

Römische Darre aus Bad Wimpfen im Vergleich mit rezenten Beispielen*

MEINRAD N. FILGIS

Das Trocknen und Darren von Lebensmitteln oder anderen landwirtschaftlichen Produkten ist bereits für die vorgeschichtliche Zeit nachgewiesen¹, das Verfahren hat sich im Grundprinzip bis in die Gegenwart hinein erhalten. Es diente dazu, die Haltbarkeit verderblicher Produkte zu verlängern, ihre Lagerfähigkeit zu verbessern, oder es war ein Schritt eines Arbeitsprozesses wie z.B. bei der Verarbeitung von Flachs² oder der Herstellung von Malz³. Grundsätzlich lassen sich zwei Arten des Darrens unterscheiden: Bei der einen war das zu darrende Gut direkt dem heißen Rauch eines Feuers ausgesetzt, bei der anderen nur der Strahlungswärme einer erhitzten Fläche. Gedarrt wurde allgemein bei Temperaturen von bis zu 100 °C, Dinkel bis etwa 150 °C⁴, bei höheren Temperaturen spricht man vom Rösten⁵, wobei die Stärke von Getreide in Dextrine umgewandelt und das Korn leichter verdaulich wird. Saatgetreide durfte nicht über 40–50 °C erhitzt werden, weil es sonst seine Keimfähigkeit⁶ verlieren konnte.

Zahlreich, jedoch häufig schlecht erhalten, sind die baulichen Überreste römischer Darren in den nordwestlichen Provinzen des römischen Reiches. Rot angeziegelter Boden und kanalartige Steinsetzungen deuten zunächst auf eine Feuerstelle und einen horizontalen Rauchabzug hin, gelegentlich finden sich noch Platten der Kanalabdeckung, doch dann verlieren sich die Bauspu-

* Für zahlreiche Hinweise danke ich besonders G. DREIBUSCH, Schwäbisch Gmünd, E. HEROLD, Walldürn-Altheim, P. MARZOLFF, Heidelberg, sowie I. SCHÖCK, I. STORK und C. S. SOMMER, Landesdenkmalamt Stuttgart.

1 H. HINZ, Zur Entwicklung des Darrenwesens. Zeitschr. Volkskde. 51, 1954, 88–105. – Ders., Eine vorgeschichtliche Getreidedarre. Dt. Heimat 61 (8), 1954, 213–214. – H. KÜSTER, Neolithische Pflanzenreste aus Hochdorf, Gemeinde Eberdingen (Kreis Ludwigsburg). Hochdorf I. Forsch. u. Ber. Vor- u. Frühgesch. Bad.-Württ. 19 (1985) 57 ff. Abb. 37–39.

2 Nach der Aussaat des Leins im Frühjahr, dem Rupfen im August, dem Riffeln im September und der anschließenden Tau- oder Wasserröste konnten die Fasern (Flachs) erst im November oder Dezember gedarrt und gebrochen werden. Vgl. Hohenloher Freilandmuseum Schwäbisch Hall-Wackershofen „Vom Flachs zum Tuch“ o. J. – E. THIER, Anbau und Verarbeitung des Flachses. Begleitbuch zur Ausstellung „Alte Textilien im Bauernhaus“. Kataloge und Begleitbücher des Hohenloher Freilandmuseums Nr. 2 (1984) 8 ff. – U. KÖRBER-GROHNE, Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie (1987) 366 ff.

3 Malz wird gewonnen aus Gerste, Dinkel, Roggen oder Weizen durch Waschen, ca. 70stündiges Quellen im Wasser bei etwa 15 °C, ca. 7tägiges Keimenlassen und Unterbrechen des Wachstumsprozesses durch Erhitzen und Trocknen auf der Malzdarre. Das während des Keimens gebildete Ferment Diastase verwandelt die Stärke des Getreidekorns in Malzzucker. Vgl. Der neue Herder von A–Z (1949) 2587 s. v. Malz.

4 O. ZELLER, Dinkel oder Spelz, das ehemalige „Schwabenkorn“. Demeter Blätter Nr. 42, 1987, 5.

5 W. GALL, Rösten und Darren in urchenzeitlicher Zeit. Alt-Thüringen 13, 1975, 196–204, zum Rösten besonders S. 199 sowie Abb. 1 u. 2. – H. BLÜMNER, Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern, Bd. 1²(1912) 10 ff. – J. LÜNING/J. MEURERS-BALKE, Experimenteller Getreideanbau im Hambacher Forst, Gemeinde Elsdorf, Kr. Bergheim/Rheinland. Bonner Jahrb. 180, 1980, 338 f.

6 Der Verlust der Keimfähigkeit von Getreide ist unter anderem abhängig von Höhe und Dauer der Temperatureinwirkung sowie dem Feuchtigkeitgehalt des Korns. – Vgl. auch GALL (Anm. 5) 199, der auf einen Versuch verweist, bei dem etwa 1/3 des auf 100 °C erhitzten Getreides keimfähig blieb. Leider ist nicht vermerkt, wie lange das Getreide dieser hohen Temperatur ausgesetzt war. – J. MEURERS-BALKE/J. LÜNING, Experimente zur Verarbeitung von Spelzgetreiden. Experimentelle Archäologie in Deutschland. Arch. Mitt. aus Nordwestdeutschland, Beih. 4, 1990, 107.

