basler stadtbuch cms
Christoph Merian Stiftung

Tierreste aus einer Grossküche von Augusta Raurica

Autor(en): Elisabeth Schmid

Quelle: Basler Stadtbuch

Jahr: 1967

https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/48e63ee7-eb55-4c54-8c63-10f83ec8a217

Nutzungsbedingungen
Die Online-Plattform www.baslerstadtbuch.ch ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

Haftungsausschluss
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Online-Plattform baslerstadtbuch.ch ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.
http://www.cms-basel.ch
https://www.baslerstadtbuch.ch

Tierreste aus einer Großküche von Augusta Raurica

Von Elisabeth Schmid

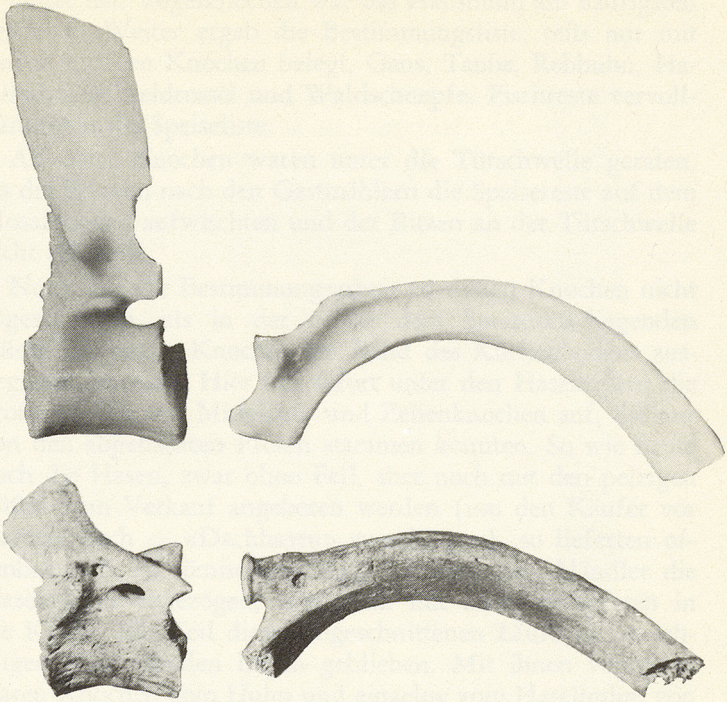
Man sollte lobend an die Sklaven in Augusta Raurica denken, daß sie nicht allzu sorgsam ihre Pflichten erfüllt haben. Dank ihrer Nachlässigkeit blieben auf dem Fußboden mancher Küchen Speisereste erhalten, die wenigstens einen Ausschnitt aus dem reichhaltigen Küchenzettel der Vornehmen dieses Landes in römischer Zeit vermitteln.

Als das prächtige Gladiatorenmosaik im Sommerspeisesaal des palastartigen Baues in der Insula 30 freigelegt wurde [1], fehlte im Durchgang zur Küche die steinerne Türschwelle. Abdruckmarken im Mörtel zeugten noch von den Brettern, die hier als Tritt gedient hatten. In dem mit Lehm locker ausgefüllten Hohlraum darunter lagen viele kleine, ja winzige Knochen, von denen ein großer Teil bestimmt werden konnte. Hierzu mußte, wie sich bald herausstellte, auch die Handsammlung der Vogelknochen des Naturhistorischen Museums in Basel [2] zu Rate gezogen werden. Die Knochen der Säugetiere erwiesen sich als eine ganz bestimmte Auslese von Körperteilen: So waren die Schweinereste nur abgehackte Wirbel- und Rippenstücke oder Mittelfuß- und Zehenknochen. Dies aber heißt, daß offensichtlich Koteletts oder «Rippli» und «Gnagi» (= gekochte Schweinsfüße) im römischen Augst genau so beliebt waren wie heute (Abb. 1). Aber auch von ganz jungen Spanferkeln und Lämmlein oder «Gizzi» (= junge Ziege) sind Knochenstückchen übrig geblieben. Diese Überbleibsel der Mahlzeiten wurden durch Hasenknochen ergänzt.

