

Backöfen orientalischer Form im römischen Trier

VON
W. REUSCH

Backöfen aus römischer Zeit konnten in Trier bisher mit Sicherheit nicht nachgewiesen werden, obwohl angesichts der intensiven Besiedlung und der Bevölkerungsdichte der Stadt Anlagen für die Herstellung des täglichen Brotbedarfs in beachtlicher Zahl vorhanden gewesen sein müssen. Mehrfach gefundene sog. „Herdstellen“ oder „Feuerstellen“ mögen auf Backöfen hinweisen. Etwas Licht in dieses Dunkel brachten die Ausgrabungen im Westteil der Trierer Kaiserthermen und Beobachtungen im Bereich der konstantinischen Palastaula.

Zu den vielen vorthermenzeitlichen Anlagen, die in den Jahren 1960—66 aufgedeckt wurden¹, gehört ein palastartiges Peristylhaus mit Mosaiken und Wandmalereien². Am Nordende des Westflügels fanden sich u. a. drei Kuppelöfen (201, 201a und 201b), deren Form besondere Aufmerksamkeit verdient³. Sie liegen in Raum 338, und zwar in dessen Nordostecke, die von den vorthermenzeitlichen Mauern 199 und 202 sowie dem Eckquader 200 gebildet wird (Abb. 1). Ofen 201 sitzt auf Ofen 201b (Abb. 2); beide sind durch eine Fachwerkwand, deren Fundament die Mauer 395 bildet, von Ofen 201a getrennt. Mauer 395 wird durch die jüngere vorthermenzeitliche Mauer 191

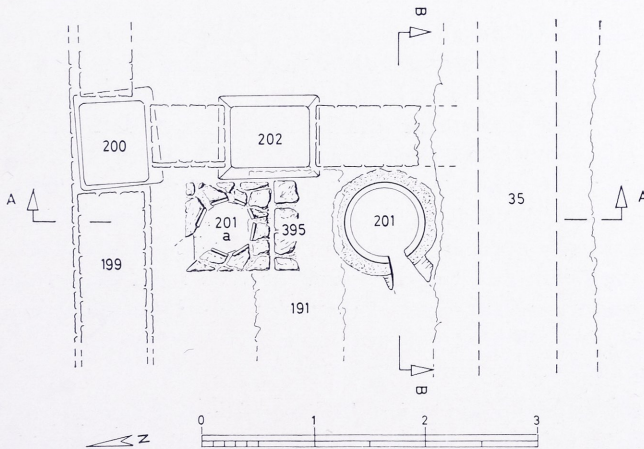


Abb. 1 Kuppelöfen (Tabuna) im Bereich der Trierer Kaiserthermen. Grundriß

¹ *Germania* 42, 1964, 92—126. — Manuskript druckfertig für den nächsten Jahrgang der *Germania*.

² *Trierer Zeitschr.* 29, 1966, 187—235.

³ *Kölner Jahrb. f. Vor- und Frühgesch.* 9, 1967/68, 86—95.

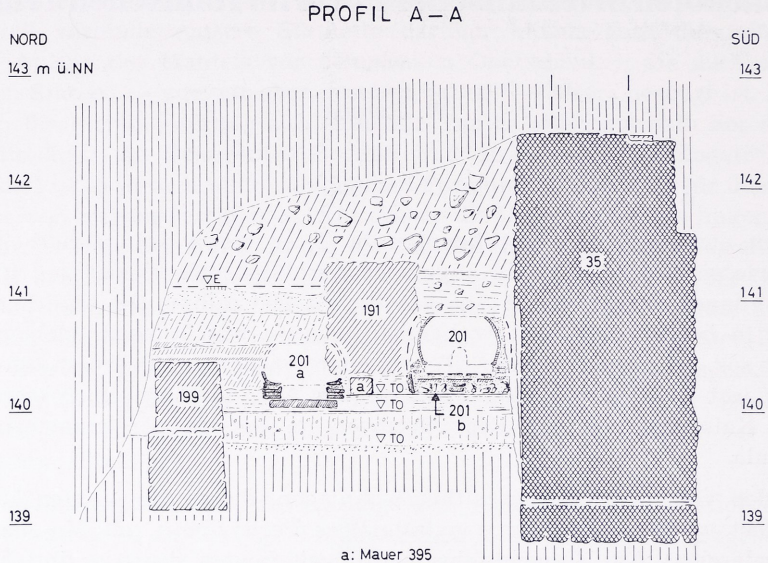


Abb. 2 Nord-Süd-Schnitt (Profil A-A; vgl. Abb. 1)
 durch die Kuppelöfen 201a, 201b und 201 im Bereich der Trierer Kaiserthermen

