

# Dinkel, Ziegel, Austern

## Römisches Leben im städtischen und ländlichen Umfeld des mittleren Enztals

Manfred Rösch

### Pforzheim, Kappelhof, Enzberg, Lomersheim

Pforzheim verdankt seinen Namen dem römischen Vicus Portus am Zusammenfluss von Enz, Nagold und Würm. Die Stadt nimmt eine wirtschafts- und verkehrsstrategische Schlüsselstellung zwischen Schwarzwald, Kraichgau und den fruchtbaren Gäulandschaften um den mittleren Neckar ein. Seit der Vorverlegung des Obergermanischen Limes in das Gebiet östlich des Neckars war hier friedliche Etappe, und wirtschaftliches sowie gesellschaftliches Leben konnten blühen. Das änderte sich allerdings bereits 260 n. Chr. wieder, als die Römer die Reichsgrenze an den Oberrhein zurückverlegten und das Land von alamannischen Stämmen in Besitz genommen wurde.

In Pforzheim brachten mehrere archäologische Ausgrabungen römische Ruinen und Funde zutage, unter anderem am Kappelhofplatz. Dort wurden die Ruinen auch konserviert und können, durch ein Dach vor der Witterung geschützt, besichtigt werden.

Bei der Ausgrabung wurden seinerzeit Bodenproben entnommen, um anhand von Pflanzenresten Einblick in Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt im römischen Pforzheim zu erhalten. Besonders ergiebig war dabei die Fül-

lung eines Brunnens mit der Befundnummer 119, der Nahrungs- und sonstige Pflanzenreste in erheblicher Menge erbrachte.

Koriander.  
Maßstab 1 mm.





Garten-Salbei.  
Maßstab 1 mm.

Die Liste der nachgewiesenen Nahrungspflanzen ist lang. Das beginnt mit Getreide, wobei Rispenhirse (*Panicum miliaceum*) am häufigsten ist. Aber auch Hafer, Dinkel, Saatweizen (*Triticum aestivum*), Gerste, Roggen und Einkorn (*Triticum monococcum*) standen auf dem Speisezettel. Die Liste der Hülsenfrüchte und Ölsaaten ist vergleichsweise überschaubar: Linse, Erbse, Schlafmohn, Rübsen (*Brassica rapa*), Gebauter Lein (*Linum usitatissimum*), Leindotter (*Camelina sativa*) und Hanf.

Gewürzt wurde kräftig, und auch Gemüse gelangte auf den Tisch: 4070 Selle-

riefrüchte wurden gefunden, dazu Koriander, Mangold (*Beta vulgaris*), Gartenmelde, (*Atriplex hortensis*), Petersilie, Echtes Bohnenkraut (*Satureja hortensis*), Dill, Garten-Fuchsschwanz (*Amaranthus lividus*), Fenchel und Garten-Salbei (*Salvia officinalis*).

Zum Menü gehört auch das Dessert, und das bestand bevorzugt aus Obst. Dazu wurden Feigen, Äpfel, Birnen, Weintrauben, Kirschen, Pflaumen (*Prunus insititia*), Zwetschgen (*Prunus domestica*), Melonen (*Cucumis melo*), Maulbeeren (*Morus nigra*), Quitten (*Cydonia oblonga*), Sauerkirschen (*Prunus cerasus*) und Mandeln (*Prunus dulcis*) angebaut oder eingeführt. Ergänzt wurde das um Früchte, die draußen vor der Tür am Waldrand gesammelt werden konnten: Wald-Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Holunderbeeren (*Sambucus nigra, racemosa, ebulus*), Hagebutten (*Rosa*), Haselnüsse, sowie, für unseren Geschmack etwas fremd, Weißdorn (*Crataegus laevigata*), Kratzbeere (*Rubus caesius*), Roter Hartriegel (*Cornus sanguinea*) und Gemeiner Schneeball (*Viburnum opulus*).

