



# Die Gärten der Alamannen

## Bodenfunde zeigen ein neues Bild vom Pflanzenanbau nördlich der Alpen

*Die Vorstellung davon, wie es früher war, wird geprägt von der Geschichtsforschung, die sich hauptsächlich auf schriftliche Quellen beruft. Autoren der Antike und dann wieder ab der Karolingerzeit haben uns schriftliche Werke mit poetischen Beschreibungen von Gärten oder technischen Anleitungen zum Gartenbau hinterlassen. Für die „dunklen Jahrhunderte“ der Völkerwanderungs- und Merowingerzeit gibt es keine solchen Quellen, ebenso wenig wie für die Vorgeschichte. Der daraus gezogene und lange als historische Tatsache betrachtete Schluss, es habe daher auch keine Gärten gegeben, wird durch Bodenfunde aus Siedlungsgrabungen der letzten Jahre eindeutig widerlegt.*

Manfred Rösch

### Einleitung

Ein Garten ist ein abgegrenztes Stück Land, in dem Pflanzen (Kulturpflanzen) unter intensiver Pflege mithilfe von Gartengeräten angebaut werden, teils zu Nutzzwecken, teils aus Liebhaberei oder zur Erholung und zum körperlichen und seelischen Ausgleich. Der Übergang zu landwirtschaftlichen Kulturflächen ist fließend. Gemeinsam ist Acker und Garten, dass es sich um Flächen handelt, auf denen Pflanzen angebaut werden. Während Äcker meist mit großflächigen Monokulturen einjähriger Kulturpflanzen bestückt sind, besteht im kleinflächigeren Gartenbau eine größere Vielfalt an Arten, Lebensformen, Lebenszyklen, und der Aufwand für die Bearbeitung, bezogen auf die Anbaufläche, ist höher.

Gärten werden nicht nur angelegt, um einen direkten Ertrag zu ernten (Nutzgarten), sondern oftmals auch, um einem künstlerischen, spirituellen, religiösen, therapeutischen Zweck bzw. der Freizeitgestaltung und Erholung zu dienen (Ziergarten). Bei den Nutzgärten unterscheidet man Gemüse- und Kräutergärten mit einjährigen Kräutern, aber auch ausdauernden Stauden sowie Obstgärten mit Beerensträuchern oder Fruchtbäumen.

### Der Garten in der Antike

Die Anfänge der Gartenkultur liegen im Dunkeln. Wie der Ackerbau nahm sie ihren Ursprung im östlichen Mittelmeergebiet und Vorderen Orient, aber deutlich später als dieser: Erst im Verlauf des fünften vorchristlichen Jahrtausends wird dort die Kultivierung von Weinstock, Feige und Olive

durch archäologische Funde fassbar. In den alten Hochkulturen Vorderasiens und des Mittelmeerraumes entwickelt sich der Gartenbau zu hoher Blüte, was durch schriftliche, bildliche und reale Quellen bezeugt ist. Außerhalb des mediterranen Kulturraumes sind Hinweise, dass es bereits vor den Römern mehr gab als Ackerbau und Sammelwirtschaft, zwar spärlich, aber vorhanden. Das beginnt im späten Neolithikum (ab dem späten 5. Jahrtausend v. Chr.) mit Funden von Dill (*Anethum graveolens* L.), Sellerie (*Apium graveolens* L.), Petersilie (*Petroselinum crispum* (Mill.) A. Hill) und Zitronenmelisse (*Melissa officinalis* L.) in Feuchtbodensiedlungen des Alpenvorlandes. Diese Gewürzpflanzen mediterraner Herkunft konnten sich hierzulande nicht einbürgern, denn sie können sich dauerhaft nur bei ständiger gärtnerischer Pflege und Schutz gegen die übermächtigen Konkurrenz einheimischer Wildpflanzen behaupten. Daher müssen sie von Anfang an nicht nur genutzt, sondern auch gärtnerisch gehegt worden sein. Somit stellen sie früheste Zeugnisse einerseits für Gartenbau und zum anderen für kulturelle Kontakte zum Mittelmeerraum dar.

