

# Küche, Kochen und Ernährung im archäologischen Befund

Sven Spiong

Mit dem Thema Küche, Kochen und Ernährung im Mittelalter beschäftigen sich seit den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts neben den Historikern, Hausforschern und Kunstgeschichtlern in zunehmendem Maße auch Archäologen. Im Zuge der Entwicklung der Stadtarchäologie entdeckte man die Inhalte mittelalterlicher Latrinen als Quelle für Aussagen zu mittelalterlichen Ernährungsgewohnheiten und Tafelsitten. Nun begann eine interdisziplinäre Zusammenarbeit verschiedener kultur- und naturwissenschaftlicher Forschungszweige, die inzwischen aber aufgrund der schrumpfenden Mitteln nur noch eingeschränkt möglich ist. Die Funde und Bodenproben, die als Grundlagen der Untersuchungen dienen, werden in der Regel von Archäologen geborgen oder – im besseren Fall – von den jeweils beteiligten Nachbarwissenschaftlern selbst. Außer den Bodenproben für die naturwissenschaftlichen Untersuchungen hat die Mittelalterarchäologie jedoch auch ihre eigenen Quellen, die unmittelbar zum Thema beitragen. Dies sind zum Beispiel die Fundgegenstände (Trink-, Schank- und Vorratsgefäße sowie Kopftöpfe und Besteck), die den ganzen Weg der Nahrungsmittel von der Erzeugung, der Aufbereitung, der Konservierung, der Zubereitung und dem Verzehr belegen können. Will man das Thema vollständig behandeln, so müsste auch die Erzeugung in der Landwirtschaft mitberücksichtigt werden. Da dies aber in einer kurzen Einführung zu weit führen würde, konzentriert sich dieser Beitrag auf die unmittelbare Speisenzubereitung beim Endverbraucher.

Neben den Funden bieten besonders die archäologischen Befunde zum Nachweis von Küchen gute Informationen. Von der eigentlichen Küche finden wir meist nur eine Feuerstelle, deren eindeutige und ausschließliche Funktion als Kochstelle nicht erbracht werden kann. Es handelt sich in einfachen Haushalten meist um multifunktionale Anlagen, auf denen man kochte und Getränke erhitze, sich aber auch wärmte und die man zugleich als Lichtquelle nutzte. Je höher der soziale Rang, desto stärker waren diese Funktionen getrennt. So zeigt der Teppich von Bayeux eine bischöfliche Tafel mit klarer räumlicher Trennung von der eigentlichen Küche (Abb. 1), in der das Essen gekocht und gebraten wurden, einen separaten Tisch, auf dem die Speisen aufgeschnitten und verteilt wurden, und die eigentliche Tafel, an der Diener die Speisen auftragen.<sup>1</sup>

Auch die Trennung der verschiedenen Funktionen einer Feuerstelle ändert sich in Haushalten mit zunehmender sozialer oder politischer Stellung beziehungsweise mit größeren wirtschaftlichen Möglichkeiten und mit fortschreitender zeitlicher Entwicklung. Feuerstellen als Wärmequellen werden vom Kamin und vom rauchfreien Kachelofen abgelöst.

<sup>1</sup> Wilson 1985, 187 f.



Abb. 1: Darstellung einer Küche auf dem Teppich von Bayeux.

Kachelöfen kommen im bürgerlichen Haushalt der norddeutschen Städte erstmals im späten 12. Jahrhundert vor und setzen sich dann im Laufe des Mittelalters allmählich durch. Bis zum Aufkommen der Napfkacheln im 15. Jahrhundert sind Kachelöfen hier in bürgerlichen Haushalten eher selten. Erst im 16. Jahrhundert ist der Kachelofen mit grün glasierten Topfkacheln allgemein verbreitet. Feuerstellen als Lichtquellen können durch Kienspäne oder Kerzen abgelöst werden, von denen sich die Kienspanhalter oder Kerzenständer aus Keramik oder die Bronzeleuchter erhalten haben.

Anders als bei den Bauforschern, die für die frühe Neuzeit auf gute regionale Zusammenstellungen zu Küchen- und Herdbefunden an oberirdisch erhaltenen Häusern zurückgreifen können,<sup>2</sup> gibt es keine Zusammenfassung der archäologischen Belege mittelalterlicher Küchen oder Herdstellen, besonders für den städtischen Bereich. Generelle Aussagen zur Entwicklung der Küchen sind deshalb kritisch zu hinterfragen, zumal sich bei der Durchsicht der Literatur schnell zeigt, dass wir es mit regional recht unterschiedlichen Entwicklungen zu tun haben.

### Was sagen Archäologen über Küchen?

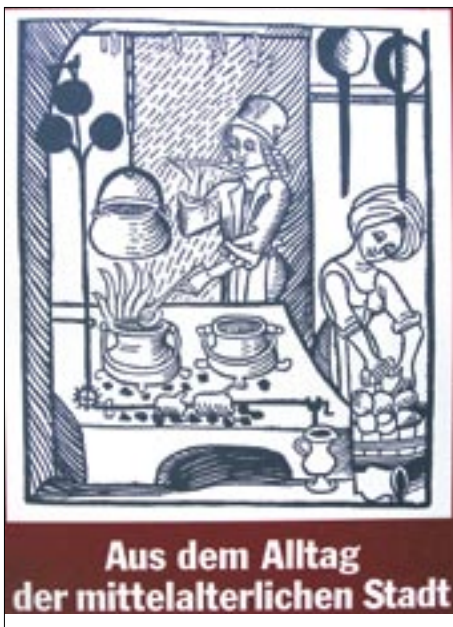


Abb. 2: Titelbild des Ausstellungskatalogs „Aus dem Alltag der mittelalterlichen Stadt“.