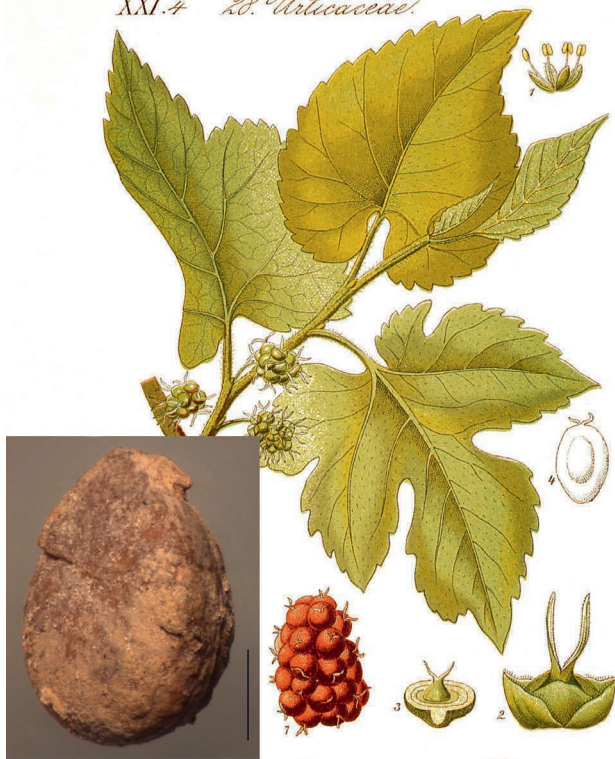
Die Bewohner dieses Viertels im Vicus Portus lebten demnach nicht schlecht, zumindest abwechslungsreich. Haben sie diese Produkte selbst erzeugt? Wir wissen es nicht genau, können nur vermuten, dass sie Gärten hatten, die sie selbst bewirtschafteten oder von Dienstboten bestellen ließen. Das Personal wurde dann wohl auch zum Beerensammeln in die Büsche geschickt. Feigen, Melonen, Maulbeeren und Mandeln gedeihen im rauen Pforzheimer Klima nicht so gut. Sie gelangten wohl aus wärmeren Anbaugebieten, vielleicht im nördlichen Rhonetal, auf den hiesigen Markt, wie ja auch andere Luxusgüter



Melone. Maßstab 1 mm.

wie Austern, Pfeffer oder Granatäpfel ihren Weg weit ins römische Hinterland fanden.

Getreide und andere Feldfrüchte wurden von den Bauern der Umgebung erzeugt und dann im Vicus vermarktet.

XXI. 4 *22. Urticaceae.*

*M. Morus nigra L.*  
Schwarzer-Maulbeerbaum.

Maulbeere.  
Maßstab 1 mm.

„Bauern“ ist vielleicht der falsche Ausdruck für diese Art von landwirtschaftlichen Erzeugern. Gemeinhin werden sie als Gutsbesitzer bezeichnet. Das Gros der landwirtschaftlichen Produktion, insbesondere der für die Ernährung der Städte und des Militärs erforderlichen Überschüsse, erfolgte nämlich auf Gutshöfen, Latifundien. Kleine Bauern auf kleinen Höfen oder in kleinen Dörfern gab es nicht mehr, jedenfalls ist darüber nichts bekannt. Mit der römischen Okkupation war der verbliebenen, vorwiegend keltischen Bevölkerung auch die römische politische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Organisation überge-

stülpt worden. Von selbständigen, sich selbst versorgenden Landwirten wurden sie zu landlosen Handwerkern, Kleingewerbetreibenden oder Soldaten in römischen Diensten. Das Acker- und Weideland wurde zu großen Gütern zusammengefasst, die in den Besitz reicher und mächtiger Herren übergingen, die meist gar nicht vor Ort weilten. Man kann sich das so etwa wie die gleichzeitige Einführung von Kapitalismus und Flurbereinigung vorstellen. Ob das damals allen gefiel, wissen wir wiederum nicht. Die Gutshöfe wurden jedenfalls von Verwaltern mit einem Heer von Sklaven bewirtschaftet. Die Überschüsse gingen ans Militär oder kamen auf den Markt. Die Gewinne strich der Eigentümer ein, vielleicht, um damit seinen Palazzo in Rom und seinen aufwendigen Lebensstil zu finanzieren.

Im Enztal zwischen Pforzheim und dem mittleren Neckar sind eine ganze Reihe römischer Gutshöfe bekannt und teilweise ausgegraben worden. Unter Gutshof verstehen wir hier die Baulichkeiten, nicht das bewirtschaftete Land. Diese Gutshöfe lagen als Einödhöfe in der Landschaft, große, rechteckige Strukturen, umfriedet von Mauern und locker mit mehreren Gebäuden bestanden. Da war zunächst einmal das Wohngebäude des Besitzers oder Verwalters, ein großer, zweistöckiger repräsentativer Bau. Daneben gab es Gesindeunterkünfte, Scheunen, Ställe, ein Badehaus, wohl auch eher für die Herren, Werkstattgebäude und vieles mehr. Zwar gehören römische Gutshöfe zu den häufigsten und meistausgegrabenen archäologischen Objekten, aber botanische Untersuchungen aus ihnen sind vergleichsweise rar, weil diese Anlagen oft keine Brunnen

oder Latrinen haben, selten auch Gruben, und Mauerfundamente meist keine Pflanzenreste enthalten.

