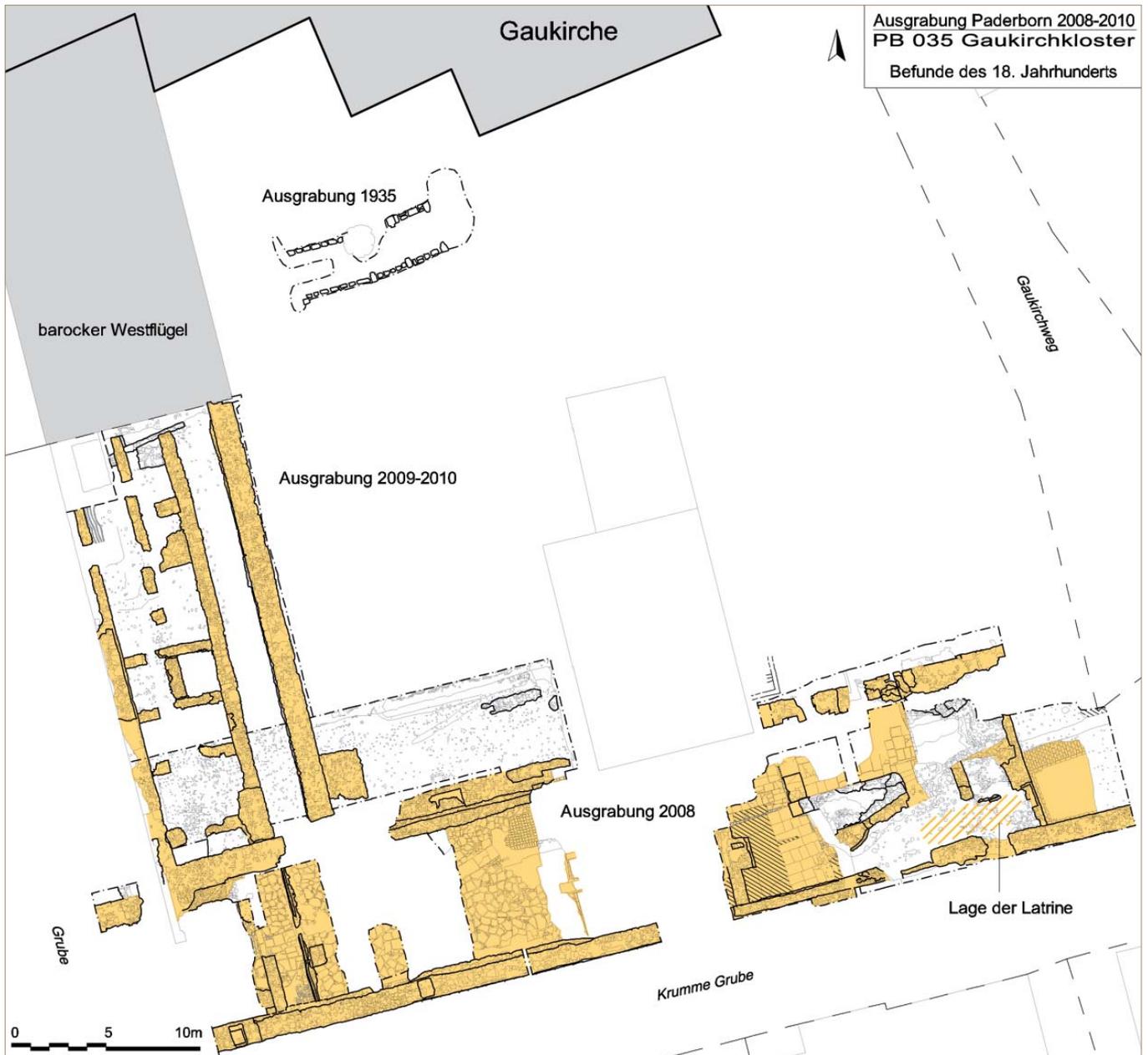


Abb. 1 Ausgrabungsplan mit den barocken Klostergebäuden (Grafik: LWL-Archäologie für Westfalen/ S. Spiong, O. Heilmann).

zerkleinert und zersetzt. Hinzu kommt, dass Fäkalien in Latrinen häufig von Pilzen und Insekten besiedelt waren, worauf hier auch die zahlreich in der Probe vorgefundenen Chitinhüllen von Insektentuppen hinweisen. Die größten Überlieferungschancen in Latrinenverfüllungen haben somit verholzte, hartschalige oder verkieselte Pflanzenteile.