weitgehend zerstört. Etwas südlich und parallel zu ihr verläuft Mauer 35, die zum Umbau der Kaiserthermen in valentinianischer Zeit gehört. — Die Öfen bestehen im wesentlichen aus drei Teilen: dem Unterbau, dem Ofenkranz und der Tonkuppel.

Das Material des Unterbaus, der das Fundament der Öfen bildet, ist verschieden: Ofen 201a hat eine große dicke Ziegelplatte, Ofen 201b eine in Lehm gebettete Packung aus kleineren Bruchsteinen und Ziegelbrocken, auf der ein Ziegelplattenbelag als Boden für die Feuerung liegt. Bei Ofen 201 besteht die Packlage aus einer 5 cm starken Lehmschicht, in deren Oberfläche dickwandige Amphorenscherben und Ziegelbruchstücke eingedrückt sind. Hier bildet das „Scherbenpflaster“ die Feuerungssohle. Auf dem Unterbau sitzt der Ofenkranz aus zwei Lagen in Lehm verlegter Ziegelbruchstücke (Ofen 201a; Abb. 2) oder aus Lehm mit Ziegelbrocken. Er bildet den Feuerraum und leitet dank seines Grundrisses zur Kuppel über. Als Backraum dient die Tonkuppel, die im Scheitel eine Öffnung hat wie bei einem Küchenherd, so daß man ein Kochgefäß zum Erhitzen daraufstellen kann.

Bei Ofen 201 ist die Kuppel aus Ton von Hand aufgebaut und dann erst an Ort und Stelle gebrannt worden. Vor dem Brand wurde an der Basis aus der Kuppelwand ein bogenförmiges Zugloch herausgeschnitten, das 11,5 cm breit und von der Feuerungssohle bis zu seinem Scheitel 18,5 cm hoch ist (Abb. 2).

Ofen 201a hat als Kuppel ein umgestülptes, schiebengedrehtes Vorratsgefäß (dolium) aus gelbem Ton mit 10 cm breitem Horizontalrand. Hier befindet sich das Zugloch im Ofenkranz. Die Nahtstelle zwischen Ofenkranz und Ton-

kuppel ist bei allen drei Öfen mit Lehm abgedichtet. Die genauen Maße der Kuppel liegen nicht vor, da die Öfen stark beschädigt waren. Ofen 201a hat an der Basis einen lichten Durchmesser von 40 cm. — Die für den Ofen 201 eigens modellierte Kuppel ist noch bis 47 cm hoch erhalten und hat 20 cm über der Basis ihren größten Durchmesser mit 70 cm i. L.

Dank der guten Erhaltung ließ sich außen an der Kuppel von Ofen 201 eine 12—18 cm starke Lehmmantel-Umkleidung feststellen, in die Tonscherben und Ziegelbruchstücke eingepackt sind. Darunter befinden sich vier Ziegelstempel, nämlich ein unvollständig erhaltener wohl der legio I ad(iutrix) und drei der legio XXII primigenia. Je ein Stempel der legio XIII und einer nicht mehr zu identifizierenden Legion wurde im Unterbau von Ofen 201b gefunden⁴. Der Lehmmantel ist stark durchglüht. Er dient als Schutz gegen Wärmeverlust und gleichzeitig zur Verstärkung der Kuppelwand. Dadurch wurde es möglich, oben auf die Öffnung Kochgeschirr zu stellen.

Als Hinterfüllmasse für die Öfen 201a, 201b und 201 war eine 40 cm starke Aufhöhung aus gebackenen Lehmbrocken und Ziegelbruchstücken angeschüttet worden, in der sich auch Abbruchschutt von aufgegebenen Öfen befindet. Sämtliche Öfen zeigten im Feuerraum starke Brandspuren an den Ziegeln, aber nur in Ofen 201 war noch eine rd. 7 cm dicke Holzschicht erhalten. Deren Untersuchung ergab, daß der Ofen mit Buchenholz (*fagus silvatica* L) geheizt worden ist. Die Unterkante der Öfen 201a und 201b liegt auf bzw. in der Aufhöhungsschicht 3, die mit Steinschrott und Aschenstreifen durchsetzt ist (Abb. 2).