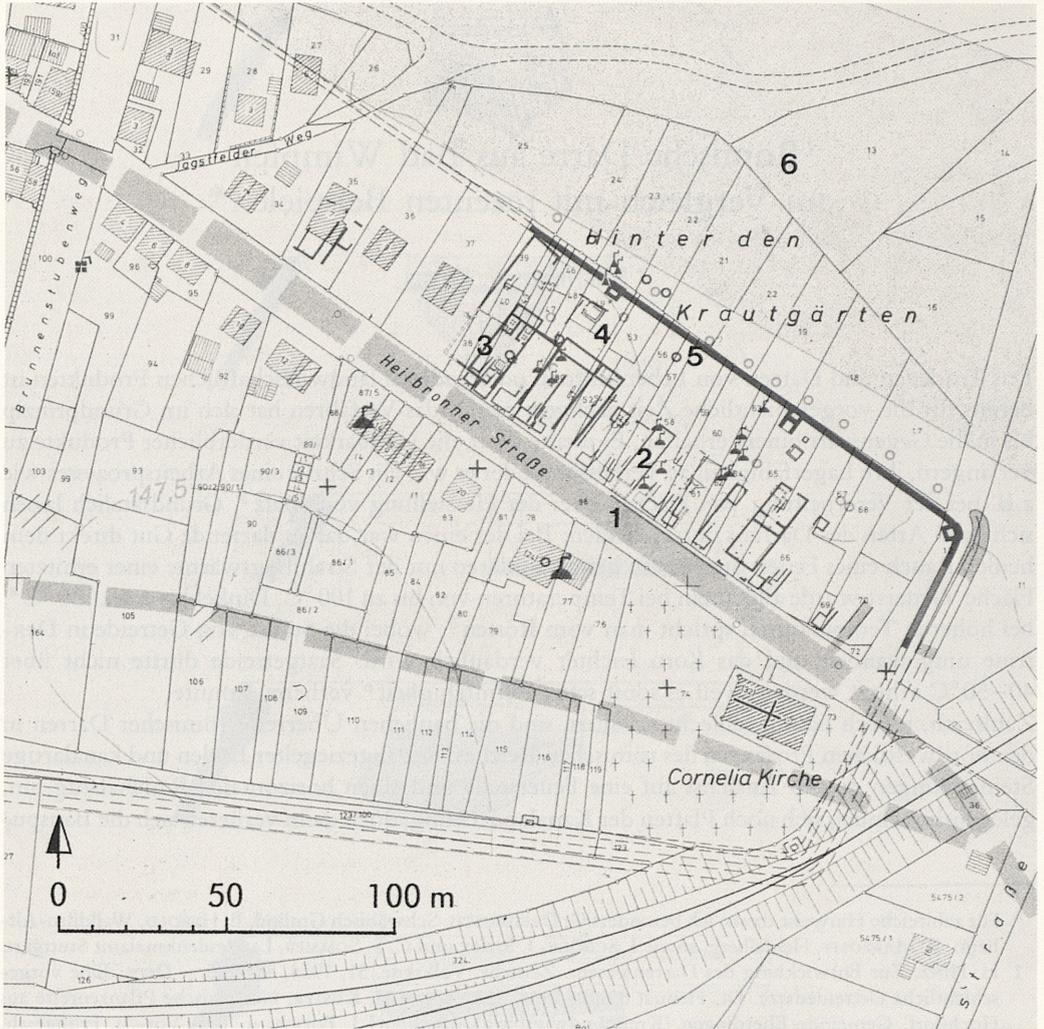


Abb. 1 Bad Wimpfen im Tal. Ausschnitt aus dem archäologischen Plan. 1 Römische Straße, 2 römische „Streifenhäuser“, 3 römisches „Streifenhaus“, das in seiner letzten Benutzungsphase zwei Kanalheizungen besaß, 4 römische Darre, 5 römische Stadtmauer, 6 alter Neckarlauf.

ren im zerstörten Raum oder Gebäude, ungeklärt bleibt der weitere Weg, den die heißen Rauchgase nahmen, meist auch der Zweck, für den die Anlage bestimmt war.

Im nordöstlichen Randbereich der umwehrten römischen Zivilsiedlung von Bad Wimpfen im Tal (Abb. 1) kam 1986 bei archäologischen Ausgrabungen des Landesdenkmalamtes Baden-Württemberg eine u-förmig angelegte Kanalheizung zum Vorschein, deren bauliche Details eine Rekonstruktion des Baubefundes erlauben. Die Heizanlage befand sich in der Nordostecke eines ca. 7,8 m breiten und mindestens 9,0 m langen Gebäudes, von dem sich Reste der mit Kalkmörtel gebundenen Steinfundamente erhalten haben, auf denen wohl ein Holzfachwerkbau saß. Das Gebäude lag im Hofbereich hinter den an der Straße sich reihenden „Streifenhäusern“⁷.

⁷ Als „Streifenhäuser“ werden die ca. 8–12 m breiten und ca. 20–30 m langen zivilen Bauten römischer Kastellhöfe bezeichnet.



Abb. 2 Bad Wimpfen im Tal. Baubefund der römischen Darre von NW gesehen: Von der Feuerstelle (vorne, Mitte) gehen u-förmig die Heizkanäle ab.

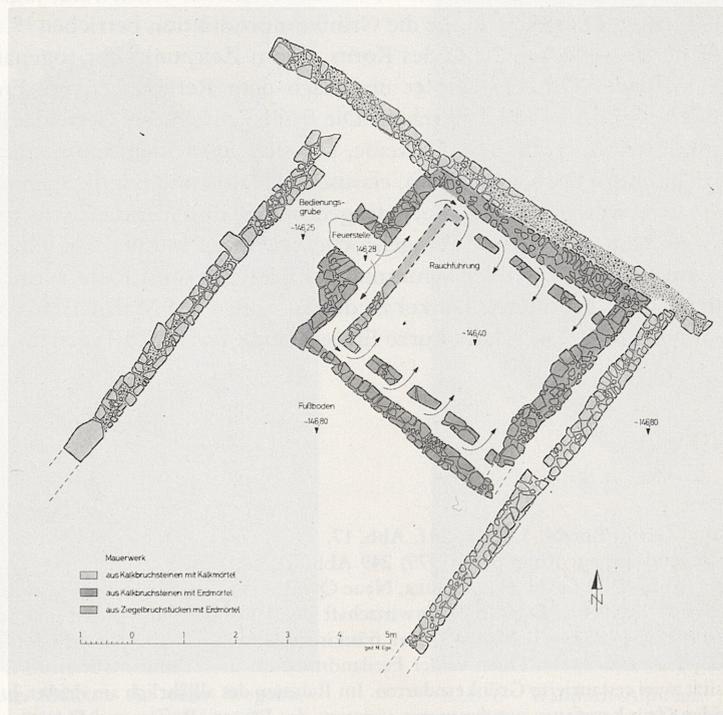


Abb. 3 Bad Wimpfen im Tal. Grundriß der römischen Darre mit angelegter Rauchführung.