In der Bronze- und Eisenzeit (2. und 1. Jahrtausend v. Chr.) verdichten sich die Hinweise auf Gartenbau. Zusätzlich zu den bisherigen Arten werden mit Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill.), Echtem Bohnenkraut (*Satureja hortensis* L.) und Gurke (*Cucumis sativus* L.) weitere Gemüse- und Gewürzpflanzen fassbar und mit Weintraube (*Vitis vinifera* L.), Feige (*Ficus carica* L.) und Süßkirsche (*Prunus avium* L.) erstmals auch Fruchtbäume. Gerade bei den Letzteren muss jedoch auch mit Importen gerechnet werden, weshalb örtlicher Anbau nicht gesichert ist.

## Der Garten nach der Antike – bisheriger Forschungsstand aufgrund historischer Quellen

Über den Gartenbau im römischen Reich sind wir durch zeitgenössische Autoren wie Columella oder Plinius gut informiert. Die Reste gärtnerisch angebauter Pflanzen haben sich auch nördlich der Alpen in römischen Latrinen und Brunnenfüllungen erhalten. Die Liste gärtnerischer Nutzpflanzen in den römischen Nordprovinzen ist lang. Mit dem Rückzug der Römer hinter Rhein und Donau um 260 n. Chr. versiegen aber die Quellen, sowohl der schriftlichen wie auch der materiellen Überlieferung. Ursachen sind die Schriftlosigkeit der frühen Germanen und grundlegende Veränderungen der Wirtschafts-, Siedlungs- und Sozialstrukturen, die sich auch auf die materielle Überlieferung und letztlich den archäologischen Forschungsstand auswirken. So gibt es keine massiven Steinbauwerke mehr und keine Brunnen oder Latrinen mit feucht erhaltenem organischem Material. Zumindest waren solche Dinge bis vor wenigen Jahren nicht bekannt. Die aus Holz errichteten Siedlungen haben nur schwache Spuren im Boden hinterlassen, ganz im Gegensatz zu den Gräberfeldern. Deshalb befasste sich die Archäologie des Frühmittelalters bis vor kurzem fast ausschließlich mit diesen. So wusste man über Körperbau, Bewaffnung, Schmuck, Tracht und Totenkult der Alamannen viel, sehr wenig jedoch über Siedlungswesen, Wirtschaft, Alltagsleben.

Die historische Forschung ging jedenfalls bisher davon aus, dass sie lediglich Ackerbau und Viehzucht betrieben, mit dem Schwergewicht auf der Letzteren, jedoch keinen Gartenbau. Schriftliche Quellen zum Thema setzen erst in der Karolingerzeit ein. Zu den frühesten und wichtigsten zählen das Capitulare de Villis Karls des Großen, der Hortulus des Walahfrid Strabo, sowie der St. Galler Klosterplan. Diese schriftlichen und bildlichen Zeugnisse des frühen 9. Jahrhunderts n. Chr.

stammen aus Klöstern oder wurden von Mönchen verfasst. Die möglicherweise darauf gründende Auffassung, die Benediktiner hätten den Gartenbau zwar nicht neu erfunden, aber antike Traditionen von südlich der Alpen, wo diese nie ganz erloschen waren, wieder aufgegriffen und nach Mitteleuropa verpflanzt, soll nun anhand neuer archäologischer Befunde diskutiert werden.

