

de Wrede vergeblich, den Magistrat davon zu überzeugen, die Brustwehren auf dem Schusterrondell wieder instand setzen zu lassen. Größere Arbeiten an den gesamten Befestigungen sind für den Sommer 1645 verzeichnet, die durch den Kommandanten Johann Casimir von Leuningen initiiert wurden. Hierfür mussten laut einer Rechnung täglich 50 Lemgoer Bürger an deren Erhalt und Ausbau arbeiten.

Gut erhaltene Erdrondelle sind in Deutschland selten, weshalb der Teilabriss des Schusterrondells aus wissenschaftlicher Sicht zu bedauern, aus wasserbautechnischer Sicht aber nicht zu umgehen war. Andererseits boten die Maßnahmen Gelegenheit dazu, diesen Befestigungsabschnitt eingehend zu untersuchen.

Summary

Prompted by construction work, the State Museum of Lippe carried out investigations on the post-medieval city fortifications of Lemgo in the winter months of 2015/2016. The construction of the so-called Schusterrondell was dated to around 1584 and a period of alteration that had coincided with the Thirty Years War was identified. The excavations in the other areas of the fortifications are expected to be completed in 2018.

Samenvatting

Tijdens bouwwerkzaamheden in de winter van 2015/2016 heeft het Lippische Landesmuseum onderzoek verricht naar de nieuwetijdse vestingwerken van de stad Lemgo. Hierbij is vastgesteld dat in 1584 een aanvang is gemaakt met de bouw van het Schusterrondell



en dat dit rondel in de dertigjarige oorlog is verbouwd. In 2018 zullen de opgravingen afgerond worden.

Literatur

Karl Meier, Die Festung Lemgo. Mitteilungen aus der Lippischen Geschichte und Landeskunde 24, 1955, 90–114. – **Karl Meier**, Geschichte der Stadt Lemgo. Sonderveröffentlichungen des Naturwissenschaftlichen und Historischen Vereins für das Land Lippe 9 = Lippische Städte und Dörfer 1 (Lemgo 1962). – **Otto Gaul**, Schloß Brake und der Baumeister Hermann Wulff (Lemgo 1967). – **Hartwig Neumann**, Festungsbau-Kunst und -Technik (Augsburg 2000). – **Guido Nockemann**, Neue Befunde an der renaissancezeitlichen Festungsanlage von Lemgo am Langenbrücker Tor. Archäologie in Westfalen-Lippe 2010, 2011, 207–211. – **Udo Hopf**, Schloss und Festung Grimmenstein zu Gotha 1531–1561 (Gotha 2013).

Abb. 5 Im Bereich des Laufhorizontes der Geschützplattform freigelegter grün-glasierter Grapen aus der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts. Höhe 12,0 cm, Breite max. 12,5 cm (Foto: Lippisches Landesmuseum Detmold/J. Ihle).

Ausgebacken – frühneuzeitliche Backöfen in Dortmund-Wambel

Neuzeit

Kreisfreie Stadt Dortmund, Regierungsbezirk Arnsberg

Sebastian Senczek

An der Lueckestraße im Dortmunder Ortsteil Wambel machte die geplante Neubaumaßnahme auf einer alten Hofstelle archäologische Sondierungen erforderlich. Auf Veranlassung der Dortmunder Denkmalbehörde untersuchte die Firma archaeologie.de dort eine Fläche von ca. 1932 m². Wambel liegt am Nordrand

des westfälischen Hellwegs, unmittelbar östlich der alten Reichsstadt Dortmund und gehörte seit dem 13. Jahrhundert zur Grafschaft Dortmund. Seit diesem Zeitraum begegnet in der Schriftlichkeit auch ein »Haus Wambel«. Der Ort war stets von einer agrarisch-bäuerlichen Struktur geprägt, die sich erst im Zuge

