



Abb. 5 Rekonstruierter Verlauf der Vredener Landwehr bei Haus Früchtling in Vreden, Kreis Borken. Obertägig erhaltener Landwehrverlauf ist grün, anderweitig belegter Landwehrverlauf gelb und vermuteter Landwehrverlauf blau markiert (Kartengrundlage: Screenshot aus GoogleEarthPro 2016; Grafik: Altertumskommission für Westfalen/ D. Zarnke).

Literatur

Karl Weerth, Westfälische Landwehren. Westfälische Forschungen 1, 1938, 158–198. – **Karl Weerth**, Westfälische Landwehren. Forschungsbericht über die Jahre 1938–1954 und Fortsetzung des Beitrages in Band 1 (1938) S 158 ff. Westfälische Forschungen 8, 1955, 206–213. – **Cornelia Knepp**, Die Stadtlandwehren des östlichen Münsterlandes. Veröffentlichungen der Altertumskommission für Westfalen 14 (Münster 2004). – **Cornelia Knepp (Hrsg.)**, Land-

wehren. Zu Erscheinungsbild, Funktion und Verbreitung spätmittelalterlicher Wehranlagen. Veröffentlichungen der Altertumskommission für Westfalen 20 (Münster 2014). – **Torsten Capelle**, Die Landwehr von Altenberge, Kreis Steinfurt. Mit einem Beitrag von Cornelia Knepp. Landwehren in Westfalen 1 (Münster 2014). – **Michael Koch**, Die Landwehr der Stadt Höxter, Kreis Höxter. Landwehren in Westfalen 2 (Münster 2016).

Pfeffer, Kapern und Nelken in Münster – dem Pfefferpotthast auf der Spur

Kreisfreie Stadt Münster, Regierungsbezirk Münster

Arie J. Kalis,
Jutta Meurers-Balke,
Tanja Zerl

Eine der ergiebigsten Befundgattungen für die Geschichte der Ernährung sind Latrinen. Auf die Aussagemöglichkeiten botanischer Untersuchungen von menschlichen Kotresten machte bereits 1968 der Archäobotaniker Karl-Heinz Knörzer aufmerksam und führte (1991) den Begriff Koproanalyse ein. Häufig werden bei der Untersuchung von Fäkalien ausschließlich pflanzliche Großreste, vor allem Früchte und Samen, betrachtet; Arbeiten, beispielsweise aus den Niederlanden, Belgien und Großbritannien, konnten indes zeigen, dass auch Pollen und Sporen wichtige Erkenntnisse liefern können. Die Kombination beider Methoden ist für das Labor für Archäobotanik

der Universität zu Köln ein übliches Vorgehen; als Beispiel sollen hier die Koproanalysen von mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Latrinen der Ausgrabungen an der Königstraße in Münster vorgestellt werden.

Die einzelnen Lebensmittel haben recht unterschiedliche archäobotanische Nachweischancen: Durch den hohen Verarbeitungsgrad von Getreide zu Brot oder Bier haben sich davon meist keine sichtbaren Reste erhalten; im Mehl sind lediglich Fetzen von Getreidehäutchen und Getreide-Pollenkörnern zu finden. Problematisch ist ebenfalls der Nachweis von Gemüse, insbesondere, wenn vegetative Teile wie Blätter, Knollen oder Wurzeln verzehrt

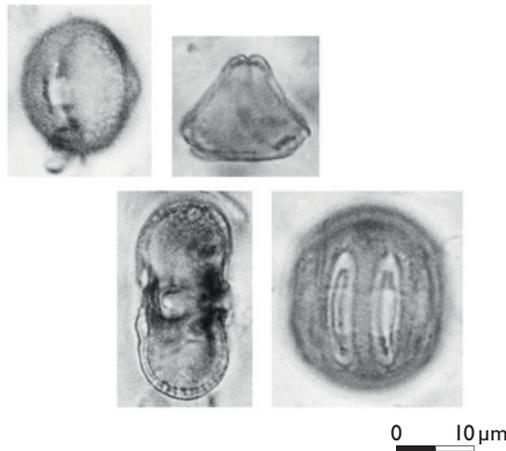


Abb. 1 Pollenkörner von Kaper (oben links), Nelke (oben rechts), Kerbel (unten links) und Borretsch (unten rechts) (Fotos: Labor für Archäobotanik der Universität zu Köln).