## Neue archäologische Siedlungsbefunde zum Frühmittelalter

Während die Erforschung frühmittelalterlicher Gräberfelder eine lange Tradition hat, wendet sich die archäologische Denkmalpflege erst seit gut 20 Jahren auch frühmittelalterlichen Siedlungen zu. Anlass war unter anderem die Erschließung neuer Gewerbe- oder Wohngebiete an der Peripherie kleinerer Städte und Siedlungen, was einige große Rettungsgrabungen notwendig machte. Zu nennen wären hier Lauchheim im Ostalbkreis, Igersheim im Main-Tauber-Kreis, Mühlheim-Stetten, Kreis Tuttlingen und Vörsstetten, Kreis Emmendingen. Davon erlangte Lauchheim besondere Bedeutung, nicht allein, weil dort viele Jahre und sehr großflächig gegraben wurde, sondern vor allem, weil ein Herrenhof mit einer Hofgrablege aufgedeckt wurde, deren Bestattungen teilweise Feuchterhaltung aufwiesen. Das Grab mit der besten Erhaltung konnte daher nicht nur dendrochronologisch jahrgenau ins frühe 8. Jahrhundert n. Chr. datiert werden, die Pflanzenreste darin waren auch unverkohlt feucht erhalten, wodurch eine viel breitere Artenpalette fassbar wurde als bei der Erhaltung nur verkohlten Materials. Dadurch liegt Lauchheim mit der stolzen Zahl von 14 verschiedenen gärtnerischen Kulturpflanzen an der Spitze aller frühmittelalterlichen Fundplätze. Auch in Seitingen-Oberflacht und Trossingen, Stohrenhof, beide im Kreis Tuttlingen, trugen Gräber mit Feuchterhaltung zur Kenntnis der Gartenpflanzen des Frühmittelalters

*1 Das Echte Bohnenkraut stammt aus dem östlichen Mittelmeergebiet, wurde schon von den Kelten genutzt und war auch bei den Alamannen sehr geschätzt.*

*2 Die Sellerie stammt aus dem Mittelmeergebiet. Ihre gärtnerische Nutzung als Gemüse und Gewürz reicht auch nördlich der Alpen zurück bis in die Jungsteinzeit.*

*3 Der Koriander, unverzichtbarer Bestandteil orientalischer Gewürzmischungen, war im Frühmittelalter eine sehr beliebte Gartenpflanze.*



4 Die Petersilie wurde bereits in der Jungsteinzeit genutzt und zählt auch heute noch zu den beliebtesten Bestandteilen des Kräutergartens.

5 Dill, beliebt zu Fisch und Gurken, hat als Gartenpflanze eine lange Geschichte, die bis in die Jungsteinzeit zurückreicht und auch das Frühmittelalter nicht auspart.

6 Der Mangold, in Italien gerne gegessen, führt bei uns eher ein Mauerblümchendasein, im Gegensatz zum Frühmittelalter. Bei der Runkelrübe handelt es sich um ein- und dieselbe Pflanzenart.

7 Kohl gehört zu den am frühesten gärtnerisch genutzten Gemüsepflanzen und ist auch im süddeutschen Frühmittelalter vertreten. Die heute gebräuchlichen Spielarten Rot- und Weißkohl, Wirsing, Rosenkohl, Blumenkohl usw. gab es schon in der frühen Neuzeit, wie die Kräuterbücher des 16. Jahrhunderts zeigen. Wie der alamanische Kohl aussah, wissen wir jedoch nicht.

8 Der Flaschenkürbis wird zwar von Walahfrid Strabo abgehandelt, doch wertete man dies lange nicht als Beleg für sein Vorhandensein im Reichenauer Klostergarten des 9. Jahrhunderts. Mittlerweile wissen wir aus zahlreichen Bodenfunden, dass er in der römischen Kaiserzeit und im Frühmittelalter vielerorts nördlich der Alpen angebaut wurde.