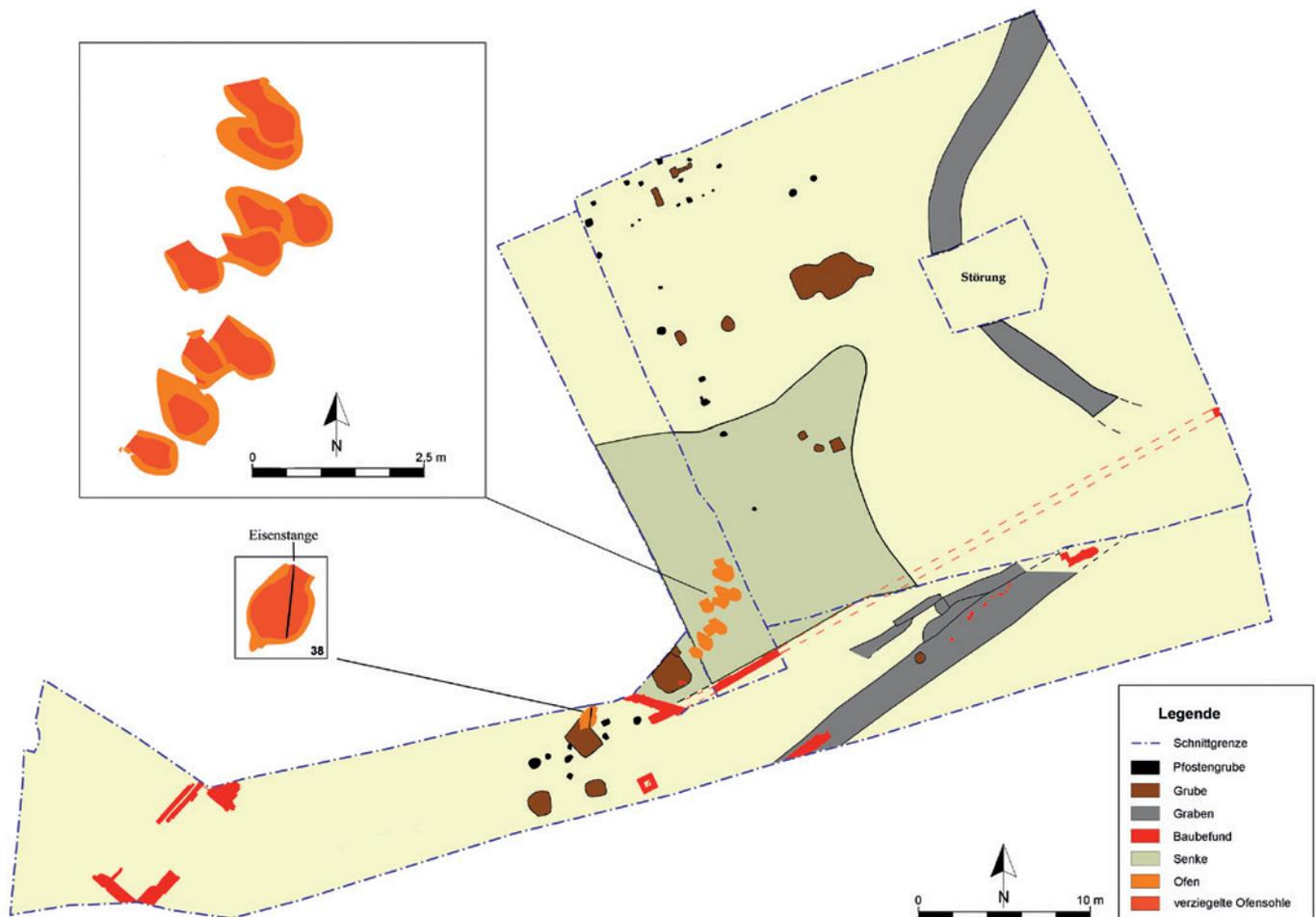
der Industrialisierung gegen Ende des 19. Jahrhunderts veränderte. Die Zugehörigkeit Wambels zur Grafschaft Dortmund und die räumliche Nähe zur Reichsstadt hatten zur Folge, dass der Ort immer wieder auch in die kriegerischen Auseinandersetzungen Dortmunds eingebunden war. Besonders schwierig wurde die Situation für die Bauern, als die »kleine Eiszeit« zwischen dem 16. und 19. Jahrhundert mit ihrer gravierenden Klimaverschlechterung zu Missernten und Hungersnöten führte und zudem die Stadt Dortmund die Bewohner der zugehörigen Dörfer, darunter auch Wambel, immer wieder zur Einquartierung verbündeter Truppen verpflichtete.