Die ca. 4,5 × 5,0 m große Heizanlage (Abb. 2; 3) war größtenteils aus in Lehm verlegten Kalkbruchsteinen errichtet und besaß in ihrer Nordwestmauer eine 0,6 m breite Feuerstelle mit vorgelagerter Bedienungsgrube. An die Feuerstelle schloß ein u-förmiger, zunächst 0,4 m, dann 0,25 m breiter Heizkanal an. Die der Feuerstelle gegenüberliegende und der Hitze am stärksten ausgesetzte Kanalwand war 0,35 m dick und aus Ziegeln errichtet, ihre um 90° abgewinkelten Fortsetzungen bestanden aus Kalkbruchsteinen und ließen noch je vier ca. 0,3 m breite, vom Heizkanal zum Innenraum führende Öffnungen erkennen. Der verbleibende Innenraum war ca. 3,0 × 3,6 m groß. Weder von der Abdeckung der Kanäle noch von der des Innenraumes hatten sich Reste erhalten.

Einen vergleichbaren Baubefund stellt E. WAGNER in Gebäude H der römischen Villa bei Bruchsal-Obergrombach vor und interpretiert den ca. 2,3 × 3,0 m großen Raum zwischen dem u-förmigen Heizkanal als „Holz-Hypokausten mit Holzkohlenfeuerung“⁸. K. DIETZ deutet eine ähnliche, am Südrand der römischen Zivilsiedlung von Regensburg-Großprüfening gelegene u-förmige Kanalheizung mit ca. 2,0 × 2,5 m großem Innenraum als Flachsdarre mit Holzboden⁹. Der Begriff „Holz-Hypokaustum“ oder die Verwendung von Holz ganz allgemein für Bauteile einer Heizanlage irritiert zunächst, trifft jedoch – wie später zu zeigen sein wird – den Kern der Problematik.

Zahlreiche weitere Baubefunde römischer Darren ließen sich hier anfügen, doch käme man damit über Grundrißvergleiche kaum hinaus, denn wesentlich mehr ist von diesen Bauten selten erhalten oder publiziert. Werfen wir daher zunächst einen Blick auf die neuzeitliche Verarbeitung von Dinkel und Flachs und die für das Darren notwendigen baulichen Einrichtungen.

Dinkel und Dinkeldarre

Auf den kargen, flachgründigen Böden des Baulandes zwischen Odenwald, Jagst und Tauber wird seit etwa 300 Jahren Dinkelanbau für die Grünkernproduktion betrieben¹⁰. Etwa drei bis vier Wochen vor der eigentlichen Reife des Kornes – zum Zeitpunkt der sogenannten Milch- oder Teigreife – wird der Dinkel geerntet und nach dem Reffen, Darren, Entspelzen und Reinigen als Grünkern in den Handel gebracht. Die frühe Ernte dieses Getreides hatte mehrere Vorteile: Kornausfall, wie an vollreifem Getreide, ließ sich vermeiden, Unwetterschäden wurden gemindert, da das Korn noch auf grünen, elastischen Halmen stand, die man nach der Ernte als Viehfutter weiter verwerten konnte. Doch die geernteten, durch einen Eisenkamm gerefften, von den Halmen getrennten und zum Teil gebrochenen Ähren mußten am selben Tag auf die Darre, da einsetzender Gärprozeß oder Schimmel das Erntegut sonst hätte vernichten können. Die ersten Versuche, grün geernteten Dinkel zu darren, sollen auf Malzdarren von Brauereien durchgeführt worden sein¹¹. Die relativ kurze Ernteperiode von 8–10 Tagen und die Notwen-

8 E. WAGNER, Röm. Germ. Korrb. 5, 1912, 38f. Abb. 17.

9 K. DIETZ u.a., Regensburg zur Römerzeit (1979) 249 Abb. 62,2.

10 KÖRBER-GROHNE (Anm. 2) 71 f. – H. HEIMBERGER, Neue Quellen zur Geschichte des Grünkerns. Bad. Heimat 49, 1969, 364–370. – I. KÜHNE, Die Grünkernwirtschaft im Bauland, Taubergrund und Jagsttal. Ber. Dt. Landeskd. 32, 1964, 234–252. – F. MEISNER, Der fränkische Grünkern – die deutsche Suppenfrucht. Bad. Heimat 20, 1933, 292–300. – Das Odenwälder Freilandmuseum in Walldürn-Gottersdorf, Neckar-Odenwald-Kreis, besitzt zwei restaurierte Grünkerndarren. Im Rahmen des alljährlich am dritten Juli-Wochenende dort stattfindenden Grünkernfestes werden unter anderem das Ernten, Reffen und Darren von Dinkel durchgeführt.

11 H. HEIMBERGER, Darren zwischen Neckar und Main. Bad. Heimat 37, 1957, 262.

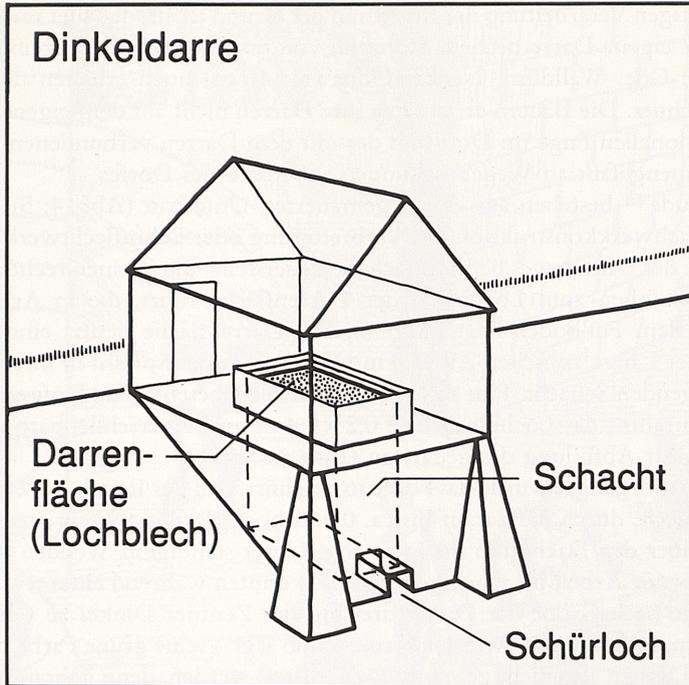


Abb. 4 Walldürn-Altheim. Schemazeichnung einer Dinkeldarre. Von der Feuerstelle zieht heißer Rauch durch Schacht und Lochblech und darrt den darauf ausgebreiteten, noch in den Ähren befindlichen, teigreifen Dinkel.