Abb. 3: Titelbild des Ausstellungskatalogs „Küche. Keller. Kemenate.“



In dem 1982 erschienen Bremer Ausstellungskatalog „Aus dem Alltag der mittelalterlichen Stadt“<sup>3</sup> werden Beispiele gezeigt, wie man sich mit Hilfe der Archäologie dem mittelalterlichen Alltag nähern kann. Der Stand der archäologischen Forschung in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts zeigt sich darin, dass zum Thema Küche in erster Linie Koch- und Tafelgeschirr Gegenstand der Betrachtung war und, dass bei Fragen zur Ernährung fast ausschließlich Schriftquellen herangezogen wurden. Das Titelbild (Abb. 2) zeigt eine frühneuzeitliche Abbildung einer Küche, die eher das adlige Milieu repräsentiert, aber nicht den bürgerlichen Alltag der mittelalterlichen Stadt. Der auf dem Titelbild abgebildete Augsburger Holzschnitt aus der „Kuchemaistrey“ von 1507 zeigt eine aufgemauerte Herdstelle in einer Küche. Im archäologischen Befund gibt es hingegen im privaten bürgerlichen Alltag der mittelalterlichen Stadt Norddeutschlands fast ausschließlich ebenerdige Herdstellen.

Auf der Sitzung der Arbeitsgemeinschaft „Mittelalter“ wurden 1982 in Kassel neben verschiedenen Ofenformen und Heizungsanlagen auch die Herdstellen thematisiert. Die Betrachtung konzentrierte sich damals noch auf die Beschreibung und Entwicklung der Herdstellen, ohne zu weitergehenden Aussagen zum Thema Küche zu kommen und das Verhältnis zur Gesamtarchitektur eines Haushaltes in die Betrachtung mit einzubeziehen.<sup>4</sup>

Eine Annäherung an das Thema Küche wagte der Hildesheimer Ausstellungskatalog „Küche. Keller. Kemenate“ von 1990.<sup>5</sup> Da im archäologischen Befund keine Küche erfasst oder identifiziert wurde, stützte man sich auf die Archivalien – besonders auf die Testamente, historische Abbildungen und die Keramikfunde aus den Latrinen. Hierbei dienten die Funde (Abb. 3) in erster Linie der Illustration des schon aus den Schrift- und Bildquellen bekannten Erscheinungsbild einer Küche um 1600.

Die Mittelalterarchäologie kann aber einen bedeutenderen Beitrag zur Küche leisten, wenn sie sich auf ihre eigenen Quellen verlässt. Dies betrifft nicht nur das meist sekundär verlagerte und damit nicht mehr im räumlichen Funktionszusammenhang gefundene Koch-, Vorrats- und Tafelgeschirr, sondern auch die Küchenbefunde mit ihren Herdstellen selbst. Die oben angedeutete Schwierigkeit, Küchen allein aus dem archäologischen Befund heraus zu erkennen, zieht sich durch die gesamte Literatur zu dem Thema. Eine verlässliche Identifizierung ist erst dann möglich, wenn in einer Region oder in einer Stadt für die jeweilige Epoche zunächst Haustypen definiert werden können. Dies liegt wiederum am jeweiligen Stand der archäologischen Forschung innerhalb einer Stadt. Ist es möglich, für bestimmte Jahrhunderte genügend komplette Hausgrundrisse auszugraben und somit eventuell regelhafte Raumaufteilungen festzustellen, so lässt sich bei guter Befundsituation auf die Lage der

Küche im Haus rückschließen. Küchen sollen im archäologischen Befund bzw. im kompletten Fundzusammenhang untersucht werden. Sofern möglich, sollte der gesamte Funktionszusammenhang der Herdstellen bzw. der Küchen in die Betrachtung mit einbezogen werden. Gute Aussagen erzielt man, wenn man den Bezug zum jeweiligen funktionalen (architektonischen), sozialen und regionalen Gesamtzusammenhang im Auge behalten wird.

Die Archäologie stößt schnell dort an ihre Grenzen, wo die Überlieferung eingeschränkt ist. Die Erhaltungsbedingungen müssen so gut sein, dass noch komplette Lauffhorizont bzw. Fußböden erhalten sind. Selbst dann ist eine wichtige Voraussetzung nicht immer gegeben: Küchen, wie zum Beispiel die Flurküchen in Schwäbisch Hall, lagen teilweise nicht im Erdgeschoss, sondern im Obergeschoss und entziehen sich dann in jedem Fall dem archäologischen Nachweis.

Die Möglichkeiten, die eine Erforschung und Bestimmung von Küchen mit Hilfe von Ausgrabungen bieten könnten, sollen deshalb anhand einiger Beispiele aufgezeigt werden.

Eine interessante Fragestellung ergibt sich besonders für das Frühmittelalter aus den Nachweis von Herdstellen in Grubenhäusern des 7. bis 12. Jahrhunderts.

Normalerweise werden Grubenhäuser als Nebengebäude ebenerdiger Häuser innerhalb eines Hofes gesehen. Sie sind westlich der Elbe in der Regel nicht mit einer Feuerstelle versehen. Beheizbare Grubenhäuser werden im slawischen Bereich als Wohnhäuser gedeutet. Inzwischen gibt es aber östlich der Elbe im Umfeld der zentralen Orte sichere Nachweise für ebenerdige Gebäude in Blockbauweise. Andererseits gibt es auch im Leinetal Grubenhäuser mit Feuerstellen. In *Gutingi*, der Vorläufersiedlung von Göttingen, hat fast jedes Grubenhaus eine Feuerstelle (Abb. 4),<sup>6</sup> in der Wüstung *Mechelmeshusen* jedes zweite Grubenhaus.<sup>7</sup> Wenn nun eine ethnische Deutung ausscheidet und klar ist, dass nicht alle Slawen in Grubenhäusern gelebt haben, so muss man sich fragen, warum Grubenhäuser, die parallel zu ebenerdigen Gebäuden existierten, teilweise mit Herdstellen versehen waren. Handelt es sich bei den Grubenhäusern um kombinierte Wohn- und Arbeitsstätten, in denen sich die Bewohner auch ihre eigene Mahlzeit zubereiteten? In welchem Verhältnis ständen diese Bewohner dann zu den Bewohnern des ebenerdigen Haupthauses eines Gehöftes? Die Befunde zeigen uns, wie wenig wir über die Funktion der Küche bzw. die Einnahme eines gemeinschaftlichen Mahles innerhalb eines früh- und hochmittelalterlichen Hofverbandes wissen. Sie bieten aber auch die Möglichkeit, den als geschlossen aufgefassten Hofverband als eine untergliederte Wirtschaftsform mehrerer separater Kleinhaushalte zu deuten.