Bei den archäologischen Arbeiten an der Lueckestraße konnten nun u. a. auch mehrere Zeugnisse dieser unruhigen Zeiten dokumentiert werden (Abb. 1). Neben zahlreichen Baubefunden, Gruben und Pfosten verschiedener Zeitstellungen trat eine Befundgattung besonders in den Vordergrund. Im zentralen Bereich der Grabungsfläche zeigten sich im Planum orangefarbene, birnenförmige Verfärbungen, die regelhafte Strukturen aufzuweisen schienen (Abb. 2). Sie stellten sich als untere Reste

von 10 bis 12 kleinen Lehmöfen heraus, die dicht aneinandergesetzt lagen und sich zum Teil überlagerten. Anhand ihrer Anordnung kann man von drei bis vier Öfen ausgehen, die jeweils mehrfach erneuert worden sind. Ihr Aufbau und ihre Form waren immer gleich (Abb. 3): Die Brennkammern besaßen einen runden Querschnitt mit einem Durchmesser von ca. 0,60 m und waren nach Nordwesten hin ca. 0,30 m breit geöffnet. Vor diesen Öffnungen befanden sich an fast allen Öfen dunkle, mit Holzkohleflitter durchsetzte, ca. 0,80 m lange Verfärbungen, die eine Art Auslaufbereich vor dem Schürkanal darstellten. Die Sohlen der Brennräume und Öffnungsbereiche waren hart verziegelt und wiesen einen dunkelgrauen Farbton auf. In allen Öfen befanden sich größere Mengen Holzkohle, die vereinzelt den gesamten Brenn- und Auslaufbereich einnahmen (Abb. 4).

Die Profilschnitte zeigten einheitlich wannenförmige Querschnitte mit Tiefen von bis zu 0,30 m. Da das Schnittkantenprofil eines Ofens die Ansätze einer Kuppel erkennen ließ, ist anzunehmen, dass auch die anderen Befunde überkuppelt waren. Innerhalb der Brenn-

Abb. 1 Ausschnitt des Grabungsplans der Ausgrabung Dortmund-Wambel. Hervorgehoben ist der Bereich um die Ofenbefunde (Grafik: archaeologie.de/S. Senczek).



räume befand sich ein durchgehendes graudunkelgraues, lehmig-schluffiges Sediment, das mehrfach Scherben rottoniger Malhornware des 17. bis 18. Jahrhunderts enthielt. ¹⁴C-Analysen des Curt-Engelhorn-Zentrums in Mannheim (Ofen 26: 1661–1950 calAD; Ofen 38: 1455–1630 calAD) der Holzkohle lieferten ähnliche Datierungsspannen.

Alle Öfen waren in eine Senke von ca. 13 m × 14 m gesetzt worden, vielleicht zur besseren Regulierung der Luftzufuhr für den Brennvorgang.

Etwas abseits der Senke befand sich mit Befund 38 ein einzeln liegender, etwas größerer Lehmofen (Abb. 5). Auch er besaß eine annähernd rund-ovale Brennkammer mit einem Durchmesser von ca. 1 m. Die Öffnung war in diesem Fall aber nach Nordosten ausgerichtet. Im Brennraum steckte waagrecht eine spitze, vierkantige, ca. 1,10 m lange Eisenstange mit stumpfem Ende, die durch die Öffnung hinausragte. An ihr hafteten größere Holzkohlestücke und kleine Kiesel sowie Rückstände eines Materials, das aus Eisen und Schwefel bestand. Die Funktion dieses Ofens ist zurzeit noch unklar, möglicherweise sind die schwefelhaltigen Rückstände in Verbindung mit der Schwarzpulverherstellung zu sehen.