9 Als Gewürz- und Heilpflanze mediterraner Herkunft wurde die Zitronenmelisse bereits in der Jungsteinzeit angebaut.



bei. Anders als in den jüngeren Lauchheimer Gräbern ohne Nahrungsbeigaben sind hier in den Gräbern des 6. und frühen 7. Jahrhunderts aber Grabbeigaben überliefert. Im Gegensatz zu Siedlungsabfällen geben Grabbeigaben nicht unbedingt das alltägliche Leben wieder. So sind die in Oberflacht gefundenen Pinienkerne dort weder von den Menschen regelmäßig verzehrt worden noch vor Ort gewachsen, denn die Pinie gedeiht als mediterraner Nadelbaum nördlich der Alpen nicht. Es handelt sich also um Statussymbole, die eine herausragende Bedeutung der Verstorbenen unterstreichen sollen. Gleiches gilt möglicherweise für Feige (*Ficus carica* L.), Flaschenkürbis (*Lagenaria vulgaris* Ser.) und Pimpernuss (*Staphylea pinnata* L.) in Trossingen. Einen bisher einmaligen Sonderfall unter den frühmittelalterlichen Siedlungen stellt zweifellos Aalen-Hofherrenweiler im Ostalbkreis dar, nicht nur wegen der frühen Zeitstellung, die Anlage datiert ins 3. und 4. Jahrhundert n. Chr., also in die Völkerwanderungszeit, sondern besonders, weil hier in einer Talauwe großflächig Feuchterhaltung gegeben war. Sechs gärtnerische Kulturpflanzen sind von hier überliefert, nämlich fünf Gewürzpflanzen und dazu die Feige. Ob diese vor Ort gezogen oder in Form getrockneter Früchte eingeführt wurde, muss offen bleiben. Bei den Gewürzen ist örtlicher Anbau

nahe liegend, da dieser unter hiesigem Klima wenig Probleme bereitet.

### Frühmittelalterliche Gartenpflanzen mediterraner Herkunft in Südwestdeutschland

Welche Gartenpflanzen wurden nun im Frühmittelalter hier angebaut, wo stammen sie her, was haben sie für Eigenschaften und wie werden sie heute und wurden sie früher genutzt?

Mit insgesamt vier Nachweisen aus der Völkerwanderungs- und Merowingerzeit ist das Echte Bohnenkraut (*Satureja hortensis* L.) am häufigsten erfasst. Eisenzeitliche Funde weisen darauf hin, dass es nicht erst von den Römern eingeführt wurde. Dieser aus dem östlichen Mittelmeergebiet stammende, einjährige Lippenblütler ist auch heute noch ein beliebtes Gewürz, besonders, wie der Name schon sagt, als Begleiter zu Bohnen. Im Frühmittelalter wurde er mit Sicherheit anders verwendet, weil die Gartenbohne erst in der Neuzeit aus Amerika eingeführt wurde.

An jeweils drei Plätzen wurden Sellerie (*Apium graveolens* L.) und Koriander (*Coriandrum sativum* L.) gefunden. Beide sind ebenfalls einjährig. Die Sellerie stammt von den Küsten und von Salzstellen des Binnenlandes im Mittelmeergebiet





10 Das Winter-Bohnenkraut, der ausdauernde Verwandte des Echten Bohnenkrauts, wurde wie dieses verwendet und ebenfalls von den Römern eingeführt. Bereits die frühen Alamannen auf der Ostalb schätzten es.

11 Bei der Feige ist lokale Erzeugung schwer nachweisbar, da die getrockneten Früchte gut transport- und lagerfähig sind und sehr viele Kerne enthalten. In den warmen Tieflagen ist aber lokale gärtnerische Erzeugung möglich und war in der Vergangenheit mit schlechteren Verkehrsverbindungen als heute mit Sicherheit kostengünstiger.

12 Die Süßkirsche wurde von Lukullus aus Kleinasien mitgebracht und später von den Römern auch bei uns eingeführt. Sie hat sich in warmen Laubmischwäldern Süddeutschlands eingebürgert.

und wird seit alters her als Gemüse-, Gewürz- und Heilpflanze angebaut. Die im Süden verwendete Staudensellerie ist die ursprünglichere Form. Von ihr wurden Blätter und Früchte genutzt.

Koriander gehört wie die Sellerie zu den Doldenblütlern. Gemessen an der Häufigkeit archäobotanischer Nachweise gehörte diese Pflanze hierzulande zumindest seit der Eisenzeit und bis ins Mittelalter zu den beliebtesten Gewürzen.