Die jüngsten Tonscherben aus dieser Schicht gehören der 1. Hälfte des 2. Jahrhunderts an⁵. Schicht 6, die erst nach Aufgabe der Öfen angelegt wurde, hat bereits keramische Einschlüsse, die ins 3. Jahrhundert weisen. Demnach gehören die Kuppelöfen in das 2. bzw. letzte Drittel des 2. Jahrhunderts. Bei den Öfen handelt es sich — wie bereits nachgewiesen wurde⁶ — um einen Backofentypus, der schon im 5. Jahrhundert v. Chr. in Karthago benutzt wurde und noch heute über ganz Nordafrika, Kleinasien bis nach Afghanistan, Pakistan und Indien verbreitet ist. Er ist bekannt unter verschiedenen Bezeichnungen wie Tabuna, Tandur usw.

Die annähernd runde Öffnung von durchschnittlich 30 cm Durchmesser dient als Rauchabzug. Ein Zugloch an der Basis wird zum Anfachen des Feuers benutzt. Als Brennmaterial hat man klein gemachtes Reisigholz, das durch die obere Öffnung in das Innere des Ofens eingebracht und bis zum Rand hin aufgeschichtet wird. Vom Zugloch aus wird das Brennmaterial angezündet,

⁴ Kölner Jahrb. a. a. O. 87. 91 ff., wo die Stempel der legio XXII in die Zeit ab 92 n. Chr. gesetzt sind und der Ziegelei in Nied zugewiesen werden. Demgegenüber macht mich D. Baatz freundlicherweise darauf aufmerksam, daß die Trierer Stempeltypen im obergermanischen Bereich gar nicht vorkommen und sicherlich der Xantener Produktion der Legion entstammen, die zwischen 70 und 92 in Xanten geziegelt haben dürfte. Diese Zeitstellung passe auch auf die obergermanischen Stempel der legio I adiutrix und der legio XIII, die nach 70, aber noch vor dem Saturninus-Aufstand in Rheinabern geziegelt hätten.

⁵ Kölner Jahrb. f. Vor- und Frühgesch. a. a. O. 89 f. — Saalburg-Jahrb. 27, 1970, 60.

⁶ Kölner Jahrb. f. Vor- und Frühgesch. a. a. O. 92 ff.