Das Beispiel verdeutlicht, wie wichtig es ist, einzelne Herdstellen im regionalen Bezug und im Kontext des Gebäudes innerhalb einer Siedlung bzw. einer Siedlungseinheit zu sehen.

In der mittelalterlichen Stadt herrschen andere Bedingungen als im ländlichen Bereich: Mit der Errichtung einer Stadtmauer und der klaren Parzellierung innerhalb der Stadt entsteht eine Urbanität mit besonderen Verhältnisse. Die Größe und Form der Grundstücke führt häufig zu einer normierten städtischen Architektur, deren Variabilität oftmals durch obrigkeitliche Bestimmungen und Besteuerungen Grenzen gesetzt sind.

Da in mittelalterlichen Städten ganz verschiedene Personengruppen (zum Beispiel Kaufleute, Handwerker, Bauern, Adlige und Stiftsherren) zusammenkamen, sind auch unterschiedliche Haustypen zu erwarten. Der jeweilige soziale Kontext – sofern anhand der materiellen Kultur oder der Schriftquellen nachweisbar – ist bei der Identifizierung einer Küche entsprechend wichtig.

### *Herdstellen in früh- und hochmittelalterlichen Grubenhäusern*



Abb. 4: Rekonstruktion eines Grubenhauses mit Feuerstelle.

### *Herdstellen in mittelalterlichen Städten*

2 Unter vielen Beispielen sei hier nur ein Werk exemplarisch genannt: Kaspar 1996.

3 Aus dem Alltag 1982.

4 Steuer 1982.

5 Kruse 1990.

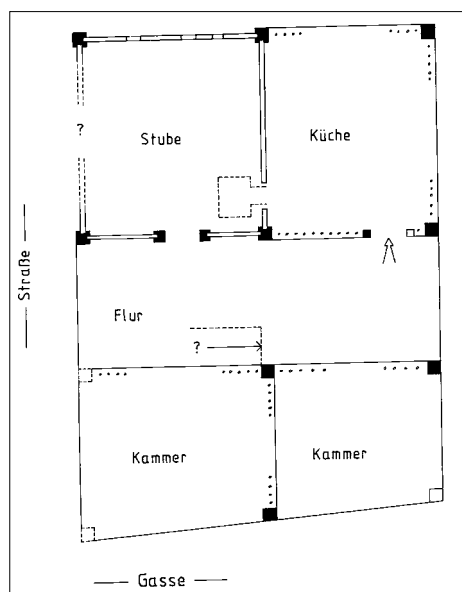
6 Arndt/Ströbl 2005.

7 Spiong 1993.



Abb. 5: Zwei übereinanderliegende Feuerstellen der Zeit um 1200 aus Konstanz.

Abb. 6: Grundrissgliederung des dendrochronologisch 1348/49 datierten Hauses in der Obertorstraße 74 in Esslingen.



8 Dumitrache 1992.

9 Lohrum 1992.

10 Isenberg 1987.

In Paderborn finden sich bis ins 11./12. Jahrhundert in den Pfostenhäusern nur einfache Feuerstellen, die sowohl als Wärme- und Lichtquelle als auch als Herdstelle dienten. Eine Trennung von Ofen und Feuerstelle beginnt erst langsam seit der Zeit um 1200 in einzelnen wohlhabenden Bürgerhaushalten. Mit einer Küche als gesondertem Raum zur Nahrungsbereitung ist in den Städten deshalb frühestens in dieser Zeit zu rechnen, im bäuerlich ländlichen Bereich erst noch später.

Die Entwicklung der städtischen Architektur und die Entwicklung der Küche kann deshalb nur zusammen betrachtet werden. Einzelne Feuerstellen ohne jeweiligen funktionalen Bezug innerhalb eines Grundstückes haben nur begrenzten Aussagewert.

Beispiele aus Konstanz zeigen zwei mitten im Raum übereinanderliegende Feuerstellen der 1. Hälfte des 13. Jahrhunderts. Sie sind mit Kantsteinen zu Begrenzung eingefasst, damit die Glut zusammengehalten wird.<sup>8</sup> Die Lage der Feuerstelle an gleicher Stelle über einen längeren Zeitraum zeigt, dass das Raumprogramm innerhalb des mehrfach erneuerten Hauses konstant blieb (Abb. 5). Der Rauch des mitten im Raum liegenden Herdes zog wahrscheinlich durch eine Luke im Giebel unter dem Dach ab. Einen Rauchfang gab es in den Bürgerhäusern zu dieser Zeit noch nicht. Im Laufe des 13./14. Jahrhunderts kommt es mancherorts in Südwestdeutschland zu einer Änderung im Raumprogramm: Keller und Erdgeschoss werden nun zum Lagern von Handelsgut oder für Handelstätigkeiten oder für das Handwerk genutzt. Man wohnt nun im Obergeschoss, wo man auch kocht und isst. Die Herdstelle in der Küche steht dabei in Südwestdeutschland immer in Verbindung mit dem Kachelofen, der die rauchfreie Stube beheizt (Abb. 6).<sup>9</sup> Jüngere Herdstellen erscheinen deshalb nicht mehr regelhaft im archäologischen Befund.

In den Städten Niedersachsens und Westfalens ist diese Entwicklung zu Küchen im ersten Obergeschoss zumindest als generelle Tendenz nicht festzustellen. Hier finden sich zahlreiche Nachweise von Küchen im Erdgeschoss. Es zeigen sich aber auch regionale Eigenheiten und Entwicklungen, die sich auf kleinere Regionen beschränken.