Drei Arten sind von jeweils zwei Fundplätzen überliefert, nämlich Wermut (*Artemisia absinthium* L.), Petersilie (*Petroselinum crispum* (Mill. A. Hill)) und Weißer Senf (*Sinapis alba* L.). Der Wermut ist ein ausdauernder Korbblütler (Halbstrauch) und stammt aus sommerwarmen, kontinental getönten Trockengebieten Eurasiens. Seine aromatischen, bitteren Inhaltsstoffe, deren Wirkung bereits von Walafrid Strabo und Hildegard von Bingen gepriesen wurde, sind Bestandteil des Wermutweins und des berühmten Absinth. Die Petersilie ist zweijährig, gehört zu den Doldenblütlern und stammt aus dem Mittelmeergebiet. Neben den Blättern wird die Wurzel als Gemüse oder Gewürz genutzt. Der Weiße Senf, ein einjähriger Kreuzblütler ostmediterraner Herkunft, wird heute mehr als Futter- oder Gründüngungspflanze denn als Gewürz- und Heilpflanze angebaut. Gemeinsam mit dem Braunen und Schwarzen Senf, ebenfalls Kreuzblütler, aber zur Gattung Kohl (*Brassica*) gehörig, bildet er die Grundlage der gleichnamigen Würzpaste.

Das frühmittelalterliche Gewürzsortiment wird erweitert durch Arten, die bisher nur an einem Fundplatz auftauchen, nämlich Dill (*Anethum graveolens* L.), Majoran (*Majorana hortensis* Moench), Zitronenmelisse (*Melissa officinalis* L.) und Winter-Bohnenkraut (*Satureja montana* L.), also einem Dolden- und drei Lippenblütlern. Zwei davon, Dill und Majoran, sind einjährig, die übrigen ausdauernd. Alle stammen aus dem Mittelmeergebiet.

Im Vergleich zu den Gewürzen nimmt sich die Liste der Pflanzen, die als Gemüse eingestuft wer-

den, bescheiden aus. Sie besteht aus Gartenfuchsschwanz (*Amaranthus lividus* L.), Rübe bzw. Mangold (*Beta vulgaris* L.), Kohl (*Brassica oleracea* L.) und Flaschenkürbis (*Lagenaria vulgaris* Ser.). Alle sind einjährig. Kohl gehört heute in vielen Spielarten zu den wichtigsten Gemüsen, Mangold und Beta-Rüben dagegen eher zu den Spezialitäten, wogegen der Fuchsschwanz uns heute nur noch als Gartenunkraut bekannt ist. Flaschenkürbis oder Kalebasse ist ein ursprünglich tropisches Gewächs. Seine Erwähnung in Walafrids 827 entstandenem Hortulus hielt man lange der blühenden Fantasie des Dichters zugute. Inzwischen ist durch Bodenfunde gesichert, dass die Kalebasse während Römerzeit und Frühmittelalter auch nördlich der Alpen angebaut wurde. Dass dies möglich ist, belegen alljährlich reife Früchte im rekonstruierten „Hortulus“ auf der Insel Reichenau.

Die zweitgrößte Gruppe von Gartenpflanzen sind Obst und Nüsse. Sieben Arten sind für Völkerwanderungs- und Merowingerzeit gesichert, am häufigsten davon, nämlich an jeweils vier Fundplätzen, Feige und Süßkirsche. Die Feige (*Ficus carica* L.), in ihrer Heimat, dem Mittelmeergebiet, ein immergrüner kleiner Baum, wird hierzulande zum laubwerfenden Strauch, was sie nicht am Fruchten hindert, jedenfalls in wärmebegünstigten Tieflagen Südwestdeutschlands. Die Süßkirsche (*Prunus avium* L.) ist heute als hochwüchsiger Baum unter dem Namen Vogelkirsche in Laubmischwäldern eingebürgert. Von manchen Botanikern wird sie als einheimisch betrachtet. Dagegen spricht, dass es keine gesicherten Fruchtsteinfunde aus den prähistorischen Feuchtbodensiedlungen gibt, sondern dass diese, abgesehen von wenigen Vorboten in der Latènezeit, erst in den römischen Brunnen auftauchen. Nach historischer Überlieferung soll sie der römische Feldherr Lukullus von seinen Feldzügen aus Kleinasien mitgebracht haben.