In unserem Gebiet sind wir in der glücklichen Lage, auf Untersuchungsergebnisse aus gleich drei Gutshöfen zurückgreifen zu können: Lomersheim und Enzberg, auf der Gemarkung Mühlacker, sowie Remseck-Aldingen, am Ostrand des betrachteten Gebietes. Gemeinsam ist allen drei Anlagen ihre überschwemmungsgefährdete Lage, Lomersheim und Enzberg im Enztal, Remseck in einer feuchten Mulde. Bezeichnenderweise wurde dort eine archäologische Untersuchung erforderlich, weil der Naturschutz ein Feuchtgebiet anlegen und den Gutshof dabei mit dem Bagger zerstören wollte.

Was die Römer bewog, in solchen Lagen zu bauen, wissen wir nicht. Vielleicht war das Wasserregime anders als heute. Vielleicht handelten sie auch einfach leichtfertig und wenig umsichtig. Wir kennen ja Vergleichsfälle aus heutiger Zeit, wenn wieder mal die Hochwasser- und Katastrophenmeldungen aus dem Äther schallen.

In Lomersheim wurde Brandschutt aus einem Keller auf Pflanzenreste untersucht. Die Reste waren durchweg verkohlt. Es handelte sich um etwas Getreide, hauptsächlich Dinkel, und etwas Gerste, einen Leinsamen, sowie etwas Wildobst wie Wald-Erdbeere, Himbeere, Haselnuss. Dazu kommen die Acker-Wildkräuter Kornrade (*Agrostemma githago*), Acker-Kratzdistel (*Cirsium arvense*) und eine Wildhirse (*Setaria*) sowie von nassem Grünland oder vom Enzufer Purgierlein *Linum catharticum*) und Bachbunze (*Veronica beccabunga*). Der Brandschutt geht möglicherweise auf



ein Schadfeuer zurück, das mit einer Besetzung des Gutshofs durch Alamannen um 260 n. Chr. in Zusammenhang stehen könnte. Dass es dabei unter Umständen nicht ganz friedlich und zivilisiert zugeht, bezeugt ein im Brandschutt gefundener menschlicher Brustwirbel mit Schnittspuren, wie sie entstehen, wenn ein Metzger Fleisch portioniert.

In Enzberg konnte umfangreicheres pflanzliches Material geborgen werden, leider nicht aus dem Brunnen, aber unter anderem aus dem Fundament eines aufwendig konstruierten kubischen Beckens mit mehr als einem Kubikmeter Rauminhalt und unklarer Funktion,

Mandel. Maßstab 1 mm.

möglicherweise einem Maischebecken. Als Fundament, möglicherweise zum Schutz gegen Bodenfeuchtigkeit, war ein verkohlter Getreidevorrat eingearbeitet. Er bestand hauptsächlich aus in Spelzen eingelagertem Dinkel, so genannten Veesen, unter Beteiligung von etwas Freidreschendem Weizen (Saatweizen oder Hartweizen) sowie Spuren von Emmer, Roggen, Gerste, Einkorn, Hafer und Rispenhirse. Dies ist so zu sehen, wie wenn auf der Packung Vollmilchschokolade steht: „Kann Spuren von Nüssen enthalten“. Es ist ein Dinkelvorrat, aber er ist nicht ganz rein, weil das Saatgut nicht ganz rein war und weil sich die Vorfrucht (vom vorigen Jahr) durchpaust. Die Linsen sind hier anzuschließen.

Dinkel. Maßstab 1 mm.

Die beteiligten Acker-Wildkräuter dürften vom gleichen Feld stammen. Es ist nach heutigem Verständnis eine merkwürdige Mischung. Da sind boden- vage Arten wie Kornrade (*Agrostemma githago*), Acker- und Roggentrespe (*Bromus arvensis* und *secalinus*), Taumel- Lolch (*Lolium temulentum*), Windenknö- terich (*Polygonum convolvulus*), Acker-Spörgel (*Spergula arvensis*) vereint mit Säurezeigern – Lämmersalat (*Arnoseris minima*), Kleiner Sauerampfer (*Rumex acetosella*), Viersamige Wicke (*Vicia tetrasperma*), Vielsamiger Gänsefuß (*Chenopodium polysperum*) – und mit Arten, die kalk- und basenreiche Böden bevorzugen – Gezähnter Feldsalat (*Valerianella dentata*), Gelber Günsel (*Ajuga chamaepitys*), Steinsame (*Lithospermum*



