

## Rezension

Walter Melzer (Hrsg.): *Lebensmittel im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit. Erzeugung, Verarbeitung, Versorgung. Beiträge des 16. Kolloquiums des Arbeitskreises zur archäologischen Erforschung des mittelalterlichen Handwerks (Soester Beiträge zur Archäologie 15)*. Soest: Westfälische Verlagsbuchhandlung Mocker & Jahn 2018. 203 Seiten. ISBN 978-3-87902-314-1, € 20,-

Traditionell dienen die Treffen des Arbeitskreises zur archäologischen Erforschung des mittelalterlichen Handwerks als Einladung für langjährig in der Bodendenkmalpflege tätige Kollegen, die von ihnen betreuten Städte und Landschaften unter thematisch bestimmten Blickwinkeln neu zu untersuchen. Gleichzeitig bieten sie eine Plattform für junge Forscherinnen und Forscher und für die Beleuchtung von Themen durch Angehörige unterschiedlicher Fachdisziplinen. Dementsprechend finden sich im Band zum Thema Lebensmittel Beiträge von Kennern der Archäologie der Städte Konstanz, Schaffhausen, Paderborn, Soest und Brandenburg an der Havel sowie der Regionen Südbaden und Westfalen-Lippe ebenso wie von Archäozoologen und Historikern. Das Inhaltsverzeichnis ist stringent gegliedert: Die ersten Aufsätze sind Fragen des Kaufs, der Lieferung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln gewidmet; in einem zweiten Teil wird die Wasserversorgung, Wein- und Biererzeugung behandelt; der letzte Teil behandelt einzelne Themen wie Salzgewinnung, Betrieb von Mühlen sowie archäozoologische und -botanische Auswertungen und Rückschlüsse auf Essgewohnheiten der Bevölkerung.

Karsten Igel widmet sich der Lebensmittelversorgung des Benediktinerinnenklosters Gertrudenberg in Osnabrück. Anhand der erhaltenen Rechnungsbücher des späten Mittelalters zeigt er auf, welche Rückschlüsse anhand der genannten Einkäufe, Ausgaben und Verwendungszwecke – etwa des Getreides – auf Leben und Wirtschaften im Kloster, aber auch auf Ernteerträge und Klima der Region möglich sind oder bei eingehenderen Untersuchungen möglich sein werden. Mit seinem Beitrag verweist Igel auf das Potential der in der historischen Forschung nicht immer angemessen berücksichtigten Quellengattung der Rechnungsbücher. Einschränkend sei lediglich bemerkt, dass der mit den örtlichen Gegebenheiten nicht vertraute Laie mehr über die Anzahl der Nonnen beziehungsweise die Größe des Klosters wissen würde, die in dem anscheinend sehr gut ausgestatteten Kloster zu dieser Zeit lebten, um die genannten Mengen und Zahlen besser einordnen zu können.

Kurt Banteli hat das Tagungsthema zum Anlass genommen, die von ihm erstellte Häuserdatenbank zu Schaffhausen in Bezug auf Nahrungsmittel und deren Verarbeitungsstätten auszuwerten. Hier sind zahlreiche Quellen zu Häusern, Personen und historischen Handlungen aufgenommen, die schlaglichtartige Erkenntnisse zu den unterschiedlichsten Themen ermöglichen, etwa zur Bewirtung der Angehörigen unterschiedlicher Stände durch den Rat, die entsprechend unterschiedlich üppig ausfiel, aber auch zur Verortung von Gewerbetreibenden und Handwerkern wie Bäckern, Metzgern und Fischern in der Stadt dienen kann.