---

[1] *Laur-Belart, R.:* 27. Jahresbericht der Stiftung Pro Augusta Raurica 1962. Basler Zs. f. Gesch. u. Altertkde. 1963, S. XXXVI-XXXVII.

[2] Herrn Dr. *H. Schäfer* danke ich auch an dieser Stelle für die Erlaubnis zur wiederholten Benützung der osteologischen Abteilung des Naturhistorischen Museums in Basel und für seine unermüdliche Hilfe.



Reste von einem «Rippli»
Oben: jetzt gekauft; unten: aus dem römischen Abfall von Augusta Raurica.

Unter den Vogelknochen war das Haushuhn am häufigsten vertreten. Weiter ergab die Bestimmungsliste, teils nur mit einem einzigen Knochen belegt, Gans, Taube, Rebhuhn, Haselhuhn, Misteldrossel und Waldschnepfe. Fischreste vervollständigten die Speiseliste.

All diese Knochen waren unter die Türschwelle geraten, als die Sklaven nach den Gastmählern die Speisereste auf dem Mosaikboden aufwischten und der Ritzen an der Türschwelle nicht achteten.

Noch war die Bestimmungsarbeit an diesen Knochen nicht abgeschlossen, als in der neben dem Speisesaal liegenden Küche die ersten Knochen am Rand des Küchenbodens ausgegraben wurden. Hier fiel sofort unter den Hasenresten die große Menge von Mittelfuß- und Zehenknochen auf, die nur von den abgehackten Pfoten stammen konnten. So wie heute noch die Hasen, zwar ohne Fell, aber noch mit den pelzigen Füßen zum Verkauf angeboten werden (um den Käufer vor Katzenfleisch = «Dachhasen» zu schützen), so lieferten offenbar auch im römischen Augst die Jäger und Händler die Hasen zwar abgezogen, aber noch mit ihren Pelzpfoten in die Küche. Ein Teil dieser abgeschnittenen Läufe ist im lehmigen Küchenboden liegen geblieben. Mit ihnen vermischt waren Knochen vom Huhn und einzelne vom Haselhuhn, von der Taube und vom Fasan. Diese wenigen Funde ließen im Küchenboden ähnliche Reste erwarten wie unter der hölzernen Türschwelle daneben, aber auf einer viel größeren Fläche. Deshalb beschlossen wir, den ganzen Küchenboden aufs sorgfältigste in «Feinarbeit» zu untersuchen.

Zunächst sei der Küchenraum kurz beschrieben, wie die erhaltenen Baureste ihn erkennen lassen (Abb. 2): Vom Peristyl des Innenhofes her betrat man durch eine Türe mit Sandsteinschwelle einen kleinen Vorraum, von dem aus rechts der Durchgang für die Sklaven über eine Holzschwelle zum großen Speisesaal führte; geradeaus über eine Treppe war der heizbare kleine Winterspeisesaal erreichbar, und links konnte man ungehindert die Küche betreten. Neben dem Praefurnium der Hypokaustheizung stand vor der Längswand der Küche ein langer gemauerter Sockel, mit dik-

ken Sandsteinplatten abgedeckt: dies war der Herd, auf dem über dem Holzkohlenfeuer die Speisen zubereitet wurden. An seinem linken Ende bildeten aufrecht stehende, vom Feuer ebenfalls stark angegriffene Sandsteinplatten einen kleinen Backofen. Vor der Querwand stand ein Säulenstumpf, der als Sockel für ein Gerät gedient haben mag. Von der übrigen Einrichtung war nichts mehr erhalten.

Die Grundfläche der so gegliederten Küche mit Vorraum wurde von uns in einzelne Felder eingeteilt, ausgehend von dem großen Vermessungsnetz der Grabung (Abb. 2). Dadurch unterscheiden sich die Flächen etwas in der Größe, doch beeinflußt dies kaum das Ergebnis unserer Untersuchungen.

