

# Mittelalterliche Obstfunde aus Trier

Von Margarethe König

Im Trierer Innenstadtbereich ergab sich im Zuge von Bauarbeiten die Gelegenheit, in der Wechselstraße zwei mittelalterliche Abfallgruben (I und III) sowie einen Schacht (II) archäologisch zu untersuchen. In diesem Zusammenhang wurden archäobotanische Proben aus den Kulturschichten geborgen.

Aus Abfallgrube III wurde eine Probe von 3,5 Litern Umfang im Archäobotanischen Labor des Rheinischen Landesmuseums Trier analysiert. Erste Ergebnisse wurden bereits vorgelegt.

Da bei der weiteren Untersuchung insbesondere hinsichtlich der Obstarten interessante Aspekte auftraten, sollen diese Funde herausgegriffen und vorgestellt werden. Die archäologischen und die Holz-Funde aus der Probenschicht werden in das letzte Viertel des 13. Jahrhunderts datiert (Clemens, Neyses). Mit dem Vorliegen des Inhaltes einer Abfallgrube haben wir für organische Reste — auch in unverkohltm Zustand — vorzügliche Erhaltungsbedingungen. Augenscheinlich waren Kirsch- und Traubenkerne an der Oberfläche der entnommenen Probe zu erkennen.

Die Weiterbehandlung erfolgte in der üblichen Weise. Das Erdmaterial wurde mit Hilfe von Wasser durch Siebe fraktioniert. Die gewonnenen botanischen Relikte wurden in eine Konservierungslösung überführt bzw. die hartschaligen Objekte getrocknet.

Die archäobotanischen Analysen mittelalterlichen Materials haben das Ziel, die Lebensweise der damals lebenden Menschen zu beleuchten. Zwar sind uns sowohl schriftliche als auch ikonographische Quellen aus behandelter Epoche erhalten, doch geben diese sicher kein vollständiges Bild wieder. Denn als „alltäglich“ oder „üblich“ empfundene Handlungen oder Begebenheiten wurden nicht festgehalten. Andererseits war die Bindung der Menschen an ihre natürliche Umwelt intensiv, denn diese lieferte nicht nur die zum Überleben notwendige Nahrungsgrundlage, sondern ebenso Werkstoffe für verschiedene Aktivitäten wie zum Beispiel Hausbau, Handwerk und bildete die Basis für die damalige Medizin.

So ist es uns möglich, aus der Pflanzenliste einer archäobotanischen Untersuchung Erkenntnisse und Zusammenhänge über landwirtschaftliche Produktionsmethoden, Handelsbeziehungen, über die Standortverhältnisse der Äcker und Gärten, über den Gesundheitszustand der Menschen und natürlich über die Ernährungsweise zu gewinnen.

In hoher Konzentration blieben uns Kerne von Süßkirsche (*Prunus avium* L.) und Weinrebe (*Vitis vinifera* L.) erhalten. Die Kerne beider Arten liegen vollständig erhalten vor.

Interessant ist natürlich in beiden Fällen die Frage, ob es sich um kultivierte oder um wilde Formen handelt. Die ermittelten Längen-Werte liegen zwischen 7,7 und 9,6 mm und werden nach Knörzler und Behre einer primitiven Kulturkirsche zugeordnet. Einen römerzeitlichen Kulturkirschnachweis in Siesbach stellt uns Schroeder vor.

Bei den gut erhaltenen Weintraubenkernen kann von kultivierten Formen ausgegangen werden. Denn im Moseltal wurde bereits in spätrömischer Zeit Wein angebaut. Nach Clemens stellt die Stadt Trier das Zentrum der Weinanbauzone entlang der Mosel dar, wobei von einer zumindest streckenweisen Anbaukontinuität seit der Antike ausgegangen wird. Neben den Kernen sind die Beerenhäute der Weinbeeren, teilweise mit inliegenden Kernen, gut konserviert.

Kerne von Apfel (*Malus domestica* Borkh.) und Birne (*Pyrus communis* L.) sind ebenfalls in unserer Abfallgrube vertreten. Die Kerne dieser beiden Arten sind nicht immer leicht zu unterscheiden. Als sichere Belege für Apfel gelten die hier reichlich vorhandenen Karpelle. Diejenigen von Birne sind zu weich und vergänglich, als daß sie uns erhalten blieben. Von *Pyrus communis* finden sich Steinzellen in großer Anzahl.

Uns interessiert die Frage, ob es sich hier um in Gärten kultiviertes oder um wild gesammeltes Kernobst handelt. Die Kernmorphologie läßt die Beantwortung dieser Frage nicht zu. Aus schriftlichen Quellen wie zum Beispiel dem *Capitulare de villis* aus dem 8./9. Jahrhundert erhalten wir Kenntnis von verschiedenen Apfel-, Birnen-, Kirsch-, Pflaumen- und Pfirsichsorten, so daß durchaus mit kultiviertem Obst zu rechnen ist.

Darüber hinaus werden in mittelalterlichen Pachtverträgen Triers Kirsch-, Apfel- und Birnbäume erwähnt, wobei letztere besondere Präferenz erfahren. Damit haben wir einen direkten Hinweis, daß in der vorliegenden Untersuchung von kultivierten Arten ausgegangen werden kann.

