

## Genussfreuden der Bronzezeit in Bötzingen am Kaiserstuhl

Am Fuße des Kaiserstuhls, in Bötzingen (Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald), wurden 2017 im Zuge von archäologischen Ausgrabungen Teile eines spätbronzezeitlichen (13.–9. Jh. v. Chr.) Fundplatzes freigelegt. Auf der weilerartigen Siedlungsfläche von unbekannter Ausdehnung waren neben Kochgruben und Brunnen auch einige wenige bauliche Reste erfasst worden. Zudem gelang die Bergung zahlreicher Keramikfunde.

Die Siedlungsstelle diente den Menschen unter anderem zur Lagerung, zur Zubereitung und außerdem zum Verzehr von unterschiedlichen Nahrungsmitteln. Die mit diesen Aktivitäten in Zusammenhang stehenden Befunde befanden sich verteilt auf der gesamten freigelegten Fläche.

Beispielsweise lagen die fünf entdeckten Kochgruben etwa halbkreisförmig, in unregelmäßigen Abständen voneinander entfernt. Die Form der ein bis zwei Meter langen und etwa noch ca. 0,30 m tiefen Kochgruben war langrechteckig, wobei die Ecken abgerundet sind (Abb. 1). Ihre Sohle war mit rundlich gerollten



Abb. 1 Beispiel für eine Kochgrube.

Steinen ausgelegt. Der Rand der Grube zeigte gelegentlich ein dünnes Holzkohleband und nur selten ein rötliches Verziegelungsband. Auch unter den Steinen lag eine verhältnismäßig dünne Holzkohle- bzw. Ascheschicht. Die absente Verziegelung im Sohlenbereich könnte mit niedrigen Temperaturen und mit einem sauerstoffarmen Milieu während des Gebrauchs erklärt werden. Einige Kochgruben enthielten Fragmente von Hüttenlehm, die von der aufgehenden Grubenwand stammen müssen, da Gebäudespuren über bzw. neben den Gruben nicht identifizierbar waren. Die ursprüngliche Oberkante der Kochgruben konnte wegen Erosion nicht identifiziert werden.

Das Kochen in Gruben mit Hilfe von erhitzten Steinen ging möglicherweise wie folgt vor sich: Die vorbereiteten, rohen Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse oder Getreide umwickelte man mit Blättern ö. ä., und legte sie in der Grube auf die bereits wohl separat erhitzten Steine. Dann deckte man die Grube mit Erde komplett ab, damit kein Dampf oder Rauch entweichen konnte. Vergleichsbeispiele gibt es hierfür u. a. aus Neuguinea und Borneo; in Europa gart man so in Lappland heute noch mit Birkenrinde umwickelten Lachs. Allerdings dürften gelegentlich auch Kochgefäße, und zwar mit Deckeln genutzt worden sein, wie es die Keramikfragmente aus einer der Bötzingen Kochgruben andeuten.

Ähnliche Kochgruben sind außer in baden-württembergischen Fundplätzen, wie Bollingen (Alb-Donau-Kreis) und Altbach (Kreis Esslingen) auch in Bayern oder im schweizerischen Reinach gefunden worden. Weitere Exemplare sind aus Westfalen sowie dem Rheinland, aus Brandenburg sowie Sachsen-Anhalt bekannt.

Die archäobotanische Analyse der Bötzingen Kochgruben durch Dipl.-Biologin Barbara Zach ergab, dass dort Getreide zubereitet wurde. In einer der Gruben lag noch ein ca. 10 cm langes Reibsteinfragment von einem Überlieger, womit man wahrscheinlich Getreidekörner zerstoßen hatte.

Zu den weiteren ernährungsspezifischen Besonderheiten des Fundplatzes gehören mehrere, ebenfalls in dem Gelände verteilt liegende, nicht ganz intakt überlieferte Keramikgefäße, die offenbar Vorratszwecken gedient haben (Abb. 2). Eine zugehörige Grube, die man für die Gefäße ausgehoben hat, konnte nirgends entdeckt werden.

Die Keramikbehälter weisen Brandspuren auf und auch ihr Inhalt verkohlte. Auffällig ist, dass die darin erhaltenen Samen und Früchte von unterschiedlichen Pflanzen stammen, die zu verschiedene Zeiten angebaut, geerntet und verwendet worden waren. Möglicherweise gelangten sie nicht gleichzeitig, sondern nacheinander ins Gefäß. Wahrscheinlich durch mangelnde Sorgfalt blieben am Gefäßboden Reste des vorherigen Vorrates übrig.

Überraschenderweise erbrachte die archäobotanische Untersuchung zweier Vorratsgefäße, dass am Fundplatz auch Eicheln gegessen wurden. Eicheln waren zwar eine willkommene Bereicherung des vorgeschichtlichen Speiseplans, allerdings sind sie wegen ihres Tanningehalts im Rohzustand sehr bitter und rufen Vergiftungserscheinungen hervor. Die Menge des Tannins kann durch Rösten, ausgiebiges Wässern oder durch wiederholtes Aufkochen minimiert werden, wo-



Abb. 2 Vorratsgefäß in situ.

bei man möglicherweise auch durch Selektion solche Bäume bevorzugte, deren Früchte einen geringeren Tanningehalt aufwiesen.

In Bötzingen waren die voll ausgereiften Baumfrüchte im Rohzustand geschält, kleingehackt und so zum Kochen vorbereitet worden. Einige Holzkohleflitter in der Probe lassen die Annahme zu, dass die Früchte in Kontakt mit Feuer kamen und verkohlten. Ob dies bei einem Schadfeuer oder bei dem außer Kontrolle geratenen Röstvorgang passierte, eventuell sogar aufeinanderfolgend, ist unklar. Ihre Aufbewahrung in Vorratsgefäßen lässt die Annahme zu, dass sie als Nahrungsmittel und nicht als Tierfutter dienten. Es ist auch vorstellbar, dass die in Vorratsgefäßen gelagerten Eicheln, zuvor in den oben beschriebenen Kochgruben geröstet wurden.

Die Vorratsgefäße und die Kochgruben deuten in Bötzingen auf Aktivitäten hin, die einmalig für eine größere Gruppe oder aber mehrfach wiederkehrend an der nahezu gleichen Stelle durchgeführt worden sind. Darüber hinaus deutet ihre archäobotanische Analyse auf eine schwerpunktmäßig pflanzliche Ernährung hin.

## Literatur

T. Kaszab-Olschewski/M. El-Kassem, Römer- und bronzezeitliche Besiedlung in Bötzingen am Kaiserstuhl. Archäologische Ausgrabungen in Baden-Württemberg 2017, 2018, 195–197. – T. Kaszab-Olschewski/B. Zach, Essbare Eicheln aus Bötzingen am Kaiserstuhl. In: J. Meurers-Balke/T. Zerl/R. Gerlach (Hrsg.), Auf dem Holzweg... Eine Würdigung für Ursula Tegtmeyer. Archäologische Berichte 30 (Kerpen-Loogh 2019) 211-221.

## Bildnachweise

Abb. 1-2: M. Ion, Fa. ARCHBAU.50923 Köln