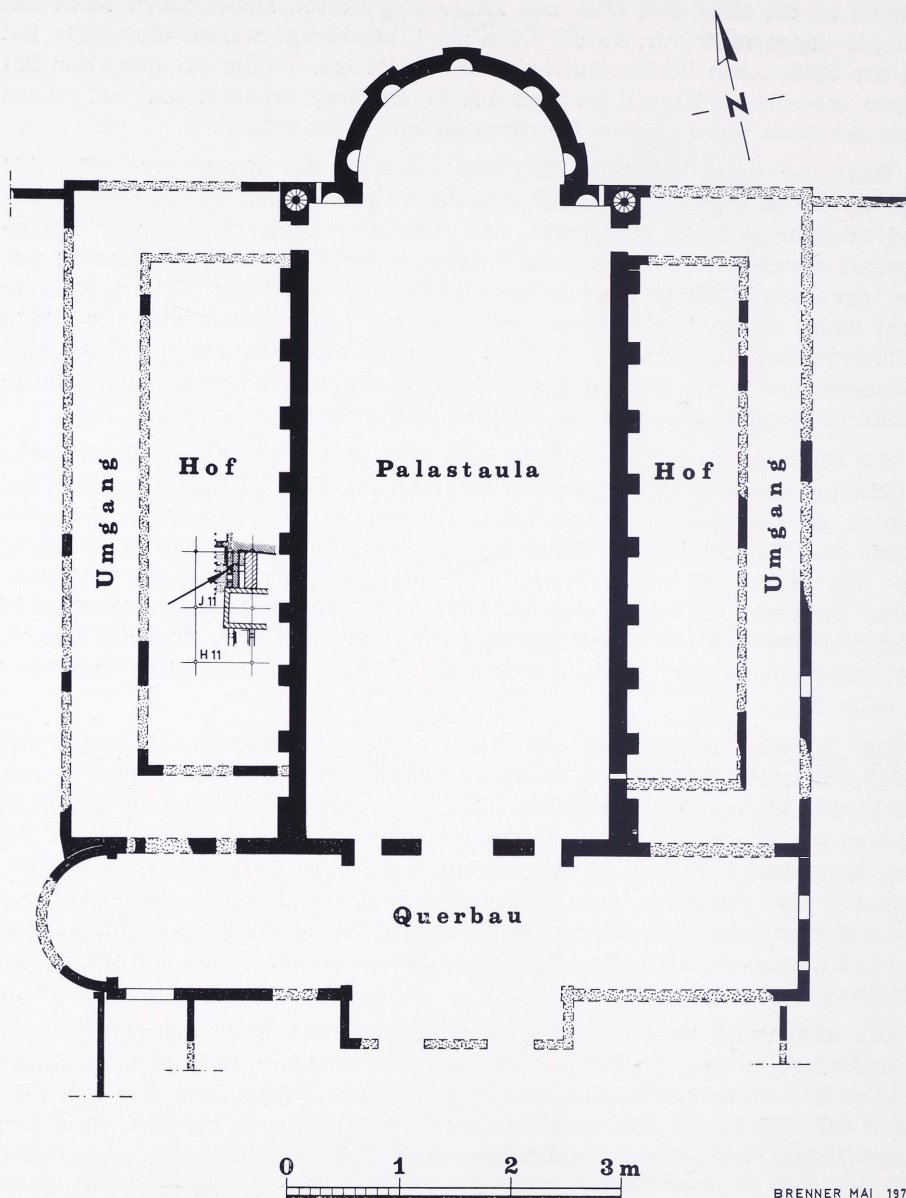


Abb. 3 Vorkonstantinische Mauerfragmente mit Tabuna vor der Westwand der Trierer Palastaula. Lageplan

wobei alle Öffnungen des Ofens zunächst offen bleiben. Erst nachdem das Feuer bis auf die schwelende Aschenschicht heruntergebrannt und der Ofen genügend erhitzt ist, wird das Zugloch dicht abgeschlossen. Die glühende Asche verbleibt als Wärmequelle im Ofen. Sodann werden durch die obere, große Öffnung

runde Teigfladen⁷ eingebracht und auf die erhitzte Innenseite der Kuppelwand geklebt. Schließlich wird auch die obere Öffnung geschlossen, und zwar mit einer alten umgestülpten Schüssel oder einer leichten Steinplatte, so daß das Brot bei gleichbleibender Hitze backen kann. Nach Beendigung des Backvorgangs holt man die Brote durch die obere Öffnung heraus. Die Asche wird durch das Zugloch herausgekehrt, das Ofeninnere gereinigt und der Ofen wieder betriebsfertig gemacht.

Die Öfen lassen sich schnell und ohne Mühe überall aufbauen und sind außerdem transportabel. Dies sind wohl auch die Gründe, warum sie in den nordwestlichen Provinzen des Römerreichs Eingang gefunden haben. In dem tunesischen Töpferort Nabeul werden noch heute Tabunen für die Nomaden hergestellt, die sie auf ihren Dromedaren oder ihren Kamelen mit sich führen.