Hinsichtlich der Verwendung dieser Arten läßt sich sagen, daß die Kirschkerne entweder als Küchenabfälle nach einer Saft- oder Musproduktion oder als Fäkalienreste angesehen werden, denn es ist nicht ausgeschlossen, daß die Kerne mitverschluckt wurden.

Ähnlich verhält es sich bei den Traubenkernen und gut erhaltenen Beerenhäuten. Sie können als Rückstand der Saft- bzw. Weinbereitung übrig geblieben sein oder müssen als Fäkalienreste betrachtet werden. Gleichmaßen ist sich die Herkunft der Apfel- und Birnenreste vorzustellen.



Abb. 1 Kerne von Kratz-, Brom- und Himbeere (von links nach rechts) aus Trier, Wechselstraße. M. 4:1.

Lediglich ein Kern wird der Zwetschge (*Prunus domestica* L. ssp. *oeconomica*) und drei Kerne der Pflaume (*Prunus domestica* ssp. *insititia* (L.) C. Schneid.) zugeordnet. Diese relativ großen Steinkerne stammen wohl von Küchenabfall.

Besondere Aufmerksamkeit verlangte das Auftreten von Kernen, die der Stachel- oder der Roten Johannisbeere (*Ribes uva-crispa* L. vel *Ribes rubrum* L.) zugeordnet werden. Da keine Blütenböden vorliegen, muß die Entscheidung zwischen beiden Arten offenbleiben. Nach Hegi wird der Strauch der Roten Johannisbeere erstmals zu Anfang des 15. Jahrhunderts erwähnt und im Jahre 1480 im Mainzer Herbarium als „*Ribes sant johans drubgin*“ geführt. Eine Abbildung findet sich im „*Gart der Gesundheit*“, welcher 1485 in Mainz gedruckt wird (Hegi).

Die kultivierte Form der Johannisbeere soll aus Belgien oder Nordfrankreich stammen. Die Wildform ist eine subatlantische Art, die das westliche Europa, vor allem Frankreich, Belgien und Großbritannien, besiedelt. Da das Trierer Land eng benachbart zu den erstgenannten Gebieten liegt, ließe sich ihr frühes Auftreten in Trier aus dieser Situation erklären.

Bereits Ende des 16. Jahrhunderts waren verschiedene Kultursorten bekannt, wobei eine weißfrüchtige in England gezüchtet worden sein soll (zitiert nach Hegi).

Die Stachelbeere wird im 13. Jahrhundert erstmals von Trouvère (zitiert nach Hegi) genannt. In den Kräuterbüchern des 16. Jahrhunderts wird die Pflanze „als eine noch wenig bekannte Gartenpflanze“ bezeichnet und vor allem als Heckenpflanze empfohlen (Hegi). Weitere wünschenswerte mittelalterliche Untersuchungen dürften zur Klärung dieses Problems beitragen.



Abb. 2 Kerne von Johannis- oder Stachelbeere (links) und Feige aus Trier, Wechselstraße. M. 4:1.

Außer diesen kultivierten Arten wurde Wildobst offensichtlich reichlich gesammelt. Durch ihre Kerne vertreten werden drei Arten der Gattung *Rubus* mit Himbeere (*Rubus idaeus* L.), Brombeere (*Rubus fruticosus* L.) und Kratzbeere (*Rubus caesius* L.). Die erstgenannten Sträucher wuchsen wohl wild in Hecken in Waldverlichtungen und an Waldrändern. Denn zur Fruktifikation benötigen diese Arten mit ihren schmackhaften Früchten ein gewisses Maß an Wärme. Die letztgenannte Art gedeiht in verlichteten Auenwäldern und Uferweidengebüschen und bringt etwas säuerliche Beeren hervor. Alle drei Fruchtarten wurden sowohl frisch als auch konserviert verspeist.

Zahlreiche Nüßchen belegen den Verzehr der sehr zuckerhaltigen Wald-Erdbeere (*Fragaria vesca* L.). Sie gedeiht in Waldverlichtungen und an Waldrändern auf frischen, nährstoffreichen Böden und breitet sich bei günstigen Bedingungen teppichartig aus.

Eine Pflanze der nährstoffarmen Laub- und Nadelwälder stellt die Heidelbeere (*Vaccinium myrtillus* L.) dar und ist mit ihren Kernen in der untersuchten Abfallstelle vertreten. Diese Beerenfrüchte lassen sich als Marmelade, Mus und Likör bereiten und bedeuteten so eine wertvolle Zukost in der frischobstarmen Zeit.

Die Anwesenheit der Schlehenkerne (*Prunus spinosa* L.) zeigt die Nutzung ihrer Früchte an. Dieser Strauch wächst in sonnigen Hecken und an Wald- und Wegrändern. Nach dem ersten Frost werden seine herben Früchte gesammelt und als Obst gegessen oder zu Fruchtwein oder Essig weiterverarbeitet.