Klarer gestaltet sich die Funktionsdeutung der übrigen Öfen. Als wahrscheinlichste Interpretation kommt hier die Nutzung als einfache Backöfen infrage. Erdbacköfen in Kuppelform sind bereits für die Römerzeit überliefert. An der Technik des (Brot-)Backens veränderte sich auch in den folgenden Jahrhunderten nicht viel. Ihre Konstruktion und die Art der Beheizung wandelten sich erst vor rund 120 Jahren.

Unabdingbar zum Backen war und ist ein geschlossener Backraum. Bei den Wambeler Öfen befand sich das Feuer innerhalb des rund-ovalen Brennraumes. Durch die geöffnete Nordwestseite zog die Luftströmung, die das Feuer bei Temperatur hielt. Durch diese Öffnung wurde dann auch die Backware eingeführt, nachdem die heiße Glut herausgezogen war. Die Luftzirkulation wurde durch eine zusätzliche Öffnung in der Kuppel geregelt. Die dunklen Verfärbungen vor den Öffnungen deuten zudem darauf hin, dass Glut und Asche wahrscheinlich mithilfe eines sogenannten Ofenkratzers mehrfach aus dem Brennraum entfernt wurden.

Als Standard beim Backen gelten seit dem Mittelalter gemauerte, feste Vorrichtungen, die über einen längeren Zeitraum genutzt



werden konnten und die regelhaft im ländlichen Westfalen in den sogenannten Backhäusern (gemeinschaftlich genutzte Backöfen) zu finden waren. Bei diesen gemauerten Vorrichtungen baute ein Maurer das Tonnengewölbe. Dass dies keine einfache Angelegenheit war, zeigt eine Quelle aus dem Artland. Im Jahr 1745 ließ dort ein Bauer einen Ofen von einem Fachmann errichten und zahlte dafür 11 Reichstaler, 6 Schillinge und 4 Deut Lohn, eine Summe, mit der zu dieser Zeit immerhin 500 kg Roggen gekauft werden konnten. Bei einem Handwerkslohn von ungefähr ¼ Reichstaler pro Tag dürfte der Maurer für den Bau zudem einige Wochen Zeit benötigt haben.

Warum aber legte man in Dortmund-Wambel – sicherlich zusätzlich zu den vorhandenen Backhäusern – diese kleinen Backöfen

Abb. 2 Die Öfen zeichneten sich im Planum dicht gedrängt als orangefarbene Verfärbungen ab (Foto: archaeologie.de/S. Senczek).

Abb. 3 Verschiedene Ansichten der einzelnen Öfen. Deutlich sind die hartverzierten Bereiche sowohl im Planum als auch in der Profilsicht erkennbar (Fotos: archaeologie.de/S. Senczek).