In Minden konnten bei umfangreichen Ausgrabungen in der Bäckerstraße drei komplette Parzellen archäologisch untersucht werden.<sup>10</sup> Sie waren mit Holzgebäuden und einem hinteren, aus Stein errichteten Gebäudeteil bebaut. Bereits in der zweiten Hälfte des 12. Jahrhunderts lag die Feuerstelle mitten im Raum des Ständerbaus, der dem Steinwerk vorgelagert war (Abb. 7). Diese Situation ließ sich bis ins 14. Jahrhun-

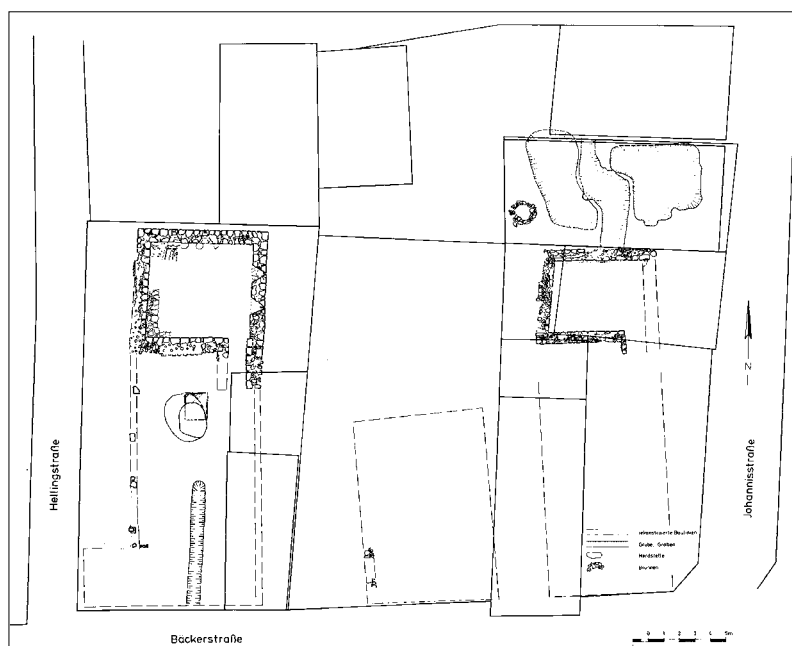


Abb. 7: Minden, Bäckerstraße. Baureste des späten 12. Jahrhunderts.



dert verfolgen, wenn auch nicht alle Feuerstellen erhalten waren. Eine Raumunterteilung konnte im vorderen Gebäudeteil nicht festgestellt werden. Wir haben es somit mit einer multifunktionalen Feuerstelle in der Mitte des Vorderhauses zu tun, die als Wärmequelle und gleichzeitig zum Kochen diente.

Bei einer Ausgrabung in der Corbiestraße 21 in Höxter deutet sich ein ganz ähnlicher Befund an.<sup>11</sup> In einem straßenseitigen Fachwerkhaus mit Schwellbalkenfundament findet sich vorne rechts an der Straße, etwa einen halben Meter von der Wand abgerückt, frei im Raum eine Herdstelle. Auch hier lag im hinteren Grundstücksteil ein Steinkeller, allerdings mit dünneren Mauern als bei den Steinwerken dieser Zeit.

Ein ganz ähnlicher Befund ist im Jahr 2006 in Paderborn auf dem Grundstück Grube 8 ausgegraben worden.<sup>12</sup> Die Übereinstimmung der Befunde in Minden, Höxter und Paderborn zeigt eine sehr genormte städtische Architektur. Solche Haustypen sind für Südniedersachsen und Ostwestfalen die typischen Bürgerhäuser des späten 12. bis 14. Jahrhunderts. Allerdings gingen reiche Kaufleute schon im 13. Jahrhundert dazu über, repräsentative straßenseitige Steingebäude zu errichten, die dann aber ebenfalls häufig ebene Feuerstellen im Erdgeschoss aufweisen. Im 14. oder frühen 15. Jahrhundert werden Fachwerkhäuser mit Steinwerken im hinteren Grundstücksareal nicht mehr gebaut. Die spätmittelalterlichen Fachwerkhäuser haben weiterhin häufig einfache ebenerdige Feuerstellen, wenn auch häufiger Raumaufteilungen festgestellt werden können.

In Einbeck gibt es bereits für die Frühphase der Stadt einige Nachweise offener, immer ebenerdiger Feuerstellen.<sup>13</sup> Es sind häufig brandgerötete Lehmplatten mit Kantenfassung aus dem jeweils örtlich anstehenden Gestein, gepflasterte Bereiche oder hochgestellte Ziegel in Sekundärverwendung. In der Münsterstraße 41 liegt die Herdstelle bis ins 15. Jahrhundert frei im vorderen, als Diele zu rekonstruierenden Hausteil – ohne Rauchfang oder Schornstein. Der Rauch zog durch das Dieleentor oder den Dachboden und konservierte Lebensmittel auf dem Dachboden.

Seit dem 15. Jahrhundert und besonders im 16. Jahrhundert werden die weiterhin ebenerdigen Feuerstellen deutlich größer und liegen nun direkt an einer Wand (Abb. 8). Sie hatten zu dieser Zeit häufig einen Rauchfang und einen mit dem Nachbarn gemeinsam genutzten Schornstein. Diese Herdform wird teilweise bis ins 18. Jahrhundert beibehalten. Die Herdstellen werden immer wieder an gleicher Stelle erneuert. Anstelle von aufgemauerten Herdstellen abgelöst zu werden, wurden die ebenerdigen Herdstellen in Einbeck erst im 19. Jahrhundert unmittelbar von schmiedeeisernen Herden ersetzt.