Über einer Kiesschüttung war der Boden von Küche und Vorraum 2—3 cm dick aus Lehm gestampft. Nur vor dem Herd erreichte seine Dicke 5 cm. Hier zeigt der Wechsel hellen und schwarzen Lehms, daß der von Asche, Holzkohlenstaub und Abfällen durchsetzte Boden immer wieder gereinigt, auch abgekratzt und mit neuem Lehm belegt worden ist. Doch geschah dies nicht allzu oft, denn wir trafen auf dem ganzen Boden einen mit Holzkohlenstaub vollständig durchsetzten Lehm an, in dem die zahlreichen Speisereste ebenfalls die dunkle Farbe angenommen hatten.

Das ganze, den Küchenboden auskleidende Lehmmaterial wurde, nach den einzelnen Feldern getrennt, abgebaut und im Laboratorium für Urgeschichte in Basel ausgeschlämmt. Dies und das Auslesen der Knochen und anderer, oft winzig kleiner Reste besorgte mit unendlicher Geduld Dr. Irmgard Grüninger. Dabei stellte sich heraus, daß in vielen Proben neben den erwarteten Knochen und deren Bruchstücken von Haustieren und Wild auch viele, 0,2—2,0 mm große Stückchen von Eierschalen und von den Gehäusen der Weinbergschnecke lagen, ferner Knöchelchen von Fröschen und Reste von Fischen; selbst einige Schuppen waren noch erhalten.

Insgesamt wurden 13 797 einzelne Objekte ausgelesen. Davon mußten jedoch 9777, das ist 71 Prozent, als unbestimmbar ausgeschieden werden: Entweder waren es nur kleine Stücke größerer Knochen oder aber winzige Rippen, Schädel-

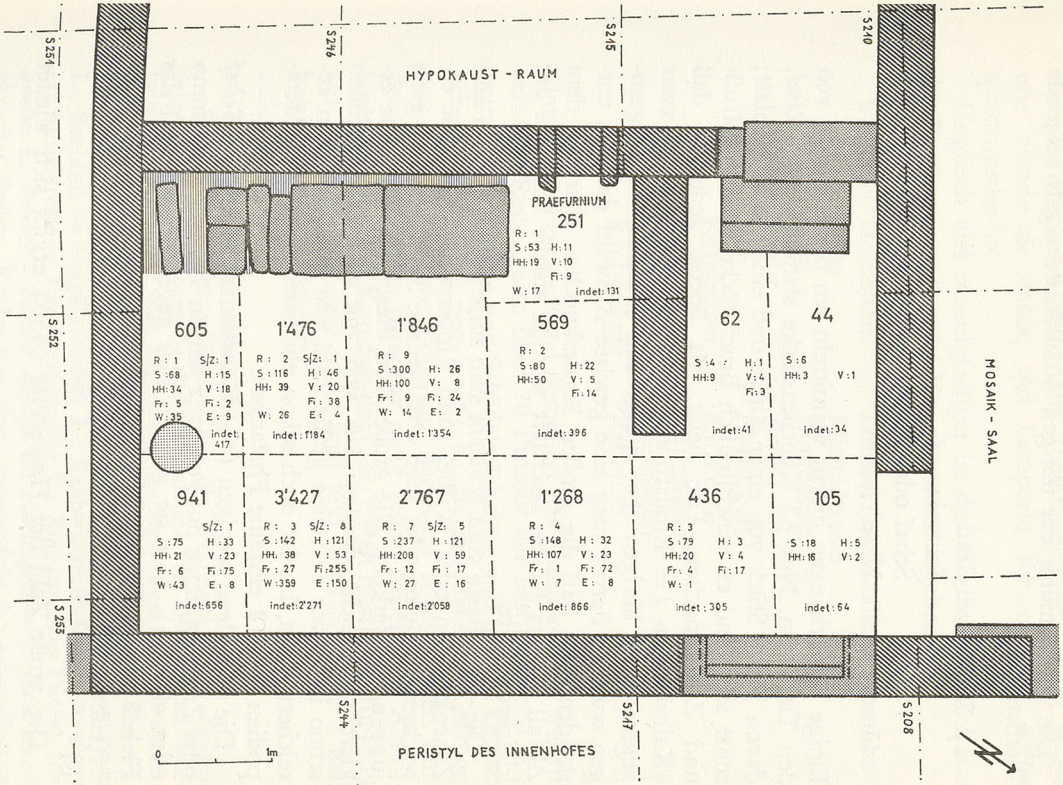


Abb. 2. Augusta Raurica, Insula 30: Grundriß der Küche und des Vorraums. In den Feldern sind die Zahlenwerte für die einzelnen Fundgruppen eingetragen. Es bedeuten: große Zahlen = Gesamtsumme aller Reste, R = Rind, S = Schwein, S/Z = Schaf oder Ziege, H = Hase, HH = Haushuhn, V = übrige Vögel, Fr = Frosch, Fi = Fisch, W = Weinbergschnecke, E = Eierschale, indet. = unbestimmbare Reste.