Abb. 5 Walldürn-Altheim. An einer Wegeböschung errichtete Dinkeldarre, die Schüröffnung liegt am Fuße des Unterbaues.

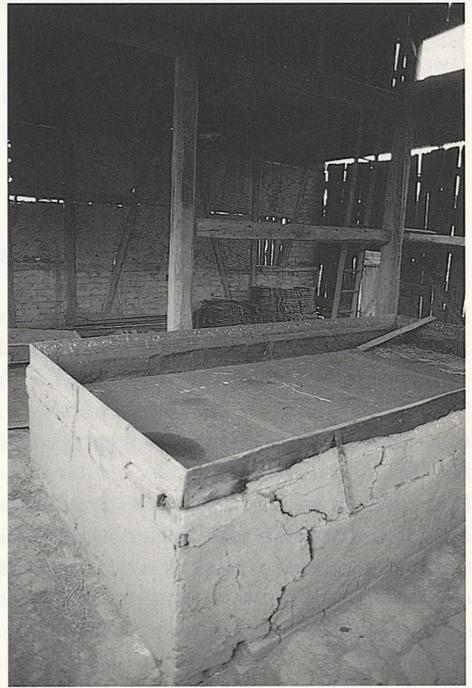


Abb. 6 Walldürn-Altheim. Innenraum einer Dinkeldarre, das Lochblech der Darrenfläche liegt in Arbeitshöhe, um das Wenden und Abfüllen des Darrgutes zu erleichtern.

digkeit der sofortigen Verarbeitung der Ernte sind der Grund dafür, daß hier im Bauland nahezu jeder Bauer seine eigene Darre betrieb. Sechzehn von ursprünglich über dreißig Dinkeldarren sind in Altheim, Gde. Walldürn, Neckar-Odenwald-Kreis, noch erhalten und stehen heute unter Denkmalschutz. Die Bauern errichteten ihre Darren nicht auf dem eigenen Hof, sondern wegen der traditionellen Enge im Dorf und der mit dem Darren verbundenen Brandgefahr in Gruppen zusammengefaßt an Wegeböschungen außerhalb des Dorfes.

Die Darrengebäude¹² bestehen aus einem gemauerten Unterbau (Abb. 4; 5), über dem sich meist eine Holzfachwerkkonstruktion mit Verbretterung oder Lehmflechtwerk und Satteldach erhebt. Am Fuße des Unterbaues befindet sich die Feuerstelle, die in einen rechteckigen Schacht mündet, der nach oben zum Lochblech der Darrenfläche führt, die in Arbeitshöhe, etwa 0,8–1,0 m über dem Fußboden liegt (Abb. 6). Die Darrenfläche besitzt eine Breite von ca. 1,9 m, kann in der Länge zwischen 2,9–3,9 m variieren und entspricht in ihren Abmessungen dem darunterliegenden Schacht. Eine ca. 0,35 m hohe blechbeschlagene Einfassung mit oberem Holzabschluß umrahmt das Lochblech. Die 0,2 × 0,4 m große verschließbare Öffnung in der Einfassung dient zur Abfüllung des gedarrten Gutes in Säcke.

Während des Darrvorganges wurde das Feuer so geschürt, daß der Rauch mit etwa 120–140 °C durch das Lochblech, durch die darauf bis ca. 0,3 m hoch flächig ausgebreiteten Dinkelähren und schließlich über den Dachraum ins Freie zog. Unter ständigem Wenden des Darrgutes – eine schweißtreibende Arbeit im rauchigen Raum – konnten während eines etwa dreistündigen Darrvorganges, je nach Größe der Darre, drei bis vier Zentner Dinkel zu Grünkern gedarrt werden. Das Korn mußte dabei – wie der Name schon sagt – seine grüne Farbe behalten, durfte durch den heißen Rauch also nicht gebräunt (= geröstet) werden, denn gebräunt Korn wurde bei der Qualitätsprüfung vom kontrollierenden „Boniteur“ als mindere Qualität eingestuft. Der Rauch des Holzfeuers, besonders der von Eichen- und Buchenholz, verlieh dem frisch gedarrten Grünkern einen würzigen Duft. Nach dem Darren mußte das Korn in einem separaten Arbeitsgang, dem „Gerbgang“, entspelzt und anschließend gereinigt werden.

Der aufwendige Verarbeitungsprozeß hat die Herstellung von Grünkern stark zurückgehen lassen. Einige Vorzüge des Dinkels wie gute Stickstoffaufnahme aus dem Boden und damit verbundene geringere Grundwasserbelastung oder hoher Nährwert und feinwürziges Aroma scheinen dem Grünkern jedoch wieder neue Marktanteile zu sichern, nachdem das Darren inzwischen mechanisiert worden ist.

Flachs und Flachsdarre

Einen ähnlichen Trocknungs- oder Darrprozeß wie die Grünkernproduktion weist die Flachsverarbeitung auf. Dank der Initiative des Hohenloher Freilandmuseums in Schwäbisch Hall-Wackershofen können dort die baulichen Anlagen der aus Amlshagen, Gde. Gerabronn, Kreis Schwäbisch Hall, stammenden Flachsdarre und -breche aus dem frühen 19. Jahrhundert besichtigt, an bestimmten Tagen sogar der Prozeß des Darrens und die Weiterverarbeitung des Flachses miterlebt werden.