Der Wechsel von frei im Raum stehenden Herdstellen zu direkt an einer Wand gelegenen Herdstellen mit Rauchabzügen lässt sich für das 15. Jahrhundert auch in Göttingen belegen. Ein Befund in der Johannisstraße 21–25 sei hier nur als Beispiel genannt.<sup>14</sup>

Kellerwohnungen sind im Mittelalter und in der frühen Neuzeit keine Ausnahme. Nachweise von Herdstellen sind im Keller allerdings eher selten. Ein schönes Beispiel für eine Herdstelle im Keller konnte in Paderborn, Schildern 15, nachgewiesen werden.<sup>15</sup> Hier befand sich eine Feuerstelle in einer Wandnische mit Rauchabzug (Abb. 9). Die Aufgabe der Herdstelle kann anhand der Keramik an das Ende des 16. Jahrhunderts bzw. in die ersten Hälfte des 17. Jahrhundert datiert werden. In der Nordwestecke der Herdstelle deutet ein einzelnes kleines Pfostenloch eventuell auf den Standort eines Kochgalgens hin (Abb. 10). Damit wird die Feuerstelle auch als Kochplatz gedeutet und bietet ein gutes Beispiel für die Küche einer Kellerwohnung.

Ein ganz ähnlicher Befund zeichnet sich in Soest in der Höggenstraße 1 ab.<sup>16</sup> Dort konnte in einem Steingebäude des frühen 13. Jahrhunderts ein Kamin in einem Gewölbekeller festgestellt werden.



Abb. 8: Einbeck, Münsterstraße 41. Bauphasen der zweite Hälfte 14. Jahrhundert bzw. um/ nach 1499d.

#### *Herdstellen im Keller*

11 König/Rabe/Streich 2003, 418.

12 Freundliche Mitteilung Andrea Bulla.

13 Heege 2002, 206; vgl. Teuber, in diesem Band S. 147–170.

14 Schütte 1984, 37.

15 Siemers 2006.

16 Michels 1988, 33 f.



Abb. 9 und 10: Paderborn, Schildern 15. Feuerstelle in einer Nische im Keller; links Befund, rechts Rekonstruktion als Herdstelle.

### *Separat liegende Küchen*

Eine Ausnahme stellen die gewerblichen Küchen und Backstuben dar. Während gewerbliche Küchen nur selten im Ausgrabungsbefund identifizierbar sind, lassen sich eigene Back- und Brauhäuser zum Beispiel im klösterlichen Kontext gut nachweisen. Backöfen finden sich schon in vorgeschichtlicher Zeit außerhalb des eigentlichen Wohnhauses entweder in einem Nebengebäude oder im Freien. Im ländlichen Bereich gibt es bis ins 20. Jahrhundert gemeinschaftliche Backhäuser. Im städtischen Kontext wird das Backen bald von spezialisierten Bäckern übernommen. Ein Fresco vom Schloss Issogne im Aostatal (Nordwestitalien) zeigt einen Pastetenbäcker und Metzger am Ende des 15. Jahrhunderts. Mit Fleisch oder Fisch gefüllte Pasteten wurden in vornehmen Häusern von der Köchen selbst zubereitet. Wer keinen Backofen besaß, kaufte sie beim Pastetenbäcker.<sup>17</sup>

Eine weitere Problematik ist die Identifizierung von Küchen in historischen Abbildungen. Was definiert eigentlich eine Küche? Auf einer Abbildung aus dem englischen Stundenbuch des Herzogs von Bedford (1420er Jahre) ist ein offener Kamin mit Rauchfang und Schornstein zu sehen.<sup>18</sup> Darin brennt ein Feuer, über dem ein gefüllter Kessel an einer Kette hängt. Im Hintergrund ist ein wahrscheinlich gusseiserner Feuerbock erkennbar. Es ist nicht davon auszugehen, dass es sich um eine Küche handelt – hiergegen sprechen unter anderem die prächtige Ausgestaltung des Raumes mit Bodenfliesen und verglasten Fenstern. Ein auf einem Bord stehender Zinnkrug deutet darauf hin, dass auf der Feuerstelle nur eine Art Glühwein heiß gehalten wurde. Lediglich die Utensilien der Herdstelle allein – Feuerstelle mit Feuerbock, Kessel und Kesselhaken – hätten im archäologischen Befund jedoch schnell zur Identifizierung einer Küche verleiten lassen.

### *Küchen im adligen Milieu*

Küchen stehen in Burgen in einem festen Funktionszusammenhang. Wegen des begrenzten Raumes sind Back- und Brauhaus meist in der Nähe oder sogar mit der Küche in einem Haus vereinigt. Ein gutes Beispiel bietet die Burg Conwy, die zwischen 1283 und 1293 erbaut wurde. Hier lag die Küche nach einer Schriftquelle von 1343 zusammen mit Back- und Brauhaus unter einem Dach.<sup>19</sup> Es lag direkt gegenüber dem großen Saal, in dem die Gastmahle abgehalten wurden. Das Auftragen der Speisen geschah dann wie in einer Prozession von der Küche quer über den Hof zum großen Saal.

### *Küchen in Klöstern*

Klöster, die autark wirtschafteten, hatten eigene Back- und Brauhäuser und eigene Küchen. Hier ist der St. Galler Klosterplan für die Lage der Küche innerhalb der Gesamtanlage ein erster Anhaltspunkt. Wie schwer die Identifizierung der Küche im archäologischen Befund dennoch auch bei den genormt erscheinenden Klöstern ist, zeigt das Kloster tom Roden

<sup>17</sup> Ebenda 114.

<sup>18</sup> Nicolle 2000, 12.

<sup>19</sup> Taylor 1998.