Sven Spiong beschreibt die im archäologischen Befund nachweisbare Umstrukturierung der Pfalz Paderborn im 11. Jahrhundert. Zuvor in unmittelbarer Nähe zur Pfalz vorhandene Versorgungshöfe wurden aufgegeben und an deren Stelle Handwerker angesiedelt. Ab dem späten 11. Jahrhundert sind Stadelhöfe nachzuweisen, die der Lagerung von Abgaben zugeordneter landwirtschaftlicher Betriebe dienen. Spiong stellt die Frage, ob Grabungsbefunde von kleinen, vermutlich mehrgeschossigen Fachwerkgebäuden aus dem frühen 11. Jahrhundert eine Art Zwischenstadium zwischen Versorgungshöfen und Stadelhöfen darstellen können. Er verweist hier auf den baulichen Kontext (häufig bei zentralen Einrichtungen), auf typologisch ähnliche Getreidespeicher der frühen Neuzeit und ähnliche, als Lager angesprochene Befunde aus Höxter.

Der komplexen Aufgabe, der Kultivierung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln auf den Burgen der Herrschaft Lippe anhand von archivalischen und archäologischen Quellen nachzugehen, stellt sich Johannes Müller-Kissing. Der Vielzahl von Orten und Themen geschuldet

benötigt die Lektüre die volle Aufmerksamkeit des Lesers. Auch hier hätte sich der Ortsfremde über eine kurze Einführung gefreut.

Ingo Pfeffer stellt in seinem Beitrag die Möglichkeiten der Interpretation und den Mehrwert von digitalen Geländemodellen (airborne lasercanning) vor, die in Ergänzung mit historischem Kartenmaterial wie den Uraufnahmen wertvolle Informationen über frühere landwirtschaftliche Strukturen liefern können. Insbesondere geht er auf die Entstehung von mittelalterlichen Wölbäckern und Unterscheidungsmöglichkeiten zu anderen Strukturen wie etwa Gemüsebeeten ein, ebenso auf Wind- und Wassermühlen sowie Wallhecken. Auch kleinere Strukturen wie Speicherinseln und Immenhöfe zeichnen sich ab.

Dass eine Stadt am Ufer des größten deutschen Binnensees dennoch Schwierigkeiten haben kann, sich mit dem scheinbar im Überfluss vorhandenen Lebensmittel Wasser in trinkbarer Qualität zu versorgen, zeigt Ralph Röber in seinem Beitrag zur Wasserversorgung in Konstanz. Unter anderem auf den an entlegener Stelle publizierten Beitrag Gernot Blechners zur Konstanzer Wasserversorgung zurückgreifend, bietet er einen Überblick zu den Wasserquellen in Konstanz: Bodensee und Rhein, Binnenseen, Bäche, Sod- und Laufbrunnen. Der Beitrag beinhaltet einen kurzen Befundkatalog und weitergehende Überlegungen zu Wasserqualität und Bautechnik von Brunnen. Röber kann eine Änderung des Baumaterials von Sodbrunnen im Lauf der Jahrhunderte feststellen – auf Holzverschalte Brunnen folgen aus Wacken gesetzte, die schließlich von Mischmauerwerk und Sandsteinquadern abgelöst werden. Im Spätmittelalter wurde eine Fernversorgung über Wasserleitungen und Laufbrunnen gebaut. Damit fügt sich der Konstanzer Befund in das allgemein übliche Schema mittelalterlicher Wasserversorgung in Mitteleuropa.

Abschließend zieht Röber anhand der Bevölkerungszahl und den zu erwartenden Fördermengen der Laufbrunnen den Schluss, dass im mittelalterlichen Konstanz Wasser nicht in den erforderlichen Mengen in Trinkwasserqualität zur Verfügung stand und wohl auch weniger reines Wasser zum Trinken genutzt wurde; dabei geht er von fünf Liter Bedarf an Wasser in Trinkwasserqualität pro Person aus. Auch wenn man den Verzehr von dünnem Bier und Wein als durch alkoholische Gärung „gereinigte“ Flüssigkeiten mit in die Bedarfsrechnung einbezieht, ist es doch ein erstaunliches Ergebnis, das Röber vorlegt. Leichter fällt es, seiner Argumentation zur minderen Qualität des (Brunnen-)Wassers zu folgen, hat man den Artikel des Autors zur Belastung von Wasser und Boden im Mitteilungsblatt der DGAMN von 2016 gelesen.