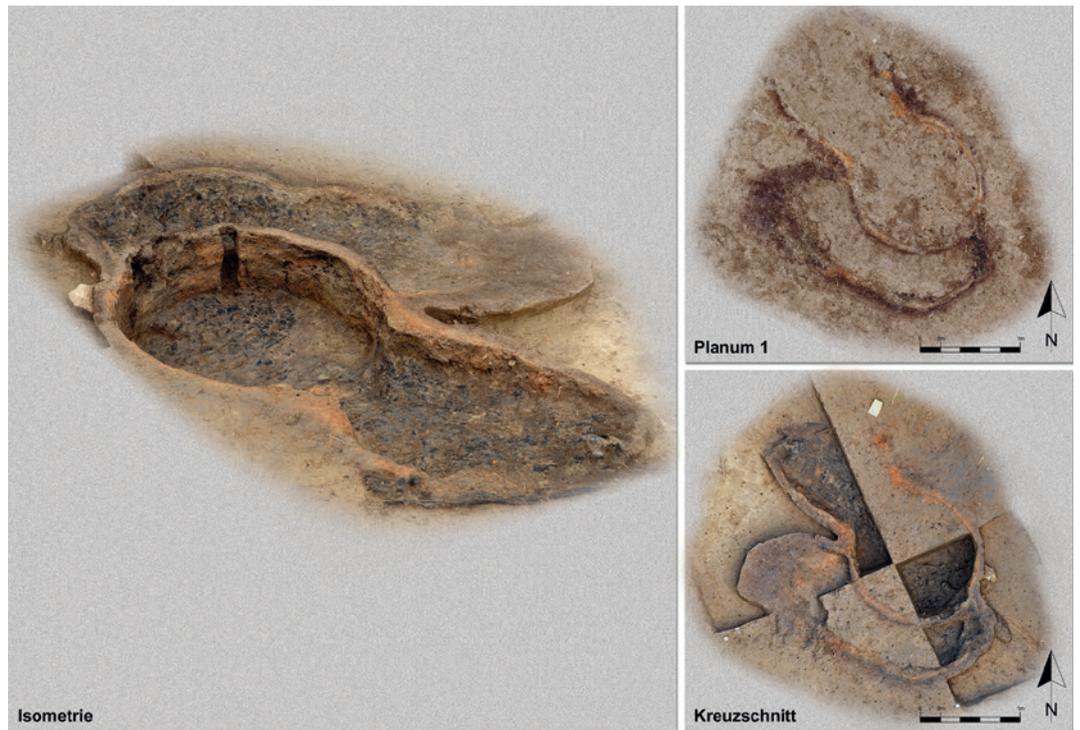


Abb. 4 Fotogrammetrische Aufnahmen von Ofen 26 in verschiedenen Bearbeitungsphasen (Grafik: archaeologie.de/E. Augustin).



Abb. 5 Ofen 38 befand sich südwestlich versetzt zu der Ofenreihe. Innerhalb des Brennraumes steckte eine massive Eisenstange, an der eine Kruste aus eisen- und schwefelhaltigem Material anhaftete. Das stumpfe Ende ragte aus der Öffnung heraus (Foto: archaeologie.de/ F. Popko).

an? Derart einfach und schnell zu errichtende Öfen könnten eine unvorhergesehene Situation andeuten. Vielleicht reagierten die Wambeler Bauern damit auf die eingangs erwähnte, erzwungene Unterbringung und Verpflegung fremder Soldaten. Durch die Notwendigkeit einer zusätzlichen, kurzfristigen und schnellen Versorgung der Truppen ließe sich auch erklären, warum man keine Backhäuser errichtete, denen ein langer und kostspieliger Aufbau vorausgeht und die zudem für jeden Backvorgang eine lange Aufheizzeit benötigten. Ebenfalls möglich scheint es, dass die provisorischen Öfen durch die Truppen selbst angelegt und als Feldbacköfen genutzt wurden.

Summary

Several loam-built cupola ovens dating from the 17th and 18th centuries were documented on Lueckestraße road at Dortmund-Wambel. The ovens were most likely simple (bread) baking ovens, built during a period of war to provide supplies for the troops stationed outside the city of Dortmund.

Samenvatting

Aan de Lueckestraße in Dortmund-Wambel zijn in leem opgetrokken koepelovens uit de zeventiende en achttiende eeuw gedocumenteerd. Het gaat ongetwijfeld om eenvoudige (brood)bakovens die in tijden van oorlog zijn gebouwd voor de verzorging van voor de stad Dortmund gelegerde troepen.

Literatur

Martha Bringemeier (Hrsg.), Bäuerliches Brotbacken in Westfalen. Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 22 (Münster 1980). – Norbert Reimann, Kleine Geschichte des Amtes Brackel (Dortmund 1985). – Hermann Kaiser, Das alltägliche Brot. Über Schwarzbrot, Pumpernickel, Backhäuser und Grobbäcker (Cloppenburg 1990).