fragmente und Phalangen von Vögeln, deren genaue Zuordnung nicht möglich war.

Die Bestimmung der übrigen 4020 Reste ergab folgende Tierliste:

a) *Säugetiere:* Rind
Schwein
Schaf oder Ziege
Hase

Einige Bemerkungen hierzu vermitteln ein besseres Bild von den Tierresten: Nur 32 Knochenstücke stammen vom *Rind,* davon je ein Stück von einer Rippe und einem Schulterblatt; sonst aber sind es ausschließlich Bruchstücke von Mittelfuß- und Zehenknochen. Das heißt, als Speise gedeutet, daß «Kalbshaxen» (= Rindsfüße, gekocht oder gebraten) zwar gegessen, im übrigen aber die großen Bratenstücke vorgezogen wurden. Ferner mag eine gewisse Auswahl dadurch entstanden sein, daß die großen Rinderknochen eher mit dem Abfall aus der Küche geschafft wurden als die Knochen der kleineren Tiere.

Die 1326 Reste vom *Schwein* sind zumeist Metapodien und Zehenknochen oder Wirbel- und Rippenstücke von fast erwachsenen Tieren oder aber verschiedene Skeletteile von ganz jungen Spanferkeln. Die große Zahl dieser Schweinereste erklärt sich leicht daraus, daß sich mit den Schweinsfüßen schon in kurzer Zeit eine große Zahl von Einzelknochen anreichern kann, besitzt doch schon ein einzelner Fuß 4 Metapodien und 12 einzelne Phalangen.

Die auffallend wenigen (16) Knochenfragmente von *Schaf* oder *Ziege* stammen nur von ganz jungen Tieren (= «Lamm» oder «Gizzi»). Nur sie wurden hier gegessen, während das Fleisch älterer Tiere bei den Vornehmen von Augusta Raurica offenbar nicht geschätzt war, wie dies auch von Rom bekannt ist [3].

Die große Zahl der *Hasenreste* (436) ergibt sich wieder

---

[3] *André, J.:* L'alimentation et la cuisine à Rome. Paris 1961, S. 142.

zumeist durch die Metapodien und Phalangen, also die Überreste der Pfoten, bezeugt aber auch für Augst, was *André* aus den schriftlichen Quellen für Rom feststellen konnte: «C'est une viande de choix, qui l'emporte sur celle des autres quadrupèdes [4].»

Ungleich viel mannigfaltiger ist die Tierliste, die sich aus der Bestimmung der 894 *Vogel*knochen ergeben hat [5].

b) *Vögel:*	Haushuhn	Drossel (nicht näher bestimmbar)
	Gans	Misteldrossel
	Ente	Ringdrossel
	Taube	Amsel
	Star	Nachtigall
	Kernbeißer	Knäkente
	Stieglitz	Gänsesäger
	Buchfink	Haselhuhn
	Raubwürger	Rebhuhn

Unter dem Hausgeflügel dominiert das *Haushuhn* bei weitem mit 664 Resten, also über 70 Prozent der bestimmbaren Vogelreste. Phalangen und Schädelstückchen sind häufig. Daraus erkennen wir, daß dem in die Küche abgelieferten Geflügel erst beim Rüsten die Füße und der Kopf abgeschnitten wurden. Diese blieben offenbar nicht selten neben den Abfallkörben liegen. Die Knochen der *Gans* treten relativ häufig (31) auf, während die *Ente* nur 5 mal und die *Taube* nur 3 mal bestimmt werden konnte.

---

[4] *André, J.:* siehe Anm. 3, S. 122.