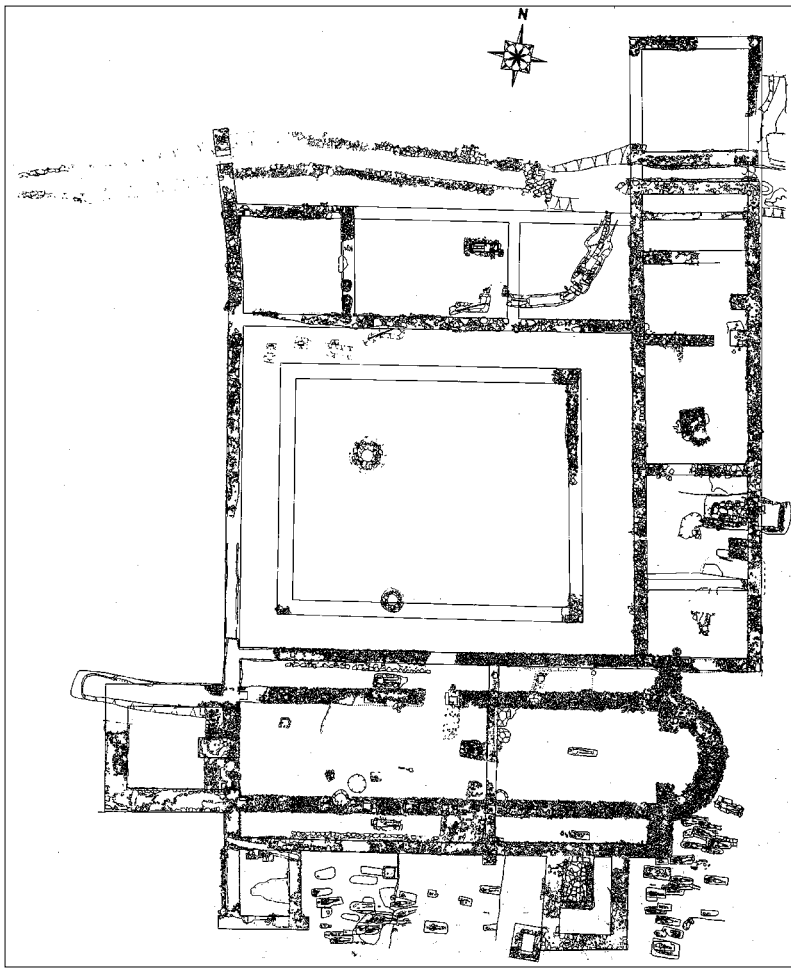


Abb. 11: Höxter, Kloster tom Roden. Gesamtplan mit dem Küchentrakt im Norden.

bei Höxter. Die Propstei tom Roden wurde Ende des 12. Jahrhunderts gegründet und bestand bis 1538. Die vollständig ergrabene Anlage zeigt aber die Schwierigkeit, die Funktion der einzelnen Räume allein aus dem archäologischen Befund heraus zu interpretieren. Es handelt sich um eine Propstei als Zweiflügelanlage, weshalb Idealmaßstäbe größerer Klöster nicht angelegt werden können. Die Lage der Küche ist allein vom Befund her nicht einfach zu bestimmen.

Im Osttrakt findet sich ein Raum mit frei im Raum liegender Herdstelle (Abb. 11), die jedoch nur als Heizungsanlage gedeutet wird. Der Ostflügel diente dem Konvent als Wohn- und Versammlungsbereich (Kapitelsaal, Parlatorium, Bibliothek, Sakristei). Die Küche lag deshalb wahrscheinlich im Nordtrakt. Dort ist der Fußboden allerdings nicht mehr erhalten, aber im Kanalabschnitt nördlich des Nordflügels lagen Knochen und Keramik in großer Anzahl. Ein Ofen wurde als Heizung oder Backofen genutzt, eine Bleiwasserleitung sorgte für Frischwasser. Aufgrund dieser Befunde wird die Nutzung des Nordflügels deshalb wie folgt skizziert: im Westen lag der Vorratsbereich, dann folgte der Speisesaal, und im Osten war die Küche.<sup>20</sup> Die ungefähre Lage der Küche wurde von der Ausgräberin aufgrund der in großer Zahl gefundenen Knochen und Scherben sowie nach dem Ausschlussprinzip festgelegt.

Das Beispiel zeigt, wie schwierig eine Rauminterpretation bei scheinbar genormten Anlagen ist.

Ein Blick auf spätmittelalterliche und frühneuzeitliche Abbildungen zeigt, wie wenig der archäologische Befund von der typischen bürgerlichen Alltagssituation wiedergibt. Eine Küche, in der gekocht und gegessen wurde, scheint der Normalfall gewesen zu sein. Außer der Herdstelle sind alle dafür benutzten Alltagsgegenstände aber nicht beim Herd liegen

*Archäologischer Befund und zeitgenössische Abbildungen*

<sup>20</sup> Isenberg 1982.



Abb. 12: Glutstülpe der Ausgrabung Paderborn, Kolpinghaus, aus der Zeit um 1400.

geblieben. Die Keramik landete in der Regel in der Latrine, das Glas meist ebenfalls – sofern es nicht wieder eingeschmolzen wurde. Vom hölzernen Kücheninventar, zum Beispiel Tellern und Löffeln, ist meist nur ein Bruchteil erhalten geblieben. Die Metallgegenstände – Bronzegraben, Zinngeschirr und eiserne Kesselhaken – finden sich meist nur in wenigen Resten, da Altmetall gesammelt und als Rohstoff wiederverwendet wurde.

Aus Abbildungen wissen wir, dass in einfachen Haushalten häufig die Frauen kochten. So zeigt zum Beispiel eine Miniatur aus dem *Tacuinum sanitatis* aus dem 15. Jahrhundert Frauen, die Innereien und Eingeweide kochen.<sup>21</sup> Im archäologischen Befund lässt sich aber nicht überprüfen, wer tatsächlich am Herd stand, ob also solche Abbildungen die Realität richtig wiedergeben.

Auch eine Spezialisierung mehrerer Köche in Küchen des gehobenen sozialen Milieus<sup>22</sup> lassen sich mit archäologischen Mitteln nicht nachweisen. Leichter ist es beim Nachweis der Trennung von Küche und Essraum – besonders beim Nachweis großer Stuben. In Burgen können zum Beispiel Backstuben und separate Küche häufig gut lokalisiert werden.