Nach der Ernte, dem Rupfen, dem Entfernen der Samenkapseln und dem „Rösten“ (dem Vergären der Zellwände in der Rindenschicht durch Einwirkung von Feuchtigkeit) (Abb. 7), wurden kleinere Mengen von Flachs im Backofen¹³, größere jedoch in besonderen Anlagen

12 Vgl. dazu HEIMBERGER (Anm. 10) 263 Abb. 7.

13 HEIMBERGER (Anm. 10) 255.

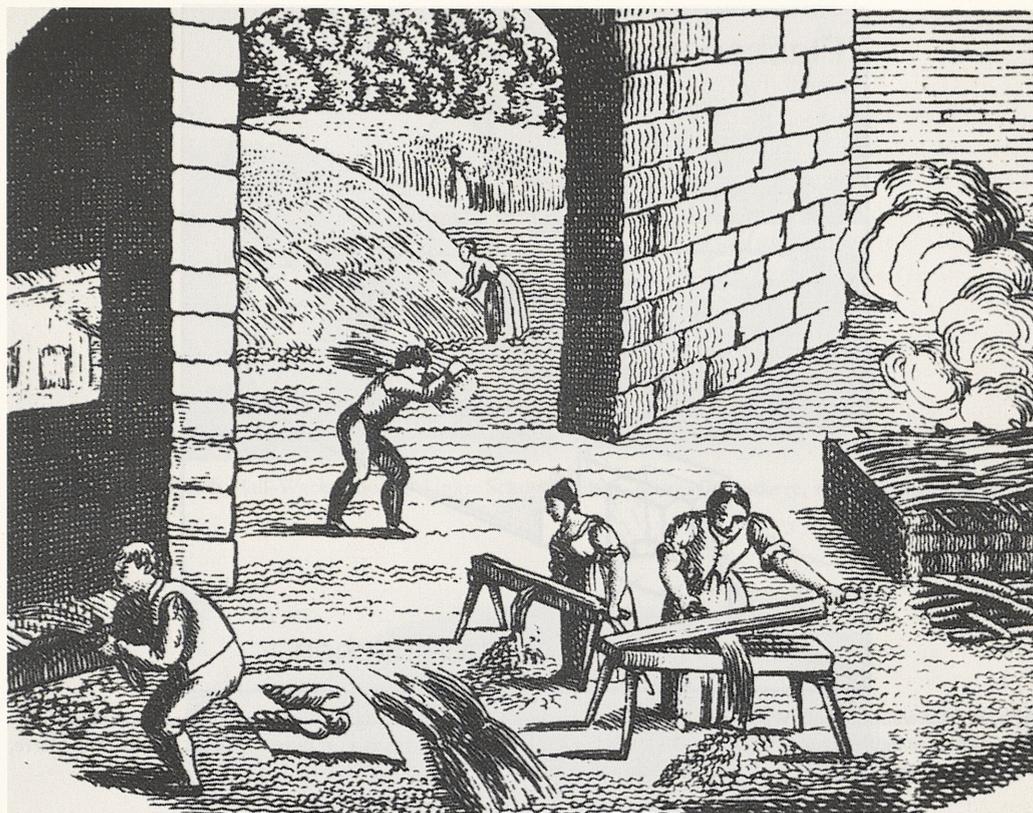


Abb. 7 Bauern bei der Flachsbearbeitung: Rupfen, Rösten, Darren, Brechen, Hecheln (Stich von Johann A. Comenius, 1781).

gedarrt, dann gebrochen, geschwungen und schließlich durch unterschiedlich dicht gezahnte Nagelbretter gehechelt.

In der Flachsdarre, die aus Schürhüttchen, Heizkanal und Darrhaus mit „Kessel“ besteht (Abb. 8; 9), wurde der Flachs im durchziehenden heißen Rauch über mehrere Stunden gedarrt. Funkenflug konnte den Flachs leicht entzünden, daher lag die Feuerstelle im separaten Schürhüttchen etwa 7–10 m vom „Kessel“ entfernt. Der teilweise in die Erde eingetieft, oval oder kreisförmig gemauerte „Kessel“ von ca. 1,8–2,0 m Durchmesser (Abb. 10) besaß einen Rost aus Rundholzstangen, auf den der Flachs in Büscheln gelegt oder – wie in Wackershofen – gestellt und gegen eine in den oberen Kesselrand eingelassene Mittelstange gelehnt wurde. War das Feuer entfacht, zog der heiße Rauch durch einen unterirdischen, leicht ansteigenden und sich verjüngenden Kanal in den „Kessel“, trat durch die Ritzen des Rundholzrostes, darre den Flachs und zog über den Dachraum des Hauses ab. Die Wände des Darrengebäudes konnten aus Stein oder Holzfachwerk bestehen. Die Weiterverarbeitung des Flachses erfolgte nicht in der rauchigen Darre, sondern im benachbarten Brechraum oder separaten Brechhaus.

Kennzeichnend für die beiden vorgestellten Darrprozesse ist, daß der heiße Rauch das zu darrende Gut großflächige durchzog, wobei zu verhindern war, daß Funkenflug das nahezu fertig gedarrte, leicht brennbare Darrgut entzündete. Vermieden wurde dies durch einen langen Heizkanal oder einen ausreichend dimensionierten Schacht und entsprechende Schürtechnik.