[5] Nach dem Hausgeflügel folgen die Wildvögel in der Reihenfolge wie bei *E. Stresemann,* Exkursionsfauna von Deutschland, Wirbeltiere, Berlin 1955. Zur Ergänzung der Liste seien hier die wissenschaftlichen Namen angegeben: Star = *Sturnus vulgaris* L.; Kernbeißer = *Coccosthrautes coccosthrautes* L.; Stieglitz = *Carduelis carduelis* L.; Buchfink = *Fringilla coelebs* L.; Raubwürger = *Lanius excubitor* L.; Misteldrosse = *Turdus viscivorus* L.; Ringdrossel = *Turdus torquatus* L. Amsel = *Turdus merula* L.; Nachtigall = *Luscinia megarhynchos* Brehm; Knäkente = *Anas querquedula* L.; Gänsesäger = *Mergus merganser* L.; Haselhuhn = *Tetrastes bonasia* L.; Rebhuhn = *Perdix perdix* L.

Unsere Liste enthält eine große Auswahl von *Singvögeln,* von denen die kleinen jeweils nur an wenigen Knochen nachgewiesen werden konnten, während von den größeren meist mehr bestimmbare Knochen im Boden lagen. So ist die *Drossel,* vor allem die *Misteldrossel,* häufig vertreten (21 Reste): «La grive a toujours passé pour le meilleur gibier à plume aux yeux des Romains [6].» Noch häufiger wurden *Amseln* gegessen (88 Reste), die sich damals vielleicht wie heute vom Wald aus auch in die Gärten der Stadt verbreitet hatten.

Knäkente und *Gänsesäger* sind nur je einmal nachweisbar. Den Gänsesäger, diesen in die Ordnung der Entenvögel gehörenden großen Vogel, habe ich unter dem alten Knochenmaterial von Vindonissa in ansehnlicher Zahl festgestellt. Auch von der Römerstadt auf dem Magdalensberg wird er gemeldet [7]. Die Spärlichkeit in unserem Küchenboden mag darauf beruhen, daß die großen Knochen leichter weggeräumt wurden.

Neben den 2 Resten vom *Haselhuhn* dominieren die vom *Rebhuhn* (54) als beliebtem Geflügel: Von diesem Wildhuhn sagt *André* [6]: «Elle donnait lieu à de nombreuses recettes.»

Die hervorragende Rolle, welche die *Eier* in der delikaten Küche der Römer spielten, ahnt man aus den winzigen Schalenresten in unserem Küchenboden. Ihre genaue Bestimmung übernahm *C. Tyler* [8]. Das Fehlen der Cuticula an diesen subfossilen Eierschalenstückchen erschwerte die Bestimmung; doch konnte *Tyler* auf Grund ihrer Dicke feststellen, daß sie «nicht von Taube oder Gans, wohl aber von Huhn oder Ente» stammen. Da Enteneier in antiken Texten nur bei den Griechen genannt werden und, wenn allgemein von Eiern gesprochen wird, stets Hühnereier gemeint sind [9], können wir wohl

---

[6] *André, J.:* siehe Anm. 3, S. 125.

[7] *Dräger, N.:* Tierknochenfunde aus der Stadt auf dem Magdalensberg bei Klagenfurt in Kärnten. I. Die Vogelknochen. Kärntner Museumsschriften XXXIII, Klagenfurt 1964, S. 30—31.

[8] Herrn Prof. *C. Tyler* vom Dept. of Physiological Chemistry der Universität Reading danke ich herzlich für die gründliche und prompte Analyse der ihm übersandten Schalenfragmente.

[9] *André, J.:* siehe Anm. 3, S. 152.

den größten Teil unserer Schalenstückchen als Reste von Hühnereiern betrachten.

Noch aber ist die Tierliste aus unserm Küchenboden nicht erschöpft: Von *Fischen* stammen Kieferstückchen, Wirbel, Gräten und sogar einige Schuppen, alles so sehr in Fragmenten (526 Reste), daß sie kaum näher bestimmbar sind. Nur eine einzige wohlgebildet erhaltene Schuppe ist so typisch, daß sie auf die *Aesche,* diesen forellengroßen Salmoniden, hinweist. Sicher sind all die vielen anderen Fische des Rheins und der übrigen Flüsse gefangen und verzehrt worden, wie dies mehrfach für Ostgallien überliefert wird [10].