Von Walnuss und Pflaume liegen von jeweils zwei Plätzen Belege vor. Die Walnuss (*Juglans regia* L.) hat

eine ähnliche Geschichte wie die Süßkirsche: Von den Römern wurde sie aus Kleinasien mitgebracht und hat sich hierzulande teilweise in wüchsigen Edellaubholz-Mischwäldern (Schluchtwäldern) eingebürgert. Daneben wird sie häufig angebaut und genutzt. Beide Bäume liefern hochwertiges Möbelholz. Vereinzelt vorrömische Blütenstaubfunde der Walnuss deuten an, dass die Ausbreitungsgeschichte dieses Baumes möglicherweise noch nicht zu Ende geschrieben ist. Die Pflaume (*Prunus insititia* Jusl.) gehört wie die Kirsche zu den Rosengewächsen und auch zur gleichen Gattung. Sie wurde in Mittelalter und früher Neuzeit in vielen Spielarten angebaut. In Südosteuropa ist sie schon im Neolithikum belegt, was vermutlich auf genutzte Wildvorkommen zurückgeht, hierzulande erst seit römischer Zeit.

Die restlichen drei Obstarten wurden nur an jeweils einem Platz gefunden. Der Pfirsich (*Prunus persica* L.) ist ein enger Verwandter von Kirsche und Pflaume, aber wärmebedürftiger als diese und deshalb auf Weinbaulagen beschränkt. Er wurde ebenfalls von den Römern eingeführt. Die Kornelkirsche (*Cornus mas* L.), ein gelb und früh blühender Strauch mit roten Früchten, stammt aus Südosteuropa und wurde dort bereits von den Neolithikern intensiv sammlerisch genutzt. Seine heutigen Wildvorkommen reichen im Norden und Westen bis ins Wiener Becken und das Mitteldeutsche Trockengebiet. In der Wärmezeit, also vor mehr als 5000 Jahren, kam er auch noch hierzulande vor, weshalb auch die heimischen Neolithiker gelegentlich in den Genuss der etwas fade schmeckenden Früchte kamen.

Die – je nach Standpunkt – segensreichste oder verhängnisvollste, auf jeden Fall aber wirtschaftlich folgenreichste mutmaßlich römische Einfuhr einer Pflanzenart in die nördlichen Provinzen war die des Weinstocks (*Vitis vinifera* L.). Die wilde Rebe, eine Auenwald-Liane, war auch in Südwestdeutschland heimisch. Die Domestikation erfolgte aber wohl im Vorderen Orient. Ganz vereinzelt vorrömische Traubenkern-Funde aus

Mitteleuropa sollen nicht unterschlagen werden. Ob die Kelten neben gefüllten Weinamphoren auch Rosinen importierten, oder ob die Römer doch nicht die Ersten waren, bedarf daher noch der Klärung. Römischer Weinbau ist an der Mosel durch Kelteranlagen archäologisch belegt und in den Provinzen östlich des Rheins sehr wahrscheinlich. Frühmittelalterlicher (vorkarolingischer) Weinbau ist hier zwar noch nicht direkt bewiesen, aber naheliegend. Wird Wein ohne moderne Kellertechnik, vor allem ohne sehr feine Filter hergestellt, so enthält er noch Pollen der Weinrebe, die sich in großer Menge auf der Oberfläche der reifen Trauben befinden. So ist es möglich, nachzuweisen, ob sich in Gefäßen Wein befunden hat, sofern in ihnen organische Rückstände als Reste der früheren Füllung erhalten sind. Dieses experimentell getestete Verfahren wurde bislang aber erst an koptischen Weinamphoren aus Ägypten erfolgreich vollzogen, noch nie an Gefäßen in Mitteleuropa. Die bislang diesbezüglich untersuchten keltischen Bronzegefäße enthielten alle Met und keinen Wein.