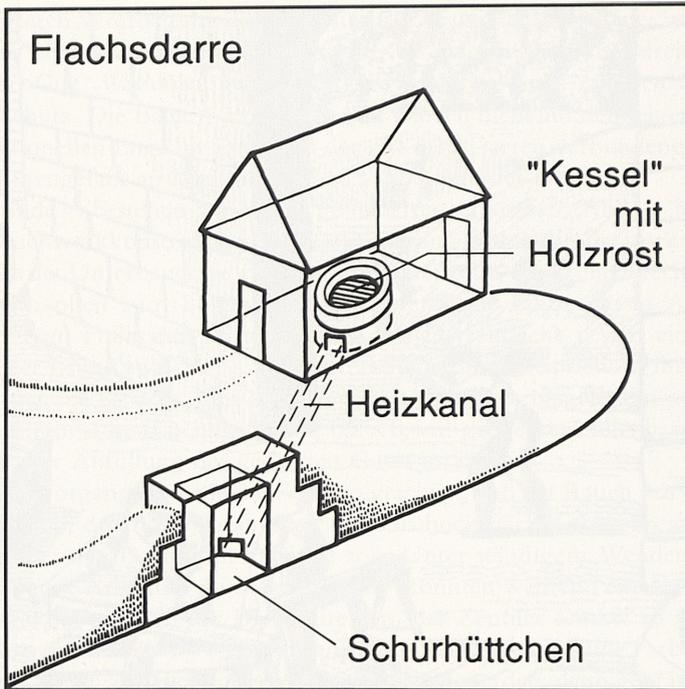


Abb. 8 Schwäbisch Hall-Wackershofen. Schemazeichnung einer Flachsdarre. Von der Feuerstelle im Schürhüttchen zieht der heiße Rauch durch den 7–10 m langen Kanal und gelangt von unten in den „Kessel“ der Darre, durchströmt den Holzrost und darrt den darauf gelagerten Flachs.

Rekonstruktion der römischen Darre

Der in der römischen Zivilsiedlung von Bad Wimpfen aufgedeckte und als Darre zu deutende Baubefund läßt eine Rauchführung durch die abgedeckten, etwas ansteigenden Heizkanäle und ihre seitlichen Wandöffnungen in den Raum zwischen den Kanälen erkennen (Abb. 11). Von dort wird der heiße Rauch – wie bei der Flachs- oder Dinkeldarre – die rauchdurchlässige Darrenfläche und das darauf lagernde Darrgut durchzogen haben und durch Wandöffnungen oder über den Dachraum ins Freie gelangt sein. Die Heizkanäle waren ursprünglich etwa 0,4–0,5 m hoch und wohl mit Steinplatten abgedeckt. Der Fußboden des Darrengebäudes wird aus gestampftem Lehm bestanden und in Höhe der Steinplatten gelegen haben. Schürbereich, Feuerstelle, Heizkanäle und der Raum unter der Darrenfläche waren in die Erde eingetieft. Für die ca. 3,0 × 3,6 m große rauchdurchlässige Darrenfläche könnten – wie bei der Flachsdarre – Rundholzstangen von etwa 10 cm Durchmesser oder, wenn für kleinteiliges Darrgut eine dichtere Fläche gefordert war, von Stroh- oder Schilfmatten überdeckte Kanthölzer verwendet worden sein, die in einer Umrahmung aus Holz oder Stein eingelegt waren. Ob die Darrenfläche wie bei der Grünkerndarre in Arbeitshöhe oder wie bei der Flachsdarre etwa in Bodenhöhe lag, war dem Baubefund nicht mehr zu entnehmen. Gegen eine angehobene Darrenfläche spricht jedoch die Lage der Darre in der Gebäudeecke, weil zwischen Darre und Wand nur ein Gang von etwa 0,5–0,7 m verblieb, der für die Bedienung dieser großen Darre – z.B. für ständiges Wenden von Korn – zu schmal erscheint, so daß eher eine etwa über den Kanalabdeckplatten liegende Darrenfläche angenommen werden darf, die zum Beschicken und Entleeren auch betreten werden konnte.



Abb. 9 Schwäbisch Hall-Wackershofen. Links: Schürhüttchen, Mitte: Flachsdarre, rechts: Flachsbreche.

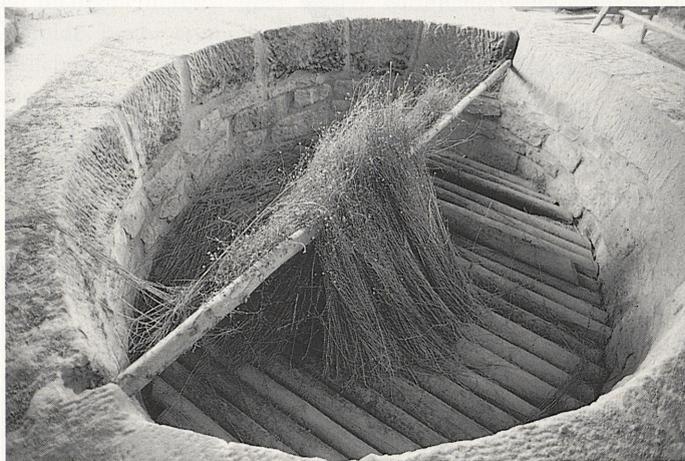


Abb. 10 Schwäbisch Hall-Wackershofen. In den Boden eingetiefter „Kessel“ der Flachsdarre mit Holzrost und Resten von gedarrtem Flachs.

Das ca. $7,8 \times 9,0$ m große Darrengebäude im römischen Wimpfen (Abb. 12), wohl ein Holzfachwerkbau auf gemauerten Fundamenten, hatte neben der Darre noch Lagerfläche für Brennmaterial und Darrgut. Nach Südwesten hin scheint es offen gewesen zu sein, da dort keine Fundamentierung nachgewiesen werden konnte. Möglicherweise war diese Front auch durch Tore verschließbar, der Sockelstein für einen Mittelpfosten könnte dem Steinraub zum Opfer gefallen sein.

Keramik- und Münzfunde deuten darauf hin, daß die Darre erst Anfang des 3. Jahrhunderts n. Chr. errichtet wurde. Ob sie bis zum Ende der römischen Besiedlung um 260 n. Chr. in Benutzung war, ließ sich nicht zweifelsfrei ermitteln.