arvense), Saat-Labkraut (*Galium spurium*), Spatzenzunge (*Thymelaea passerina*). Doch damit nicht genug. Neben einigen Hackfruchtarten kommen ausdauernde Ruderalpflanzen hinzu – Beifuß (*Artemisia vulgaris*), Acker-Kratzdistel (*Cirsium arvense*), Kletten-Labkraut (*Galium aparine*), Wilde Möhre (*Daucus carota*), Rainkohl (*Lapsana communis*) – und, um das Maß voll zu machen, viele Pflanzen von Wiesen und Weiden: Margerite (*Chrysanthemum leucanthemum*), Rispengras (*Poa*), Hopfenklee (*Medicago lupulina*), Ampfer-Arten (*Rumex*), Spitzwegerich (*Plantago lanceolata*), Lieschgras (*Phleum pratense*), Knäuelgras (*Dactylis glomerata*), Wiesen-Labkraut (*Galium mollugo*), Bleiche Segge (*Carex pallescens*), um nur einige zu nennen. Zu guter Letzt kommen noch Nässezeiger hinzu: Sumpfbirse (*Eleocharis palustris*) und Schnabelsegge (*Carex rostrata*). Wie ist das alles unter einen Hut zu bringen, vielmehr auf einem Acker unterzubringen? Dieser lag offenbar am Rande der Talaue, deshalb die Nässezeiger, und hatte als Boden eine Mischung von Buntsandstein-Schwemmsand und Muschelkalk-Hangschutt, was die Mischung von Säure- und Basenzeigern erklärt. Das Auftauchen von Ausdauernden, beheimatet in Grünland oder Ruderalfluren unter den Ackerwildkräutern, ist dagegen im historischen Ackerbau der Normalfall, bedingt durch regelmäßige Brachen und Beweidung, sowie durch weniger effektive Bodenbearbeitung als heute üblich. Der Dinkel gedieh dennoch.

In Remseck-Aldingen war eine Zisterne, zum Zeitpunkt der Ausgrabung wassergefüllt und unter dem Grundwasserspiegel liegend, ebenfalls mit verkohltem Getreide gefüllt, und wiederum han-

delte es sich um einen Dinkelvorrat: bespelzte Körner, nur mit Spuren von Gerste, Saatweizen, Hafer, Roggen und Einkorn. Einzige Wildpflanze ist die Roggentrespe (*Bromus secalinus*).

Das alles ist kein Zufall, wie viele weitere Funde in Südwestdeutschland zeigen. Demnach war Dinkel in den römischen Provinzen Obergermanien und Rätien offenbar das am häufigsten angebaute Getreide. Das verwundert, denn er liebt das feucht-kühle Klima des Berglandes, ganz im Gegensatz zu seinem Vetter, dem Saatweizen, oder gar dem Hartweizen. Daher wurde und wird er im warmen Klima, beispielsweise am Mittelmeer, nicht angebaut, und die Römer kannten ihn vermutlich noch nicht, als sie die Alpen überquerten. Bei ihnen waren vor allem Emmer, Hartweizen und Gerste gebräuchlich. Sie lernten den Dinkel also bei den Kelten des Nordens kennen, und sie lernten schnell. Vor allem erkannten sie die Vorzüge dieses Getreides und machten sich diese zunutze. Dinkel ist ein Spelzgetreide, das beim Dreschen nicht wie Saat- oder Hartweizen oder Roggen in Körner, Spelten und Halme mit Ährenspindeln zerfällt, sondern die Ähren zerbrechen in kurze Abschnitte, Ährchen genannt, also meist zwei von Spelzen fest eingehüllte Körner. Vor dem Verzehr müssen durch harte mechanische Bearbeitung, Gerben genannt, die Ährchen zerstört und die Körner herausgelöst werden, wobei Erhitzen – hier Darren genannt – hilfreich ist, weil das Material spröder wird. Das geschieht regelmäßig vor dem Brotbacken und Mahlen. Als Saatgut verwendet man aber Ährchen, denn die gegerbten Körner sind oft beschädigt und nicht mehr keimfähig. Unter allem Getreide-

Saatgut sind die Ährchen (Veesen) des Dinkels die mächtigsten Teile, bis über 1 cm lang, mehr als 5 mm breit und nicht viel dünner. Da kann kein Acker-Wildkraut mit seinen Früchten oder Samen mithalten. Daher kann man Dinkel-Saatgut einigermaßen leicht durch Sieben von unerwünschten Beimengungen reinigen, besser als jedes andere Getreide. Das spart viel mühsames Unkrautjäten, und das machten sich die

Römer zunutze. So sparten sie Zeit und vor allem Arbeitskraft, denn auch Sklavenarbeit ist bei gewinnorientierter Produktion ein Kostenfaktor. Heute würde man das Rationalisierung nennen.

Ganz zu eliminieren, wie von der modernen Landwirtschaft nahezu verwirklicht, waren die Beikräuter nicht, aber gerade im Dinkel konnten sie durch Saatgutreinigung im Zaum gehalten werden.