Eine weitere Nutzpflanze der Alamannen wurde bisher nicht erwähnt, obwohl sie an sieben Plätzen vorkommt und damit als Fund am weitesten verbreitet ist. Sie wurde nämlich erst im Hochmittelalter zur gärtnerisch angebauten Kulturpflanze. Bis zu dieser Zeit wuchs sie, wie auch heute noch, wild in Auenwäldern und deren Säumen, gerne auch in Siedlungsnähe. Es handelt sich um den Hopfen (*Humulus lupulus* L.). Über die häufigen Fruchtfunde hinaus gibt es weitere Indizien für seine Nutzung als Bierwürze bereits im frühen Mittelalter. So wurde in Trossingen in den feucht erhaltenen Gräbern des sechsten Jahrhunderts als Totenbeigabe unter anderem eine kunstvoll geschnitzte hölzerne Feldflasche ausgegraben. Sie enthielt Überreste des einst eingefüllten Getränks in Gestalt von Blütenstaub. Die Hauptkomponente war Getreidepollen, besonders vom Gerste-Typ. Das weist, gemeinsam mit Oxalsäurekristallen, auf unfiltriertes Bier auf der Basis von

13 Von der Walnuss gibt es zwar vereinzelt vorrömische Pollenfunde, doch geht man derzeit noch davon aus, dass sie wie die Edelkastanie von den Römern eingeführt wurde.

14 Auch die Pflaume verdanken wir den Römern. Nur in Südosteuropa kam sie natürlich vor und wurde schon im Neolithikum besammelt.

15 Die Kornelkirsche war in Südosteuropa und südlich der Alpen seit dem Neolithikum ein begehrtes Sammelobst. Aufgrund der wärmezeitlich weiteren Verbreitung des Strauchs ergab sich diese Sammelmöglichkeit hier und da auch für die Neolithiker in den kühleren Gefilden nördlich der Alpen. Als Kultur- und Gartenpflanze kam sie nie dauerhaft über den Status eines Zierstrauchs hinaus.



Gerstenmalz hin. Daneben kamen zahlreiche Pollen bienenbestäubter Blumen vor, was auf Honig hindeutet. Daraus wurde die Arbeitshypothese entwickelt, die Flasche habe ein mit Honig versetztes Gerstenbier enthalten. Eine solche Vermutung macht durchaus Sinn, weil die im Honig enthaltenen Hefezellen die Gärung stimulieren. Eine nur aus Malz erzeugte Stammwürze ist nämlich nach der Erhitzung zunächst steril und man hat ohne Hefezusatz Probleme, die Gärung in Gang zu setzen. Die Arbeitshypothese wurde mittlerweile durch experimentelle Herstellung eines solchen „Met-Bieres“ mit begleitenden pollenanalytischen Untersuchungen untermauert. Die Feldflasche enthielt auch ein Pollenkorn des Hopfen, was als Hinweis auf Würzen mit Hopfen gelten kann. Dafür werden nämlich gezielt die weiblichen Fruchtsände verwendet, weshalb mit wenig Polleneintrag zu rechnen ist, was bereits einem einzelnen Pollenkorn beträchtliches argumentatives Gewicht verleiht. Heute werden überhaupt nur noch weibliche Pflanzen dieser zweihäusigen Art in den Hopfengärten angebaut