Walter Melzer befasst sich mit der Wasserversorgung in Soest, einer Stadt, die neben Süßwasserquellen auch über Solevorkommen verfügt. Kurz geht er auf archäologische Befunde zur Salzgewinnung ein, die sich dort spätestens seit dem 6. Jahrhundert d. Z. nachweisen lässt. Einen weiteren Schwerpunkt legt er auf den städtischen Ausbau und Wasserbau – Gewässerausbau, Grundwassermanagement und Mühlenbau. Wie bereits Ralph Röber stellt auch er für das Mittelalter einen Mangel an qualitativ hochwertigem Wasser für Soest fest, der hier allerdings nicht über das Anlegen einer öffentlichen Wasserleitung, sondern durch das Anlegen von privaten Brunnen auf dem eigenen Grundstück gelöst wurde. Walter Melzer verweist hier auf die bis in das 19. Jahrhunderte bestehende erhöhte Seuchengefahr, die die Bevölkerung in Soest erheblich belastete.

Joachim Müller untersucht die baulichen und archäologischen Befunde zum mittelalterlichen Bierbrauen in Brandenburg an der Havel. Er gibt kurzen Überblick zum Bierbrauen in norddeutschen Städten allgemein – wobei sich eventuell die Einbeziehung der Studie von Katja Lindenau zu Görlitz empfohlen hätte<sup>1</sup> – und zu den diesbezüglichen Schriftquellen in Brandenburg selbst. Die früheste, umfassende Quelle, die Müller für die mit Braurecht ausgestatteten Parzellen angeben kann, stammt aus dem frühen 18. Jahrhundert – zu diesem Zeitpunkt war das

1 Lindenau, Katja: Brauen und Herrschen. Die Görlitzer Braubürger als städtische Elite in Spätmittelalter und Früher Neuzeit (Schriften zur sächsischen Geschichte und Volkskunde 22). Leipzig 2007.

etwa ein Siebtel der Grundstücke. Abschließend stellt der Autor Befunde zum Brauwesen vor. Nachzuweisen waren auf mehreren Grundstücken, auf denen das Braurecht lag, Rampen in die Keller und/oder Brunnen oder dicke Aschepakete, die vom Standort des Braukessels herrühren können, in späteren Gebäuden auch Einbauten aus Backstein.

Der Frage, wie sich Weinanbau und Weinhandel im (bau-)archäologischen Befund darstellen kann, geht Bertram Jenisch anhand dreier Befunde vom südlichen Oberrhein nach. Er stellt die Befunde an der Johanniterstraße in Freiburg vor, bei der unter anderem die Mauern von Weingärten des 13. Jahrhunderts ergraben wurden. Ein gemauertes, unter Laufniveau befindliches, nach außen mit Lehm abgedichtetes Becken mit Estrichboden spricht er als Rest einer Kelteranlage an, wohl auch aufgrund der schriftlichen Überlieferung für eine Kelter des Spitals. Daneben beschreibt er das ergrabene Kelterhaus in Châtenois, bei dem der Unterbau der Spiralkelter noch ebenso sichtbar ist wie Stand- und Lagerorte für Bottiche und Körbe von Reben. Zuletzt interpretiert Jenisch ein Haus des 13. Jahrhunderts in Neuenburg am Rhein als Ort des Weinhandels – das im 14. Jahrhundert urkundlich Tuchlaube genannte Gebäude (Breisacher Straße 6). Mit ausschlaggebend für diese Deutung ist das Vorhandensein eines steinernen Flüssigkeitssammlers. Ein ähnlicher wurde in Diessenhofen in einem Keller entdeckt, der als Weinlager diente. Auch im Züricher Predigerkloster sollen solche Steine in Weinlagern vorhanden sein. Andernorts wurde ein solcher Kontext bislang noch nicht festgestellt oder die Bauten noch nicht daraufhin untersucht.<sup>2</sup>