Zur Verbreitung der Tabuna nördlich der Alpen können inzwischen weitere Beispiele beigebracht werden. Bei der Vorbereitung einer Monographie über die konstantinische Palastaula stieß ich auf eine Notiz⁸ aus dem Jahre 1914, die sich auf Ausgrabungen außen an der Westwand des Monumentalbaus bezieht. Vor der vierten Fensternische (von Süden aus gezählt) kam im April 1914 unter dem konstantinischen Hofestrich ein Komplex vorkonstantinischer Mauerfragmente (Abb. 3; Planquadrat J/11) zutage. Rd. 3,83 m westlich von der Pfeilerecke der Palastaula verläuft parallel zu deren Westwand eine Nord-Süd-Mauer IV, die im Aufgehenden 54 cm breit ist und sich zum Fundament hin verbreitert. Der obere Mauerabsatz (Abb. 4, Profil B-B) springt 15 cm vor, ist 9 cm hoch und liegt bei 137,98 m ü. NN. Der nächsttiefere Absatz hat eine Breite von 5—7 cm. Es handelt sich um Mauerwerk aus Handquadern, die in Mörtel verlegt sind. Über das Steinmaterial sagt die Grabungsnotiz nichts aus. Die Ausbruchsoberkante liegt bei 138,77 m ü. NN. Darauf breitet sich eine 10 cm starke Schuttschicht aus, die hier die Unterlage für den Hofestrich der Palastaula bildet. Der Estrich ist nur bis zu 15 cm Stärke erhalten. Die Unterkante des Mauerfundaments, das als „unordentlich“ bezeichnet wird (also wohl opus incertum), wurde nicht ermittelt. Insgesamt ist die Mauer noch auf rd. 1,00 m Höhe erhalten. In ihrem südlichen Teil befindet sich ein rechteckiger Durchlaß von 45 cm lichter Weite und 45 cm Höhe, der oben mit einem 27 cm dicken Quader abgedeckt ist. Sohle des Durchlasses 137,86 m ü. NN (Abb. 4, Grundriß und Ansicht A-A).

Wenige Zentimeter nördlich von diesem Durchlaß befindet sich eine Rundnische, die aus der Mauer ausgestemmt, bis zu 13 cm tief und noch 44 cm hoch erhalten ist. Sie sitzt auf dem oberen Mauerabsatz (OK 137,98 m ü. NN) und liegt mit ihrer Sohle mehr als 20 cm höher als die Sohle des Durchlasses (Abb. 4, Ansicht A-A; Abb. 5). Nach den Aufzeichnungen des damaligen technischen Museumsassistenten August Ebertz⁹ handelt es sich um einen größeren runden Raum, in den ein Topf hineingestellt worden ist. Dieser Topf war von einem bis zu 8 cm dicken Lehm mantel umgeben. Der Lehm war mit Ziegel-

⁷ Der Durchmesser der einzelnen Brote schwankt zwischen 12—15 cm. Im gebakkenen Zustand sind sie etwa 2,5—3,0 cm dick und zuweilen leicht mit Aniskörnern gewürzt.

⁸ Skizzenbuch Nr. 108 des Landesmuseums Trier, S. 43 u. 51. Grabungsaufnahmen, gefertigt von Museumsassistent Ebertz im April 1914.

⁹ Skizzenbuch Nr. 108, S. 51.

brocken durchsetzt und durch Feuereinwirkung gerötet. Dieselbe Struktur zeigte der Boden: zuunterst eine 2 cm dicke Lehmschicht, darauf eine 4 cm starke Lage Ziegelbrocken, die ihrerseits 2 cm hoch von einer Lehmschicht überdeckt war. Der Topf war nur noch als Abdruck im Lehmmantel zu erkennen. Aus dem Profil B-B (Abb. 4) kann geschlossen werden, daß er sich ursprünglich nach unten hin verengt hat. Oben war der Topf abgeschlagen und lag mit seiner Öffnung tiefer als die Ausbruchskante der Mauer IV (Abb. 4, Ansicht A-A). Alles spricht dafür, daß es sich hier — wie bei den Kaiserthermen — um einen Backofen vom nordafrikanischen Typus „Tabuna“ handelt. Der Ofen muß zu einer Zeit angelegt worden sein, als Mauer IV keine Funktion mehr hatte und auf ihrer Ostseite stark mit Erde angeschüttet worden war, so daß sich das Ofenrund nach Osten ausdehnen konnte. Er wurde gleichzeitig mit Mauer IV abgerissen, wie sich aus der ihn überlagernden Schuttschicht ergibt, die beiden gemeinsam ist.

Wie aus Abb. 4 (Gesamtgrundriß, Detailgrundriß Tabuna und Profil B-B) zu ersehen ist, blieb von dem Ofen nur ein kleiner Bruchteil erhalten. Der größte Teil wurde beim Bau der Nord-Süd-Mauer III zerstört, die unmittelbar östlich an Mauer IV liegt und deren beide Mauerabsätze überbaut. Sie ist 60 cm stark, ihre Ausbruchsoberkante liegt bei 138,72 m ü. NN, ihre Unterkante bei 136,41 m ü. NN. Sie war also noch 2,31 m hoch erhalten und wurde vom Ausgräber zwecks Freilegung der Mauer IV entfernt, so daß sie auf der Grabungsaufnahme Abb. 5 schon nicht mehr zu sehen ist.