Nirgends aber in der Literatur oder auf Bildern fand ich Angaben darüber, daß *Frösche* bei den Mahlzeiten aufgetischt wurden. Auch wurden noch nie Froschknochen aus römischen Speiseabfällen gemeldet [11]. Dennoch konnte bei den vielen zarten, aus dem Lehm unseres Küchenbodens ausgeschlämmten Knochenresten 64 mal mit Sicherheit die Zugehörigkeit zum *Frosch* festgestellt werden. So ist vorerst anzunehmen, daß sich die Sitte, Frösche zu essen, lokal herausgebildet hat.

Sowohl in Rom wie auch in den Provinzen gehörten *Weinbergschnecken* zur erlesenen Speise. In Augst finden sich immer wieder einzelne oder ganze Nester von Schneckenschalen in den Abfallschichten. So verwundert es nicht, wenn in unserem Boden auch viele Schalenstückchen eingetreten worden sind. Von wie vielen ganzen Schneckenhäuschen die ausgezählten 529 winzigen Stückchen stammen, läßt sich natürlich nicht annähernd berechnen.

Obwohl von Vindonissa, Aventicum und Augusta Raurica, aber auch von vielen anderen römischen Fundplätzen der Schweiz bekannt ist, daß Austern von der französisch-belgischen Atlantikküste herantransportiert und von Feinschmek-

---

[10] *André, J.:* siehe Anm. 3, S. 109.

[11] Aus der Römerstadt Cambodunum (Kempten) veröffentlicht *J. Boessneck,* Cambodunum-Forschungen 1953 I, S. 116, den Fund eines Froschschenkels aus einer Faßgrube; ob es sich um den Rest eines im Gartenfaß umgekommenen Tieres oder um einen Mahlzeitrest handelt, ist nicht entschieden.

kern genossen wurden [12], fehlen in unserm Küchenboden Austernschalen oder deren Bruchstücke völlig. Entweder waren die Winter damals ungewöhnlich mild, so daß die Tiere den Transport nicht überstanden hatten, oder aber die politischen Unruhen in Gallien im dritten Jahrhundert machten den nur dem Genuß dienenden Eiltransport der Austern von der Atlantikküste bis nach Augst unmöglich.

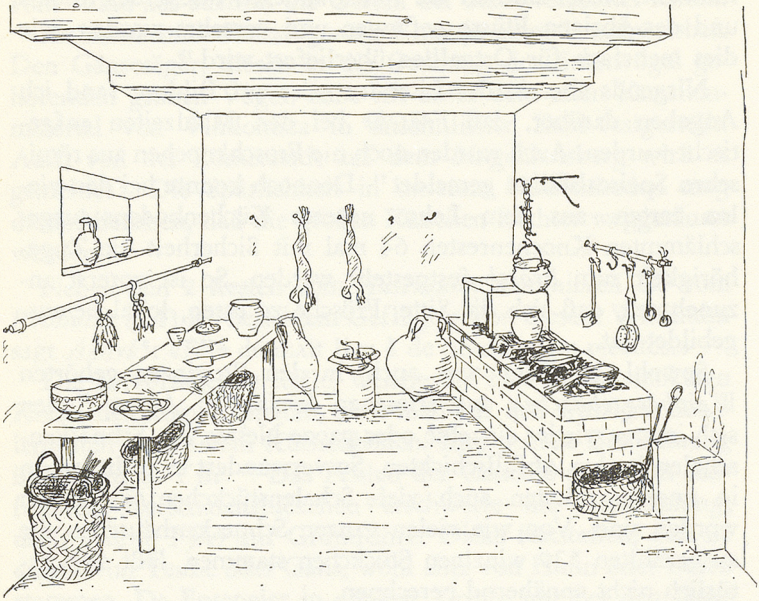


Abb. 3. Augusta Raurica, Insula 30. Rekonstruktion der Großküche neben dem Sommer- und Winterspeisesaal auf Grund der Baureste und der Knochenfunde im Boden. Zeichnung v. d. Verfasserin.