wurden. Besser sind die Chancen bei Obst: Hier werden die Früchte gegessen, bei denen die Samen in der Regel bereits ausgebildet sind. Das Gleiche gilt für Gewürzpflanzen, deren Früchte oder Samen häufig Verwendung finden; werden diese vollständig und nicht vermahlen den Speisen zugefügt, so sind sie meist noch gut bestimmbar.

Aus den Latrinen der Königstraße in Münster konnte eine Reihe von Gewürzen archäobotanisch nachgewiesen werden. Die meisten davon dürften in hausnahen Kräutergärten gezogen worden sein. Es fanden sich sowohl Früchte als auch Pollenkörner von Petersilie, Sellerie, Dill und Koriander. Diese vier Arten gehören zu den Doldengewächsen, deren Pflanzenteile reich an ätherischen Ölen sind. Doch werden nicht nur die besonders aromatischen Früchte verzehrt, sondern auch das frische Kraut. Nur so ist zu erklären, dass sich in den Fäkalien auch Pollenkörner fanden, die in ih-

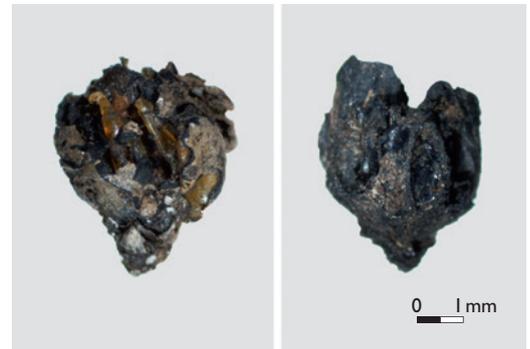
Abb. 2 (unten) Blühender Borretsch (Foto: Biologische Station Haus Bürgel).

Abb. 3 (rechts) Wacholderbeeren aus einer Latrine des späten 16./frühen 17. Jahrhunderts (Fotos: Labor für Archäobotanik der Universität zu Köln).



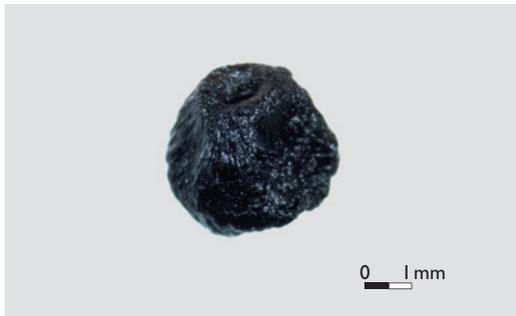
ren Blütenanlagen bereits ausgebildet waren und – wahrscheinlich unabsichtlich – mitverzehrt wurden. Von Kerbel und Borretsch (**Abb. 1**) fanden sich ausschließlich Pollenkörner – von diesen Küchenkräutern wurde offensichtlich nur das Kraut verzehrt. Während man beim Kerbel durchaus Blütenansätze unbewusst mitaß, wurden – wie mittelalterliche Rezepte zeigen – vom Borretsch auch die violettblauen Blüten bewusst genutzt (**Abb. 2**). Während Petersilie, Sellerie, Dill, Koriander und auch der ebenfalls nachgewiesene Fenchel nördlich der Alpen bereits von den Römern eingeführt worden sind, ist Kerbel ein typisch mittelalterliches Gewürz. Ein später Ankömmling ist auch der aus dem westlichen Mediterrangebiet stammende Borretsch.

Nicht aus den städtischen Kräutergärten, aber aus der Umgebung von Münster, dürften die Wacholderbeeren (botanisch eigentlich Zapfen) stammen, die in einer Latrine des späten 16./frühen 17. Jahrhunderts gefunden wurden (**Abb. 3**). Die Gewürzbeeren konnten in den Heideflächen gesammelt werden, die sich in Folge der Plaggenwirtschaft auf den ärmeren Böden im Münsterland ausgebreitet hatten.