Mit dem Fund an der Westwand der konstantinischen Palastaula ist nun der vierte Ofen von nordafrikanischem Typus in Trier nachgewiesen.

Von Interesse sind in diesem Zusammenhang Beobachtungen, die bei früheren Ausgrabungen in Calleva, dem römischen Silchester/Hampshire, gemacht wurden. Die Ausgräber John Hope und George E. Fox¹⁰ stellten zunächst fest, daß in Silchester nichts gefunden wurde, was an einen Backofen hätte erinnern können.

Im Verlauf ihrer weiteren Untersuchungen machten sie folgende Beobachtung: Hin und wieder fanden sie in Nebengelassen der Häuser Gefäßfragmente im Boden, die sie mit aller Vorsicht und Einschränkung als Öfen deuteten. Dabei führen sie als Vergleich aus der Gegenwart einen Ofen in Kabul/Afghanistan an: „In einem Bäckerladen hockt der Bäcker am Boden, knetet den Teig in große, flache Kuchen und legt sie über den Ofen. Der Ofen ist ein großes Tongefäß, ungefähr 3 Fuß breit und 3 Fuß hoch, mit einem Mündungsdurchmesser von einem Fuß. Er ist [umgestülpt]¹¹ in den Fußboden eingelassen, seine

¹⁰ Excavations on the site of the Roman City at Silchester; in: *Archaeologia* 56, 1898, 116 f.

¹¹ Die in rechteckigen Klammern stehenden Worte sind Zusätze, die ich zum besseren Verständnis der englischen Beschreibung hinzugefügt habe.

Abb. 4 Vorkonstantinische Mauerfragmente mit Tabuna vor der Westwand der Trierer Palastaula. Unten: Detailgrundriß. — Mitte: Profil B-B durch die Nord-Süd-Mauer IV, von Norden gesehen (s. auch Detailgrundriß); Grundriß der Tabuna. — Oben: Ansicht A-A von Nord-Süd-Mauer IV mit Durchlaß (links) und Rundnische (rechts, Tabuna), von Osten gesehen