Die Untersuchung der Früchte und Samen aus Latrinenmaterial wird idealerweise durch die Analyse von Pollen und Sporen ergänzt, da sich auf diese Weise auch Arten nachweisen lassen, deren Blätter und Stängel vor der Samenreife geerntet wurden, wie es bei vielen Gemüsen oder Kräuterpflanzen üblich ist. Auch kann so die Verwendung von Blattgemüse, Hülsenfrüchten und Getreide

belegt werden, die zu Mus, Brei und Grützen verarbeitet worden waren.

Wie bereits das archäologische Fundmaterial zeigt, wurden neben den menschlichen Fäkalien auch häufig Küchen- und Haushaltsabfälle in den Latrinen entsorgt, zu denen sicherlich die vorgefundenen Eierschalenfragmente, Fischknochen und -wirbel, Spelzreste von Getreide sowie verschiedene Fruchtsteine und Schalenbruchstücke von Nüssen gezählt werden können.

Die Probe aus der Latrine des Benediktinerinnenklosters enthielt zudem viele fein zerteilte Perikarp- und Testafetzen, die wohl überwiegend von Getreide stammen, jedoch so schlecht erhalten waren, dass die Art nicht mehr bestimmt werden kann. Das wichtig-

te Brotgetreide des Mittelalters und der frühen Neuzeit war der Roggen. Es fanden sich Nachweise von Roggenpollen sowie von Pollen und Samenstücken von Unkräutern, die häufig in Roggenfeldern wuchsen und mitgeerntet wurden, wie die der Kornrade und der Kornblume. Bemerkenswert sind die vorgefundenen Spelzreste von Reis (Abb. 4), der aus dem Mittelmeergebiet oder Asien importiert und im 17. und 18. Jahrhundert häufig in den Küchen begüterter Haushalte genutzt wurde. Vergleichsweise teuer und aufwendig in der Zubereitung, wurde er primär in der gehobenen Küche verwendet. Reis wurde bespelt und musste vor der Zubereitung von den hartschaligen Deckblättern befreit werden, die dann mit den Küchenabfällen in die Latrine gerieten. Auf die gleiche Weise dürften auch die Spelzreste der Rispenhirse in die Ablagerungen gelangt sein. Kein Getreide im eigentlichen Sinne ist der Buchweizen, der für die Paderborner Latrine anhand von Fruchtklappen und Pollen nachgewiesen ist. Das anspruchslose Knöterichgewächs war in der frühen Neuzeit auf den nordwestdeutschen Sand- und entwässerten Moorböden häufig sogar die Hauptanbauf Frucht. Buchweizenmehl eignet sich ebenso wie Hirse- oder Reismehl nicht zum Brotbacken. Diese Mehlfrüchte wurden überwiegend als Breie oder Grützen gegessen.

Der makroskopische Nachweis von Hülsenfrüchten in Latrinenablagerungen ist nur sehr selten möglich, da die proteinhaltigen Samen oft zu Breien und Mus passiert oder gemahlen dem Getreidemehl zugesetzt wurden. Für die vorliegende Latrine kann pollenanalytisch der Nachweis von Erbse und Saubohne (Abb. 5) erbracht werden.

Unter der Bezeichnung »Gemüse« werden in der Regel die Pflanzen zusammengefasst, deren Blätter, Stängel oder Knollen in Form von Brei und Mus gegessen wurden. Anhand von Pollenkörnern lassen sich hier der Mangold und der Gute Heinrich belegen. Beim Letzteren handelt es sich um eine große Gänsefußpflanze, die heute noch in Bauerngärten zu finden ist und deren Blätter als eine Art wilder Spinat zubereitet werden können.

Samen, aus denen Öl für Speise- oder Haushaltszwecke gewonnen werden kann, fanden sich vereinzelt. Die fetthaltigen Samen von Rübsen oder Rübekohl, Lein, Mohn und Hanf wurden aber auch häufig den Speisen zugegeben, um diese schmack- und nahrhafter zu machen. Ebenfalls um die Speisen

zu würzen und bekömmlicher zu machen, wurden verschiedene Gewürze und Kräuter verwendet. Besonders gut nachweisen lassen sich solche Gewürze, deren Samen ganz oder zerstoßen Suppen und Breien zugegeben wurden. So fanden sich Teilfrüchte von Petersilie, Dill und Fenchel, aber auch viele Samenfragmente des Schwarzen Senfs. Pollenanalytisch konnte darüber hinaus noch Anis nachgewiesen werden.