Von sehr weit her kamen exotische Gewürze, die von spezialisierten Händlern importiert wurden. Von der Westküste Afrikas stammt das Paradieskorn, auch Melegueta-, Guinea- oder Afrikanischer Pfeffer genannt, das in einer frühneuzeitlichen Latrine zutage kam (**Abb. 4**). Die Samen dieses Ingwergewächses dienten im Mittelalter und in der frühen Neuzeit als Ersatz für den an der westindischen Küste heimischen, sehr teuren Schwarzen Pfeffer. Handelsbeziehungen sogar bis zu den hinterindischen Gewürzinseln (Molukken) belegt der Nachweis von Gewürznelken. Es überrascht nicht, dass in den Latrinen an der Königstraße von diesen ausschließlich Pollenkörner gefunden wurden (**Abb. 1**), verzehrt

man hierbei ja die getrockneten Blütenknospen. Bei Kapern werden ebenfalls die Blütenknospen verspeist, die gesalzen oder in Essig eingelegt aus dem Mittelmeergebiet importiert wurden. Wie entsprechende Pollenfunde zeigen, waren sie in der frühen Neuzeit auch in Münster ein beliebtes Gewürz (Abb. 1).



Exotische Spezereien kamen durch den Ausbau des spanischen und portugiesischen Seehandels vermehrt nach Nordeuropa. Die Beliebtheit von Gewürzen aus fernen Ländern spiegelt sich in zahlreichen Rezepten für mittelalterliche und frühneuzeitliche Gerichte wider, so auch in dem bis heute in Westfalen beliebten Pfefferpotthast. Dieses traditionell mit Pfeffer, Nelken, Kapern und bisweilen auch Wacholder zubereitete Eintopfgericht (Abb. 5) wurde bereits 1378 in Dortmund namentlich erwähnt. Die für dieses Gericht typischen Gewürze sind ab 1500 in Münster archäobotanisch belegt. Offenbar waren die Bewohner an der Königstraße so wohlhabend, dass sie sich solch teure Exotica leisten konnten – und vielleicht kam hier bisweilen auch der Pfefferpotthast auf den Tisch.

Summary

Archaeobotanical analyses of pollen and spores as well as fruits and seeds from latrines excavated at Königstraße road have provided comprehensive information on the dietary history of medieval and post-medieval Münster. Exotic spices such as grains of paradise, cloves and capers that came to light in features from the early modern period attest to long-distance trade relations.



Samenvatting

Archeobotanisch onderzoek naar pollen en sporen, alsmede van vruchten en zaden, uit latrines in de opgraving Königstraße leverde gedetailleerde gegevens op met betrekking tot de geschiedenis van voedingsgewoonten in het middeleeuwse en nieuwetijdse Münster. Exotische kruiden, zoals paradijskorrels, kruidnagels en kappertjes uit grondsporen uit de vroege nieuwe tijd, getuigen van verreikende handelsbetrekkingen.

Literatur

Karl-Heinz Knörzer, Koproanalyse, ein neuer Beitrag zur Geschichte der Ernährung. In: Jane M. Renfrew (Hrsg.), *New Light on Early Farming – Recent Developments in Palaeoethnobotany* (Edinburgh 1991) 39–50. **Tanja Zerl/Jutta Meurers-Balke/Arie J. Kalis**, Latrinen»geschichten« aus fünf Jahrhunderten – archäobotanische Untersuchungen zum Mittelalter und der frühen Neuzeit in der Königsstraße in Münster. In: Holger Jakobi/Mathias Austermann, *Die Stadt Münster: Ausgrabungen an der Königsstraße. Denkmalpflege und Forschung in Westfalen* 41.3 (in Bearbeitung).

Abb. 4 (links) Paradieskorn aus einer Latrine um 1500 (Foto: Labor für Archäobotanik der Universität zu Köln).

Abb. 5 Typische Gewürze für den westfälischen Pfefferpotthast (Wacholderbeeren, Kapern, Nelken) (Foto: Labor für Archäobotanik der Universität zu Köln).