Ein funktionaler Zusammenhang zwischen den Gebäuden an der Straße und der im Hof errichteten Darre darf vermutet werden. Es kommt hinzu, daß sich in dem am reichsten ausgestatteten Steingebäude, das ursprünglich drei hypokaustierte Räume, einen Keller mit

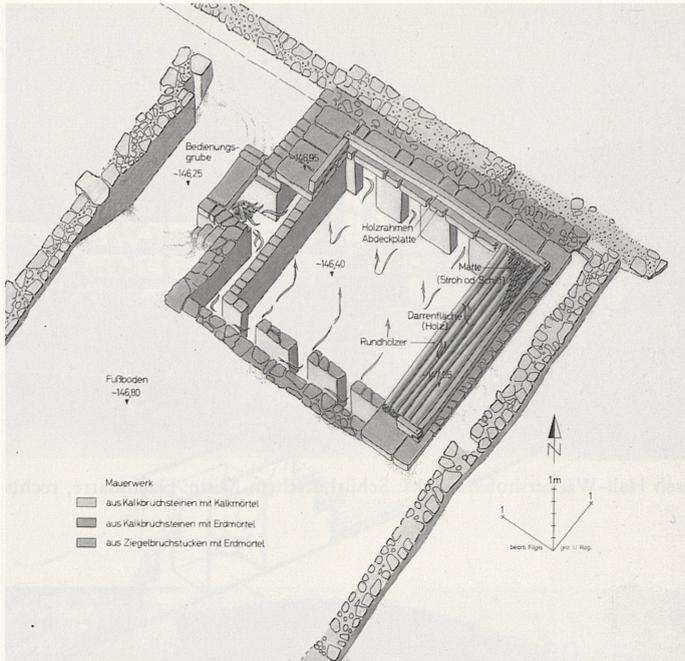


Abb. 11 Bad Wimpfen im Tal. Hypothetische Rekonstruktion der römischen Darre mit Andeutung der Rauchführung und der hölzernen Darrenfläche.

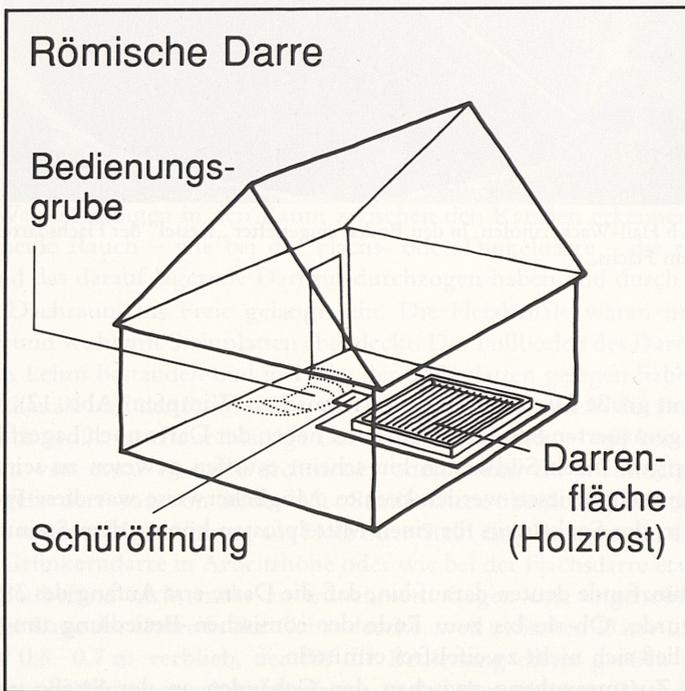


Abb. 12 Bad Wimpfen im Tal. Schemazeichnung der in den Boden eingetieften römischen Darre.

bemalten Wandnischen¹⁴, einen innenliegenden Brunnen und einen Doppelbackofen besaß, Reste von zwei u-förmigen Kanalheizungen fanden, die der letzten Benutzungsphase dieses Gebäudes im 3. Jahrhundert zuzuordnen sind. Konstruktion und Abmessungen dieser Kanalheizungen lassen weniger auf eine Beheizung von Wohnräumen als auf eine von Darren schließen. Wahrscheinlich änderte sich mit dem letzten Umbau dieses Hauses auch seine Nutzung: Die beiden als Darren zu deutenden Kanalheizungen sprächen für die Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte. Was aber mag hier und in der Darre im Hof verarbeitet worden sein?

Botanische Funde, die darüber Auskunft geben könnten, haben sich in diesen Bodenschichten nicht erhalten, so lassen sich über das zu darrende Gut nur Vermutungen anstellen. Größe, Form und Funktionsweise der Darren im Steingebäude wie der Darre im Hof deuten auf eine gewerbliche Nutzung hin. Denkbar wäre das Darren von Flachs, eventuell auch das von Früchten oder von angekeimtem Getreide zur Malzherstellung. Für letzteres fehlen in der näheren Umgebung allerdings bauliche Einrichtungen, wie sie zur Weiterverarbeitung von Malz für die Bierherstellung notwendig wären und wohl in der römischen Zivilsiedlung von Regensburg-Großprüfening¹⁵ gefunden wurden.

Innerhalb der Flächengrabung von Bad Wimpfen kamen auch mehrere Bruchstücke von Mühlsteinen (Durchmesser ca. 0,5–0,66 m) zum Vorschein, die auf gewerblich betriebene Getreidemühlen hindeuten, deren Standorte jedoch wegen der fehlenden Fußböden der beiden letzten Bauphasen nicht mehr feststellbar waren. Möglicherweise dienten Darren auch zum Trocknen von Getreide, bevor es gemahlen wurde¹⁶.

Wenig wahrscheinlich ist, wie gelegentlich angenommen, daß auf der Darre Keramikgefäße aus einer nahegelegenen Töpferei getrocknet wurden.

Unter den vielen und variantenreichen Kanalheizungen, die aus den nordwestlichen römischen Provinzen inzwischen bekannt sind¹⁷, findet sich der hier vorgestellte und als Darre gedeutete Typus überwiegend im Bereich römischer Gutshöfe¹⁸, vereinzelt aber auch am Rande römi-

14 M. N. FILGIS, Bemalte Kellernischen – Neue Funde im römischen Bad Wimpfen. *Archäologie in Deutschland*, H. 4, 1987, 36 ff. – Ders., Die römische Stadt von Bad Wimpfen im Tal, Kreis Heilbronn. Ergebnisse der archäologischen Ausgrabungen von 1983–87. In: S. FREY, Osteologische Untersuchungen an Schlacht- und Siedlungsabfällen aus dem römischen Vicus von Bad Wimpfen. *Bad Wimpfen I. Forsch. u. Ber. Vor- u. Frühgesch. Bad.-Württ.* 39 (1991) 24f. Abb. 15–17.