Die besonders hartschaligen Samen und Steinkerne von Kulturobst sind meist zahlreich in Latrinenablagerungen vertreten – so auch in denen des Paderborner Gaukirchklusters. Neben Steinkernen von Süß- und Sauerkirschen sowie Zwetschgen fanden sich viele Apfel- und Birnenkerne sowie die Reste von Apfelkerngehäusen. Vermutlich sind auch einige Samen der Quitte vorhan-

Abb. 2 Ältester erhaltener Reisigbesen Westfalens (Foto: LWL-Archäologie für Westfalen/S. Spiong).

Abb. 3 Funde aus der 1750 aufgegebenen Klosterlatrine (Foto: LWL-Archäologie für Westfalen/S. Brentführer).



den, diese lassen sich jedoch morphologisch nicht immer sicher von denen der Birne unterscheiden. Erst ab der frühen Neuzeit finden sich häufiger Reste von Johannisbeeren in den Kloaken. Für die Paderborner Latrine ist anhand von Samen und Blütenböden eindeutig die Rote Johannisbeere belegt. Vermutlich importiert wurden Rosinen und Feigen, deren widerstandsfähige Kerne sich in großer Menge fanden. Gerne wurden die fetthaltigen Nüsse von Hasel, Edelkastanie und Walnuss gegessen, deren Schalen dann in der Latrine entsorgt wurden.



Abb. 4 Reisspelzen (*Oryza sativa*) aus der Latrineneinfüllung (Foto: Labor für Archäobotanik der Universität zu Köln/S. Schamuhn).

Abb. 5 Saubohne (*Vicia faba*), 59 µ. (Foto: Labor für Archäobotanik der Universität zu Köln/I. Closs).



Neben den Kulturobstarten, die sicherlich in den Gärten gezogen wurden, fanden auch viele Wildfrüchte, die in der Umgebung gesammelt oder auf dem Markt erstanden wurden, in der Klosterküche Verwendung. Dies belegen Steinkerne der Schlehe, der Brom- und Himbeere und Samen der Heidelbeere sowie über 4000 Nüsschen der Erdbeere, wobei nicht immer sicher zwischen der Wald- und der Gartenerdbeere unterschieden werden kann.

Die archäobotanischen Funde geben einen Einblick in den Speiseplan eines Benediktinerinnenklosters im 18. Jahrhundert. Ebenso wie das archäologische Sachgut zeigt auch das breite Spektrum der verzehrten Speisen den eher gehobenen Stand der Ordensfrauen, die sich durchaus von weither importierte Lebensmittel wie den Reis leisten konnten.

Summary

When the archaeological service of the city of Paderborn examined the Baroque Gaukirch Monastery, they discovered a latrine located beneath a cellar in the southern wing, which had been abandoned some time before 1750 and which contained very well preserved organic material. The oldest preserved besom in Westphalia was one of the finds recovered. The analysis of the botanical remains provided detailed insight into the plants used by the Benedictine nuns.

Samenvatting

Toen de Archeologische Dienst van de stad Paderborn het barokke Gaukerkklooster onderzocht, stootte het onder de kelder van de zuidvleugel op een latrine van voor 1750, waarin organisch materiaal zeer goed bewaard gebleven was. Tot de vondsten behoort de oudst bewaard gebleven bezem van rijshout uit Westfalen. Onderzoek van de botanische resten geeft een goed beeld van de planten, die door de benedictinessen gebruikt werden.

Literatur

Julian Wiethold, Reis, Pfeffer und Paradieskorn: Pflanzenreste des 16. und 17. Jahrhunderts aus der Kloake der Patrizierfamilie von Dassel aus Lüneburg. Archäologie und Bauforschung in Lüneburg 1 (Lüneburg 1995) 129–166. – **Margarete Niggemeyer/Elmar Nübold**, Die Gaukirche St. Ulrich in Paderborn. Gemeinde- und Klosterkirche im Schatten des Domes (Paderborn 2003). – **Karl-Heinz Knörzer (Hrsg.)**, Geschichte der synanthropen Flora im Niederrheingebiet. Pflanzenfunde aus archäologischen Ausgrabungen. Rheinische Ausgrabungen 61 (Mainz 2009).