Wenige Steinkerne der Rose (*Rosa spec.*) werden ebenfalls zu den Obstresten gezählt. Wildrosen gedeihen in sonnigen Hecken, an Waldrändern und Verlichtungen. Ihre Früchte sind vitamin- und zuckerhaltig und eignen sich für die Marmeladenherstellung und für die Bereitung von Tee.

Wahrscheinlich als Import anzusehen ist die Feige (*Ficus carica* L.), die hier in geringer Dichte in Form ihrer Nüßchen vorkommt. Der Feigenbaum hat im klimabegünstigten Moseltal Wuchsmöglichkeiten und kann an sonnenwarmen Stellen auch fruktifizieren. Den begrenzenden Faktor für das Gewächs bilden allerdings die Wintertemperaturen, so daß es nur an kältegeschützten Stellen den Winter überlebt.

Die vorliegende Untersuchung zeigt, daß die Analyse von Abfallgrubeninhalten günstige Voraussetzungen für die Aufklärung der Nahrungszusammensetzung unserer Vorfahren bietet. Gleichzeitig lassen sich an Hand der ermittelten Pflanzenreste Aussagen über die Nutzung der Grube machen. Mit dem Vorliegen von Kernen und Steinen, die den Darm passierten, erfassen wir typische Fäkalienzeiger. Die Anwesenheit größerer Steinkerne sowie von Holzkohle und anderem Küchenabfall erweist den gleichzeitigen Gebrauch der Grube als Abfallstelle.

Es war zu erwarten, daß bei der Analyse reichlich Obstreste und eine große Anzahl von Arten anzutreffen sind. Gleichzeitig ist es verwunderlich, daß beim Kulturobst der Nachweis von Pfirsich (*Prunus persica* (L.) Batsch) und beim Wildobst Schwarzer Holunder (*Sambucus nigra* L.) vermißt werden. Erstgenannter ist im Trierer Land für die römische Zeit nachgewiesen, und letzterer wird seit der Steinzeit genutzt.

Bei der Betrachtung der Obstartenliste wird deutlich, daß die Artenanzahl im Vergleich mit vorhergehenden Epochen hoch ist. Bemerkenswert ist gleichzeitig der nicht unwesentliche Anteil der Wildobstarten.

Die Bedeutung von Importobst ist nach den vorliegenden Ergebnissen im Trier des ausgehenden 13. Jahrhunderts gering.

## Literatur

- K.-E. Behre, Ernährung und Umwelt der wikingerzeitlichen Siedlung Haithabu (Neumünster 1983). — L. Clemens, Trier – Eine Weinstadt im Mittelalter. Trierer Historische Forschungen 22, 1993. — L. Clemens, Archäologische Untersuchungen zwischen Wechsel- und Kuhnenstraße zu Trier. Trierer Zeitschrift 58, 1995 (im Druck). — G. Hegi, Illustrierte Flora von Mitteleuropa IV 2 Teilband A (Berlin/Hamburg 1975) 52–53 und 60. — K.-H. Knörzer, Die bisherigen Obstfunde aus der frühmittelalterlichen Niederungsburg bei Haus Meer. In: K.-H. Knörzer/W. Janssen, Die frühmittelalterliche Niederungsburg bei Haus Meer (Neuss 1971) 131–186. — K.-H. Knörzer, Mittelalterliche und jüngere Pflanzenfunde aus Neuss am Rhein. Zeitschrift für Archäologie des Mittelalters 3, 1975, 129–181. — M. König, Pflanzenfunde aus den römerzeitlichen Kelteranlagen in Brauneberg und Piesport-Müstert. In: Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter. Akten des Kolloquiums vom 2.–5. September 1992 an der Universität Trier. Hrsg. von M. Matheus unter Mitarbeit von L. Clemens. Trierer Historische Forschungen (im Druck). — M. König, Die Pflanzenfunde. In: E. Goddard, Eine Brunnenverfüllung aus dem römischen Vicus Dahlheim. Hémecht 46, 1994, 798–810. — M. König, Erste Ergebnisse der botanischen Untersuchungen einer Abfallgrube des ausgehenden 13. Jahrhunderts aus Trier. Trierer Zeitschrift 58, 1995 (im Druck). — U. Maier, Nahrungspflanzen des späten Mittelalters aus Heidelberg und Ladenburg nach Bodenfunden aus einer Fäkaliengrube und einem Brunnen

des 15./16. Jahrhunderts. *Forschungen und Berichte der Archäologie des Mittelalters in Baden-Württemberg* 8, 1983, 140–146. — M. Neyses, Neue Aspekte zu einer mittelalterlichen Buchenchronologie im Zusammenhang mit Holzfunden aus Abfallgruben in Trier. *Trierer Zeitschrift* 58, 1995 (im Druck). — E. Oberdorfer, *Pflanzensoziologische Exkursionsflora* (Stuttgart 1983). — K. Schroeder, Das Steinobst aus dem römischen Grabhügel von Siesbach. *Trierer Zeitschrift* 43/44, 1980/81, 263–283.

### **Abbildungsnachweis**

Abb. 1 RLM Trier, Foto ME 95,19/1.

Abb. 2 RLM Trier, Foto ME 95/19/3.

Fotos: Th. Zühmer.