#### Küchenutensilien als archäologische Fundstücke

Küchenutensilien finden sich – wie bereits erwähnt – meist sekundär verlagert, häufig als Abfall in den Latrinenverfüllungen. Hierzu gehören auch Glutstülpen, die vom 13. bis ins 15. Jahrhundert weit verbreitet waren. Sie sollten die Feuergefahr bannen, indem sie über Nacht die Glut sicher erhielten. Als Beispiel kann eine Glutstülpe aus Paderborn genannt werden (Abb. 12). Sie stammt von der Grabung „Kolpinghaus“ und lag dort in einer Latrinenverfüllung der Zeit um 1400 zusammen mit einer großen Menge an Koch- und Tafelgeschirr.

Weitere Utensilien seien hier nur kurz aufgezählt: Feuerböcke (häufiger bei Kaminen als in der Kochstelle), Schürhaken, Holzangenzangen, Blasebälge, Dreibeine, Bratspießhalter, Bratroste, Kesselhaken und große Kochtöpfe aus Bronze, Messing oder Kupferblech sowie eiserne Bratpfannen, Zunder, Feuerstein und Feuerstahl. Im archäologischen Fundmaterial sind diese Gegenstände selten und nur in kleinen Fragmenten erhalten. Das Buntmetall wurde zum Beispiel meist wieder eingeschmolzen.<sup>23</sup>

Gusseiserne Feuerböcke gehörten hingegen eher zu repräsentativen Kaminen und nicht zur Küchenausstattung.

21 Laurioux 1992, 23.

22 Ebenda 147.

23 Aktuelle und ausführliche Betrachtungen mittelalterlicher Buntmetallfunde – auch zum Thema „Küche und Kochen“ – finden sich bei: Krabath 2001; ferner: Lungershausen 2004.



Für Ausstellungskataloge, die häufig unter erheblichem Zeitdruck entstehen, ist es inzwischen üblich, verschiedene Wissenschaften zu beteiligen, um eine interdisziplinäre Zusammenarbeit nach außen zu tragen. Häufig erfolgt dann aber keine gemeinsame Auswertung der Ergebnisse. Die Aufsätze stehen meist unverbunden nebeneinander. Man erfährt häufig nicht, ob es etwas Besonderes ist, wenn zum Beispiel Pflirsichkerne im städtischen Kontext in einer renaissancezeitlichen Latrine vorkommen. Fehlt ein intensiver Austausch zwischen den beteiligten Wissenschaftlern, so sind Paläobotaniker oder Archäozoologen bei der kulturhistorischen Bewertung ihrer Ergebnisse zuweilen überfordert. Der Leser bleibt dann häufig mit Tabellen und Aufzählungen allein, deren Bedeutung sich ihm häufig nicht erschließt. Hier sollten im interdisziplinären Forschungsverbund weitergehende Fragestellungen entwickelt werden.

Wenn zum Beispiel Archäologen feststellen, dass Austern im Barock, besonders in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts und im 18. Jahrhundert, sehr häufig in städtischen Kloaken vertreten sind, später aber nicht mehr, und Historiker anhand ihrer Schriftquellen zeigen können, dass Austern als Lebensmittel besonders im 16. bis 18. Jahrhunderts beliebt waren, so ergibt sich eine Reihe von interessanten Fragen. Im interdisziplinären Forschungsverbund wäre zu klären, wie die Austern über lange Strecken transportiert wurden und ob im Barock ein deutlicher Ernährungswandel stattfand. Hat sich die eventuell veränderte Ernährung auch im Gesundheitszustand der Menschen ausgewirkt und ist diese Veränderung dann auch im anthropologischen Befund auf den Gemeindefriedhöfen erkennbar?

Um solche weitergehenden Fragen beantworten zu können, ist von den beteiligten Wissenschaftler der gesamte Funktionszusammenhang der Funde zu berücksichtigen. Bereits bei der Auswahl der überlieferten Pflanzenreste sollte klar sein, welche Fragen man klären möchte, aus welchen Befunden man deshalb Proben benötigt und welche Mengen dafür benötigt werden.

Der Ausgräber sollte – sofern möglich – schon vor der Probenentnahme den Naturwissenschaftler über den sozialen Kontext und der Datierung der für die Proben relevanten Schichten informieren. Die Probenentnahme erfolgt dann in Abstimmung zwischen Archäologen und Naturwissenschaftlern.

Nach der Bestimmung der aus den archäologischen Befunden gewonnenen Pflanzenreste und Tierknochen sollte dann eine gemeinsame Bewertung der Einzelergebnisse in einer gemeinsamen Diskussion von den Vertretern der verschiedenen wissenschaftlichen Disziplinen (Historiker, Archäologen, Botaniker, Zoologen, Anthropologen etc.) erfolgen.

Dr. Sven Spiong  
Museum in der Kaiserpfalz/Stadtarchäologie  
Am Ikenberg 2, D-33098 Paderborn  
s.spiong@lwl.org