Die Einteilung des Küchenbodens in einzelne Felder erleichterte nicht nur die Übersicht über die ausgeschlämmten Reste, sondern sie gibt auch durch die Verteilung der Funde

[12] *Forcart, L.:* Molluskenschalen aus römischen Schichten von Vindonissa. Jber. Ges. Pro Vindonissa 1941/42, Brugg, 1942, S. 23—26.

Hinweise auf die weitere Einrichtung der Küche und die Arbeit darin. So enthielt der Boden im Vorraum und die Partie vor dem Praefurnium nicht außergewöhnlich viele Knochen. Auch die Felder entlang der Schmalseite der Küche mit dem Säulenstumpf waren lange nicht so fundreich wie die Felder in der Mitte des Raumes, von denen die der Längswand entlang liegenden auffallend große Mengen der kleinen und winzigen Reste enthielten. Auf Abb. 2, wo die Zahlen für die einzelnen Fundgruppen in die Felder eingetragen sind, wird dies ganz deutlich. Daraus ziehe ich den Schluß, daß hier der große Tisch für die Zurichtung der Speisen gestanden haben muß, unter und neben dem wohl Behältnisse für die verschiedenen Zutaten und auch für den Abtransport der Abfälle standen. Hier fiel sicher manches neben die Körbe oder rutschte durch ihre Fugen, manches wurde auch leicht in den aufgeweichten Lehm eingetreten, wenn einmal Flüssigkeit verschüttet wurde. So kann man sich auf Grund der Knochenfunde und der Architekturreste den Küchenraum wie auf Abb. 3 eingerichtet denken.

Es ist erstaunlich, daß nach 1700 Jahren all die vielen, zum Teil äußerst zarten Knöchelchen noch erhalten sind. Vermutlich verdanken wir dies sowohl dem dichten Lehm wie zudem auch der Holzkohle, die als feiner Staub den ganzen Boden durchsetzte. Beim Reinigen des Herdes wurden immer wieder Asche- und Holzkohlenteilchen auf dem Boden verstreut. Hier wirkten sie nicht nur konservierend auf die Speisereste, sondern sie haben wohl auch weitgehend den Geruch gebunden, den die trocknenden und verwesenden Tierreste sonst in der Küche verbreitet hätten.

Auf der langen Liste der aus dem Küchenboden geborgenen Vogelreste fehlen zwei zuvor genannte Arten: der *Fasan,* mit einem einzigen Knochen unter den zuerst von der Randzone des Küchenbodens aufgelesenen Resten, und die *Waldschnepfe,* mit 7 Knochen unter der Holzschwelle vertreten. Die Seltenheit des *Fasans,* der damals in unserem Land nicht heimisch war, ist begreiflich. Er wurde hierher entweder als Hausgeflügel oder aber direkt für den Genuß eingeführt. Das Fehlen der Schnepfe in unserem

Küchenboden erinnert daran, daß wir es hier ja nicht mit einer Abfallgrube zu tun haben, in der ein genauer Überblick über die verzehrten Tierarten zu erwarten ist, sondern daß an unserem Fundplatz der Zufall sehr stark an der Auswahl der erhaltenen Reste beteiligt war.

Überblicken wir noch einmal die Liste der Tiere, die in einer relativ kleinen Fläche innerhalb der Insula 30 mit einzelnen oder mehreren Resten durch günstige Bedingungen erhalten geblieben sind, dann belebt sich nicht nur unser Bild von den Festgelagen der Vornehmen in Augusta Raurica, sondern zugleich weitet sich der Blick in die Landschaft des Rheintales und der Juraberge, wo schon in römischer Zeit neben dem längst bekannten Wild auch viele Singvögel, ferner Wildhühner, Wildenten und Frösche lebten.

Nochmals: danken wollen wir den Sklaven von Augusta Raurica für ihre Nachlässigkeit, auch wenn sie damit den Ärger des Oberkochs oder ihrer Herren verursachten. Für uns Ausgräber reicherten sie so ein seltenes Fundmaterial an, das den Archäologen und den Naturfreund in gleicher Weise erfreut.