TRIER - PALASTAULA TABUNA IM PLQ J 11

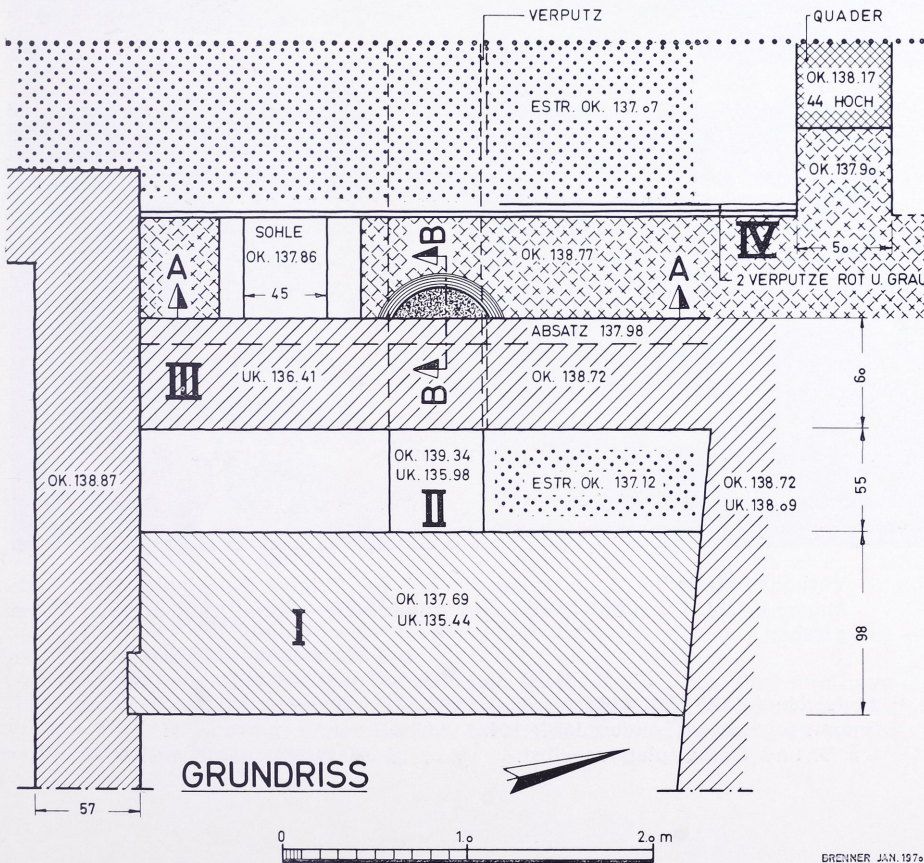
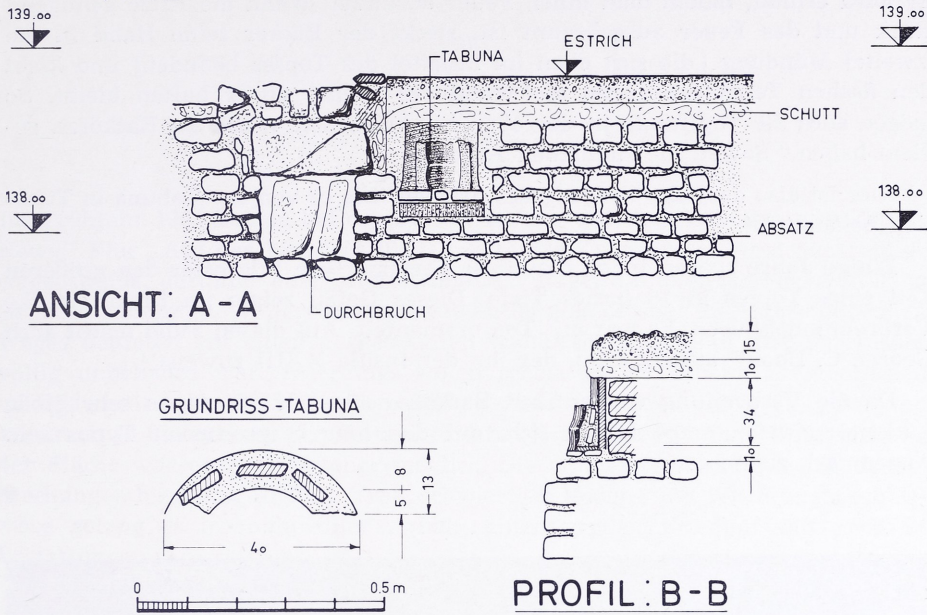


Abb. 4 Erklärender Text siehe gegenüberliegende Seite

Mündung liegt in Fußbodenhöhe. Außen ist er mit einem Erdmantel versehen. Er wird erhitzt, indem man innen Feuer anzündet. Wenn die Hitze genügend stark und das Feuer ausgebrannt ist, steckt der Bäcker seine Hand in die [zweite] Mündung [,die sich oben im Scheitel des Topfes befindet,] und klebt den flachen Teigfladen gegen die Wand des Ofens, wo er haften bleibt. So mögen auch die Topffunde in der oben beschriebenen Weise als Backöfen gedeutet haben.“ Soweit die englischen Autoren.

Hier ist also derselbe Vorgang beschrieben, wie er von der Tabuna in Tunesien bekannt ist.

Einige Jahre später finden dieselben Verfasser¹² in Silchester den größeren Teil eines Topfes in 18 inches Tiefe. Dieses Gefäß zeigte im Innern starke Verbrennungsspuren. Es war mit Ton ummantelt. Auf diesen Fund macht auch George C. Boon¹³ aufmerksam, der ihn der Insula XXIII zuweist¹⁴.

Da die Verbreitung von antiken Backöfen nördlich der Alpen sehr große Lücken aufweist, empfiehlt es sich, auf den hier besprochenen Typus sein Augenmerk zu richten.



Abb. 5 Vorkonstantinische Mauerfragmente bei der Trierer Palastaula. Nord-Süd-Mauer IV mit Durchlaß (links) und Rundnische (rechts; Tabuna), von Osten gesehen

¹² Archaeologia 57, 1901, 236 f.

¹³ Roman Silchester (London 1957) 164.

¹⁴ a. a. O. und Gesamtplan daselbst.