## Literatur

- Arndt, Betty/Ströbl, Andreas: Vom Dorf Gutingi zur Stadt. Neueste Ergebnisse der stadarchäologischen Arbeit (Studien zur Geschichte der Stadt Göttingen 23). Göttingen 2005.
- Aus dem Alltag der mittelalterlichen Stadt. Handbuch zur Sonderausstellung vom 5. Dezember 1982 bis zum 24. April 1983 im Bremer Landesmuseum für Kunst- und Kulturgeschichte (Focke-Museum) (Hefte des Focke Museums 62). Bremen 1982.
- Dumitrache, Marianne, Heizanlagen im Bürgerhaus; in: Stadtluft, Hirsebrei und Bettelmönch. Die Stadt um 1300. Stuttgart 1992, 280–287.
- Heege, Andreas: Einbeck im Mittelalter. Eine archäologisch-historische Spurensuche. Oldenburg 2002.
- Isenberg, Gabriele: Die Ausgrabung; in: Kloster tom Roden. Eine archäologische Entdeckung in Westfalen. Katalog der Ausstellung des Westfälischen Museumsamtes und des Westfälischen Museums für Archäologie – Amt für Bodendenkmalpflege Münster 1982, 23–30.
- Isenberg, Gabriele: Zur Siedlungsentwicklung an der Bäckerstraße nach den Befunden der Ausgrabungen 1973–1979; in: Trier, Bendrix (Hrsg.), Ausgrabungen in Minden. Bürgerliche Stadtkultur des Mittelalters und der Neuzeit. Münster 1987, 31–48.
- Kaspar, Fred: Die Herdstelle als Indikator von Nahrungsgewohnheiten. In: Wiegelmann, Günter/Mohrmann, Ruth- E. (Hrsg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91). Münster 1996, 69–94.
- König, Andreas/Rabe, Holger/Streich, Gerhard: Höxter. Geschichte einer westfälischen Stadt, 1: Höxter und Corvey im Früh- und Hochmittelalter. Hannover 2003.
- Krabath, Stefan: Die hoch- und spätmittelalterlichen Buntmetallfunde nördlich der Alpen: eine archäologisch-kunsthistorische Untersuchung zu ihrer Herstellungstechnik, funktionalen und zeitlichen Bestimmung (Internationale Archäologie 63). Rahden 2001.
- Kruse, Karl Bernhard (Hrsg.): Küche. Keller. Kemenate. Alltagsleben auf dem Domhof um 1600. Ergebnisse der Grabungen an der Bernwardsmauer. Katalog zur Ausstellung der Kirchlichen Denkmalpflege in Zusammenarbeit mit dem Diözesan-Museum Hildesheim. Hildesheim 1990.
- Laurieux, Bruno: Tafelfreuden im Mittelalter. Die Esskultur der Ritter, Bürger und Bauersleute. Stuttgart, Zürich 1992.
- Lohrum, Burghard, Fachwerkbau; in: Stadtluft, Hirsebrei und Bettelmönch. Die Stadt um 1300. Stuttgart 1992, 248–266.
- Lungershausen, Axel: Buntmetallfunde und Handwerksrelikte des Mittelalters und der frühen Neuzeit aus archäologischen Untersuchungen in Braunschweig (Materialhefte zu Ur- und Frühgeschichte 34). Rahden 2004.
- Michels, Hubertus: Höggenstraße 1 – Ein Steingebäude des frühen 13. Jahrhunderts in Soest; in: Wiegelmann, Günter/Kaspar, Fred (Hrsg.): Beiträge zum städtischen Bauen und Wohnen in Nordwestdeutschland (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 58). Münster 1988, 27–40.
- Nicolle, David: Das Leben im Mittelalter. Ein farbenprächtiges Panorama der mittelalterlichen Welt von 1000 bis 1500. Wien 2000.
- Schütte, Sven: Fünf Jahre Stadtarchäologie. Das neue Bild des alten Göttingen. Göttingen 1984
- Siemers, Sven-Hinrich: „Schildern 15“ – das letzte Spanferkel verblieb im Herd. Eine Ausgrabung am Rand der Paderborner Domburg; in: Spiong, Sven/Wemhoff, Matthias (Hrsg.): Scherben der Vergangenheit. Neue Ergebnisse der Stadtarchäologie in Paderborn (MittelalterStudien 8). München 2006, 73–82.
- Spiong, Sven: Die Wüstung Mechelmeshusen bei Klein Schneen im Landkreis Göttingen. Archäologische Auswertung der Ausgrabung von 1987; in: Nachrichten aus Niedersachsens Urgeschichte 63, 1993, 183–225.
- Steuer, Heiko: Bericht über die Sitzung der Arbeitsgemeinschaft „Mittelalter“ während der Jahrestagung der deutschen Verbände für Altertumforschung in Kassel 1982; in: Zeitschrift für Archäologie des Mittelalters 10, 1982, 230–234.
- Taylor, Arnold: Conwy Castle and Town Walls. Cardiff <sup>4</sup>1998.
- Wilson, David M.: Der Teppich von Bayeux. Frankfurt/Main 1985.

## Abbildungsnachweis

- Abb. 1: aus Wilson, David, M.: Der Teppich von Bayeux. London 1985, 46/47.
- Abb. 2: aus Aus dem Alltag der mittelalterlichen Stadt (Hefte des Focke Museums 62). Bremen 1982.
- Abb. 3: aus Kruse, Karl Bernhard (Hrsg.): Küche. Keller. Kemenate. Alltagsleben auf dem Domhof um 1600. Ergebnisse der Grabungen an der Bernwardsmauer. Katalog zur Ausstellung der Kirchlichen Denkmalpflege in Zusammenarbeit mit dem Diözesan-Museum Hildesheim. Hildesheim 1990.
- Abb. 4: aus Arndt, Betty/Ströbl, Andreas: Vom Dorf zur Stadt. Neueste Ergebnisse der stadarchäologischen Arbeit (Studien zur Geschichte der Stadt Göttingen 23). Göttingen 2005, 46.
- Abb. 5 und 6: aus Stadtluft, Hirsebrei und Bettelmönch. Die Stadt um 1300. Ausst.-Kat. Zürich, Stuttgart 1992, 264 und 280.
- Abb. 7: aus Trier, Bendrix (Hrsg.), Ausgrabungen in Minden. Münster 1987, 37.
- Abb. 8: aus Heege, Andreas: Einbeck im Mittelalter. Eine archäologisch-historische Spurensuche. Oldenburg 2002, 174.
- Abb. 9: Foto Sven-Hinrich Siemers.
- Abb. 10: Entwurf Sven-Hinrich Siemers, Ausführung Olga Heilmann.
- Abb. 11: aus Kloster tom Roden. Eine archäologische Entdeckung in Westfalen. Münster 1982, S.139.
- Abb. 12: Foto Sven Spiong.