### Der Gartenbau der Alamannen

Nach den bisherigen Ausführungen steht außer Frage, dass bereits die frühen Alamannen Gartenpflanzen kannten und nutzten. Vieles spricht dafür, dass sie dieselben nicht einführten, sondern selbst anbauten. Wo und wie sie das taten, wissen wir nicht, sondern können nur Vermutungen anstellen und Analogieschlüsse ziehen, angefangen damit, dass ein Anbau von Gartenpflanzen einen Garten voraussetzt. Da sowohl einjährige oder ausdauernde Kräuter und Stauden genutzt wurden, als auch langlebige und hochwüchsige Bäume und Sträucher, gab es möglicherweise bereits zwei Sorten von Gärten, nämlich Obstgärten, möglicherweise unseren heutigen Streuobstwiesen ähnlich, sowie Kräuter- oder Küchengärten. Bei den Gewürzen sind die Familien der Doldenblütler und Lippenblütler besonders stark vertreten. Beide Gruppen enthalten als wirksame Inhaltsstoffe hauptsächlich ätherische Öle, daneben Gerb- und Bitterstoffe sowie Polyphenole. Sie stammen durchweg aus dem Süden, wie auch die Obstarten. Pflanzen, die als Gemüse oder Salat genutzt werden, sind selten. Hier stand entweder weiterhin die Sammelwirtschaft im Vordergrund, oder diese Nahrungsmittel spielten in der germanischen Küche eine geringere Rolle. Auch Hinweise auf Zierpflanzen und Ziergärten fehlen.

Bei den germanischen Gruppen weiter im Norden und Osten, die nicht schon früh regelmäßigen Kontakt mit den Römern hatten, fehlen archäologische Nachweise auf Gartenpflanzen völlig. Demnach



dürften die Alamannen diese Errungenschaften von den Römern übernommen haben, mit denen sie ja längere Zeit in direktem Kontakt standen.

### Literatur

Carroll-Spillecke, M. (Hrsg.), *Der Garten von der Antike bis zum Mittelalter*. Mainz 1992.

Jacomet, S., *Pflanzen mediterraner Herkunft in neolithischen Ufersiedlungen der Schweiz*. In: *Der prähistorische Mensch und seine Umwelt* (Festschrift Udelgard Körber-Grohne). *Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg* 31, 1988, 205–212.

Küster, H., *Kleine Kulturgeschichte der Gewürze*. München 1997.

Maier, U., *Untersuchungen in der neolithischen Ufersiedlung Hornstaad-Hörnle IA am Bodensee*. *Siedlungsarchäologie im Alpenvorland VI, Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg* 74, 2001, 9–384.

M. Rösch, *Archäobotanische Belege für frühmittelalterlichen Gartenbau in Südwestdeutschland*. In: *Rolle, R., Andraschko, F.M. (Hrsg.), Frühe Nutzung pflanzlicher Ressourcen, Hamburger Werkstattreihe zur Archäologie* 4, 1999, 61–69.

M. Rösch, *Pollen analysis of the contents of excavated vessels – direct archaeobotanical evidence of beverages*. *Vegetation History and Archaeobotany* 14, 2005 (Festschrift Sigmar Bortenschlager), 179–188.

M. Rösch, E. Fischer, *Außergewöhnliche pflanzliche Funde aus Alamannengräbern des sechsten Jahrhunderts von Trossingen (Kreis Tuttlingen, Baden-Württemberg)*. *Arch. Korrbbl.* 34/2, 2004, 271–276.

H.-D. Stoffler, *Der Hortulus des Walahfrid Strabo*. *Sigmaring* 2, 1996.

F. Zauner, *Anhang 3: Die Pflanzenfunde von Oberflacht*. In: *S. Schiek, Das Gräberfeld der Merowingerzeit bei Oberflacht, Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg* 41, 1992, 128–166.

16 *Der Pfirsich stammt aus China und gelangte über die Perser zu den Römern, die den Fruchtbaum zusammen mit der Rebe in unser Gebiet brachten.*

18 *Der Hopfen wurde bereits im Frühmittelalter als Bierwürze genutzt. Er wurde aber noch nicht angebaut, sondern gesammelt.*

**Prof. Dr. Manfred Rösch**  
*Regierungspräsidium Stuttgart*  
*Landesamt für Denkmalpflege*  
*Arbeitsstelle Hemmenhofen*