Birgit Kulesa und Alois Schneider begeben sich auf Spurensuche in Schwäbisch Hall. Anhand der archäologischen Befunde und historischen Überlieferung zeigen sie die große Bedeutung auf, die die Salzgewinnung für den Ort hatte. Diese ist bereits für die Latènezeit nachgewiesen. Dabei gehen sie auch auf Quellen zum Handel mit Hallenser Salz – welche aufgrund der Namensgleichheit zahlreicher Salzgewinnungsorte nicht immer eindeutig zuzuordnen sind –, auf die Stadtentwicklung und die technischen Innovationen in der Solegewinnung bis in die Neuzeit ein. Sie betonen insbesondere die spezifische Bedeutung der Quellenlage zu Schwäbisch Hall angesichts von nur wenigen bekannten und untersuchten früh- und hochmittelalterlichen Salzgewinnungsplätzen in Europa.

Eine Rettungsgrabung in Heilbronn im Bereich der Kraneninsel brachte eine Anzahl sehr gut erhaltender Befunde zu Schleuse und Mühlen des 14.–19. Jahrhunderts zum Vorschein – Anlass für Olaf Goldstein und Ivonne Weiler-Rahnfeld, sich intensiver mit den Heilbronner Mühlen zu befassen. Unter anderem die archäologischen Befunde zu den Mühlen des 19. Jahrhunderts und deren Produkte werden vorgestellt. Hier weisen die Autoren nach, an welchen Punkten die archäologischen Funde die Schriftquellen ergänzen oder ersetzen können und plädieren dafür, auch die Neuzeitarchäologie als notwendige und sinnvolle Fachdisziplin anzuerkennen.

Aushubarbeiten für einen Kanal im Bereich des früheren Bremer Stadtgrabens ergaben reiches Fundmaterial aus dem 16. Jahrhundert, mit dem der Graben verfüllt wurde. Dieter Bischof und Hans Christian Küchelmann bieten einen Überblick über das Fundgut, Hauptaugenmerk liegt auf den überlieferten Tierknochen. Die Auswertung bezieht neben der Anzahl der Knochen und zu rekonstruierenden Größe der Tiere auch Rückschlüsse auf die Lebensmittelversorgung der Stadt ein. Hier bieten sie auch einen regionalen Vergleich unterschiedlicher Parameter (Größe und Geschlechterverhältnis der Tiere, Nachweis von Importen, etwa von Stockfisch).

Auch Monika Doll bietet eine umfassende archäozoologische Auswertung von Knochenfragmenten, in diesem Fall aus dem Neubaugebiet im Westen Soests. Hier sind Funde unterschiedlicher Epochen erhalten, die vom Neolithikum bis in das Frühmittelalter reichen. Auch sie gibt einen

<sup>2</sup> Mehrere solche Schöpfsteine finden sich in Limburg an der Lahn, unter anderem im Haus Römer 2-4-6 (Altwasser, Elmar/Klein, Ulrich/Lippert Hans-Georg: Das gotische Haus Römer 2-4-6 [Limburg a. d. Lahn – Forschungen zur Altstadt 1]. Limburg an der Lahn 1992, 106). Freundliche Mitteilung Ulrich Klein.

Überblick über den regionalen Forschungsstand, der für die Frühzeit durch die Soester Funde wesentlich bereichert wird. Mit annähernd 50 Druckseiten ist Dolls Beitrag der umfassendste des Bands. Neben einer reichen Bibliographie werden auch Kataloge der einzelnen Fundgattungen einschließlich einer Aufschlüsselung nach Skelettelementen sowie relevanten Maßen und der Altersstruktur geboten. Kritisch neu bewertet werden die Funde aus dem in der älteren Literatur als Opferplatz betrachteten Quellteich. Genauer untersucht werden auch Veränderungen an Skeletten und weitere Indizien, die auf die Nutzung der Tiere als Milch-, Schlacht- oder Arbeitstiere hinweisen.