15 S. PAULI, Projekt Römerpark – aus der Sicht des Museums. *Römerpark Regensburg – eine Chance. Gedenkschrift zur Schaffung eines Römerparks*. Hrsg. von der Vereinigung der Freunde der Altstadt Regensburg e.V. (1981) 21f. Abb. 9–11.

16 Vgl. TH. FISCHER, Das Umland des römischen Regensburg. *Münchner Beitr. Vor- u. Frühgesch.* 42, 1990, 88. – MEURERS-BALKE/LÜNING (Anm. 6) 94 Abb. 2 (Schema der möglichen Arbeitsschritte bei der Verarbeitung von Spelzgetreiden).

17 Vgl. z.B. W. DRACK, Die römischen Kanalheizungen in der Schweiz. *Jahrb. Schweiz. Ges. Ur- u. Frühgesch.* 71, 1988, 123–159. – P. MORRIS, *Agricultural Buildings in Roman Britain*. *BAR Brit. Ser.* 70, 1979. – G. DREISBUSCH arbeitet an einer Zusammenstellung römischer Kanalheizungen im südwestdeutschen Raum.

18 Vgl. z.B. J. BIEL, Ein römischer Gutshof bei Untereisesheim, Kreis Heilbronn. *Arch. Ausgr.* 1980 (1981) 82 Abb. 48. – F. KLEIN, Eine Untersuchung im römischen Gutshof „Burg“ bei Reutlingen-Altenburg, Kreis Reutlingen. *Arch. Ausgr. Bad.-Württ.* 1988 (1989) 158 ff. Abb. 126,4. – H. U. NUBER, Ausgrabungen in der römischen Ansiedlung Sontheim/Brenz-„Braike“, Kreis Heidenheim. *Ebd.* 164 Abb. 129, A. – I. STORK, Der große Gutsbetrieb von Bietigheim „Weilerlen“, Stadt Bietigheim-Bissingen, Kreis Ludwigsburg. *Ebd.* 174f. Abb. 135.

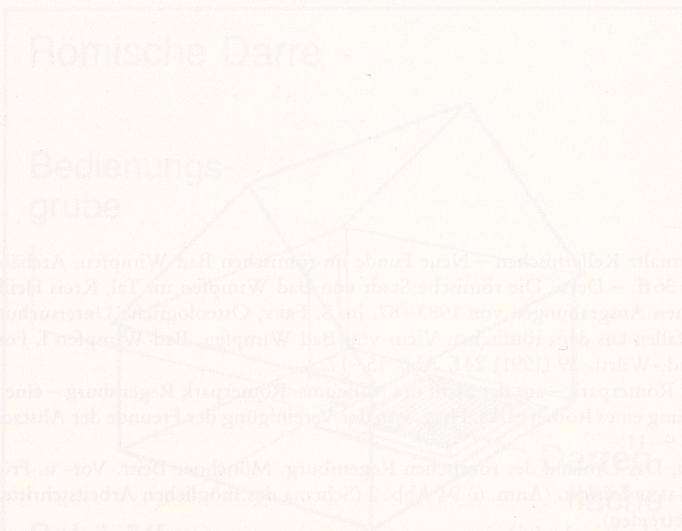
scher Zivilsiedlungen¹⁹. Der Baubefund der römischen Darre von Bad Wimpfen liegt am östlichen Rand des umwehrten Vicus im Hof- oder Gartenbereich von „Streifenhäusern“ mit überwiegend handwerklicher Nutzung. Eine landwirtschaftliche Nutzung ließ sich im bisher untersuchten Areal nicht nachweisen. Es liegt daher nahe, hier nur die Weiterverarbeitung landwirtschaftlicher Produkte zu vermuten. Aus den erörterten möglichen Nutzungen kommen für die Darre im Hof – wie für die sehr schlecht erhaltenen, jedoch ebenfalls als Darren zu deutenden Kanalheizungen im südwestlich davon gelegenen Gebäude – am ehesten das Trocknen von Korn vor dem Mahlen oder das Darren von Flachs vor dem Brechen in Frage, wobei Form, Größe und Anlage der Darren verstärkt für die Flachsverarbeitung sprechen.

Abbildungsnachweise

Landesdenkmalamt Baden-Württemberg, Archäologische Denkmalpflege Stuttgart: Abb. 1-4, 8, 11, 12 (Zeichnungen M. EGE und U. ROGGENBUCK); Verfasser: Abb. 5, 6, 9, 10.

Anschrift des Verfassers

Dr. MEINRAD N. FILGIS, Landesdenkmalamt Baden-Württemberg
Silberburgstraße 193
70178 Stuttgart



19 Vgl. z.B. D. BAATZ/F.-R. HERRMANN, Die Römer in Hessen (1982) 452 Abb. 420 Nidderau-Heldenbergen, südwestlich der Holzfachwerkbauten. – G. DREIBUSCH, Das römische Brandgräberfeld von Altlußheim-Hubwald, Rhein-Neckar-Kreis. Arch. Nachr. Baden, H. 40/41, 1988, 9 Abb. 2. – DIETZ (Anm. 9) 249 Abb. 62 Bau Nr. 2. – D. PLANCK, Eine neue römische Töpferei aus Walheim a. N., Kreis Ludwigsburg. Arch. Ausgr. 1980 (1981) 76f. Abb. 44. Der dort als „rechteckiges, mit einer Heizung ausgestattetes Handwerkerhaus“ angesprochene Baubefund könnte – nach Bauart und abgebildeter Größe – eher als Rest einer Darre gedeutet werden; vgl. neuere Deutung als Trockenraum (?): D. PLANCK, Das römische Walheim. Arch. Inf. Bad.-Württ. 18 (1991) 61 mit Abb. 87.