Abschließend ist festzuhalten, dass die profunden Ortskenntnisse eines Teils der Autoren sowie die speziellen Fachkenntnisse des anderen Teils die besondere Stärke des Bands ausmacht – dass nicht alle Beteiligten angesichts der stets wechselnden Themen auf dem allerneuesten Stand der Forschung sein oder die gesamte themenrelevante Literatur kennen können, versteht sich von selbst. Dennoch bleibt der Tagungsband ein guter Einstieg und Überblick über verschiedenste Aspekte des Themas Lebensmittel, der zur weiteren Forschung anregt. Es bleibt nur zu wünschen, dass die Reihe noch viele Fortsetzungsbände erlebt.

Stefanie Fuchs M.A.  
Bayerisches Landesamt für Denkmalpflege,  
Bauarchiv  
Klosterberg 8, D-86672 Thierhaupten  
stefanie.fuchs@blfd.bayern.de

## Rezension

Der vorliegende Tagungsband, der zugleich in die Publikationsreihe Interdisziplinäre Forschungen zu den Häfen von der Römischen Kaiserzeit bis zum Mittelalter in Europa, Band 4, herausgegeben von Claus von Carnap-Bornheim, Falko Daim, Peter Ettl und Ursula Warnke, gehört, gibt die im Plenartreffen des gleichnamigen DFG-Schwerpunktprogramms 1630 an der Friedrich-Schiller-Universität Jena vom 19.–21. Januar 2015 gehaltenen Vorträge wieder. Es stehen in diesem Band Arbeiten zu 13 Häfen aus Nord-, Mittel- und Südeuropa als Basis archäologischer und vor allem auch naturwissenschaftlicher Analysen und Interpretationen im Vordergrund. Thematisiert werden neben See- und Binnenhäfen auch künstliche Wasserstraßen, wobei sich die Schwerpunkte aller Beiträge dabei vor allem den Netzwerken, der Rolle der Häfen bei Produktion und Gütertausch und darüber hinaus den Standortbedingungen widmen sowie den daraus zu entwickelnden oder anzuleitenden Entwicklungsmodellen im übertragenen Kontext.

Die beiden Initiatoren des Schwerpunktprogramms (SPP) Sven Kalmring und Lukas Werther starten den Tagungsband mit einer kompakten Einführung in die komplexe Thematik. Kurz, aber prägnant werden Kriterienkatalogartig die zwei zu betrachtenden Schwerpunkte „Standortbedingungen und Entwicklungsmodelle“ sowie „Netzwerke“ vorgestellt, die einen Vorgeschmack geben auf das, was die Leserschaft auf den folgenden rund 240 Seiten erwartet. Im ersten Block stehen zunächst geophysikalische, sedimentologische und geoarchäologische Untersuchungen zum Flusshafen in Ostia, dem Hafenort des antiken Rom, im Vordergrund. Die Autorengruppe (H. Hadler, P. Fischer, M. Heinzlmann, W. Rabbel, C. Rohn, E. Erkul, D. Wilken, T. Wunderlich und A. Vött) beschreibt auf Grundlage ihrer zum Teil laufenden Arbeiten die Genese des Standorts sowie die auf diesen wirkenden äußeren Einflüsse, die maßgeblich die Be- sowie Umnutzung bestimmten, die erstmals paläogeographisch betrachtet werden. J. Daum führt im nächsten Part ihre Arbeit über die Entwicklung der etruskischen und römischen Häfen in Südetrurien aus

*Sven Kalmring/Lukas Werther (Hrsg.): Häfen im 1. Millennium AD. Standortbedingungen, Entwicklungsmodelle und ökonomische Vernetzung (RGZM-Tagungen 31; Interdisziplinäre Forschungen zu den Häfen von der Römischen Kaiserzeit bis zum Mittelalter in Europa 4). Mainz 2017. VII, 243 Seiten, ISBN 978-3-7954-3282-9, € 46,-*