

Alles nur Roggen?

Mittelalterliche Landwirtschaft und Ernährung im dörflichen, klösterlichen und feudalen Umfeld

Manfred Rösch

In der Jungsteinzeit und noch lange danach gab es keine deutliche wirtschaftliche und soziale Differenzierung. Alle waren Bauern, Landbewohner, Selbstversorger, lebten in Dörfern oder Einzelgehöften. Wenige Ausnahmen, wie Personen, die Rohmaterial aus Stein gewannen oder damit handelten, fielen kaum ins Gewicht. Auch können wir nicht davon ausgehen, dass sich die Lebensweise der Bewohner eines kleinen Weilers von der in einer umwehrten Großsiedlung unterschied. Ab der Bronzezeit änderte sich das langsam und in der Eisenzeit sind erstmals klare wirtschaftliche, soziale und Siedlungshierarchien fassbar. Es entstanden Plätze, an denen mehr Lebensmittel verbraucht als erzeugt wurden und umgekehrt. Dieses in der Eisenzeit wohl nur kürzere Zeit vorhandene Phänomen wiederholte sich in der römischen Kaiserzeit. Auch die ging vorbei, und bei den Alamannen gab es sicherlich eine soziale Hierarchie, aber die drückte sich kaum im Alltagsleben, in der Erzeugung und dem Verzehr von Nahrung aus.

Das änderte sich erst wieder im Verlauf des Mittelalters, als sich in der Feudalordnung steile Hierarchien bildeten und eine ständische Gesellschaftsstruktur entstand. Das bedeutete zugleich eine siedlungstypologische Differenzie-

rung: Der Adlige zog auf die Burg, der Geistliche ins Kloster, die Händler und Handwerker sammelten sich in der Stadt, und nur der Bauer blieb im Dorf.

Diese Siedlungstypen können archäologisch, aber auch archäobotanisch getrennt untersucht und betrachtet werden. Hatte der Ritter die gleichen Lebensmittel wie der Bauer oder der Mönch, wie ernährten sich die Stadtbewohner, und gab es hier Unterschiede zwischen einfachen Handwerkern und reichen Großkaufleuten?

Anhand von mittelalterlichem Material aus dem Enztal lassen sich diese Fragen angehen und teilweise beantworten, insbesondere, wenn man sie in einen größeren, süddeutschen Kontext stellt.

Als rein ländliche Siedlung kann Dürrmenz den städtischen Verhältnissen in Pforzheim, dem Adelsleben am Beispiel der Löffelstelz und dem klösterlichen Alltag in Maulbronn gegenübergestellt werden.

Im Mühlacker Stadtteil Dürrmenz fanden 2010 bis 2013 in einem Sanierungsgebiet im Bereich der Hofstraße großflächige archäologische Ausgrabungen statt. Die aktuelle, nun weitgehend abgerissene Bebauung geht auf das Jahr 1504 zurück, als im Landshuter Erbfolgekrieg Herzog Ulrich von Württemberg das Kloster Maulbronn eroberte und da-



Roggen, im Hintergrund
Roggenfeld. Maßstab
1 mm

bei nicht nur die Burg Löffelstelz zerstörte, sondern große Teile von Dürrmenez einäscherte. Unter dieser Bebauung fanden sich Besiedlungsspuren, die bis ins Frühmittelalter, ja sogar bis in die Römerzeit zurückreichten. Die Masse des verkohlten pflanzlichen Materials aus

Kellergruben und Grubenhäusern datiert vornehmlich ins Hochmittelalter, teilweise auch in die Karolingerzeit.

Unter den Kulturpflanzen herrschen Roggenkörner vor. Sie machen mehr als die Hälfte der bestimmten Getreidekörner aus. An zweiter Stelle folgt Hafer,



Dill. Maßstab 1 mm.

deutlich vor Dinkel. Saatweizen ist deutlich häufiger als Gerste, wogegen von Emmer und Kolbenhirse jeweils nur ein Korn gefunden wurde. Druschreste beschränken sich auf ein paar Dinkelspelzen und Getreidehalmfragmente. Es handelt sich hier somit um Spuren gereinigter, zum Verzehr bestimmter Vorräte, die in der Siedlung eingelagert waren. Im anderen Fall hätten bei Roggen und Saatweizen ebenfalls Druschreste vorhanden sein müssen. Andere Nahrungspflanzen sind spärlich, nämlich Linse

und Erbse, Gebauter Lein und Schlafmohn. Auch ein einzelner Birnenkern wurde gefunden. Obwohl die Funde auf gereinigte Ernten zurückgehen, sind Beikräuter recht häufig, vor allem großfrüchtige bzw. großsamige wie Roggen- und Ackertrespe (*Bromus secalinus* und *arvensis*) sowie die Kornrade (*Agrostemma githago*). Bemerkenswert ist hier ein Same der Spatzenzunge (*Thymelaea passerina*), einer sehr seltenen und bedrohten Art, die heute im betrachteten Gebiet nicht mehr vorkommt, aber noch im 19. Jahrhundert im Kraichgau und im unteren Enztal beobachtet wurde.

Die mittelalterlichen Pflanzenfunde auf der Burg Löffelstelz waren viel spärlicher. Eine Gewichtung ist hier nicht möglich. Belegt sind Roggen, Hafer, Emmer, die Gartenmelde (*Atriplex hortensis*), die Haselnuss und die Weinrebe. Somit lässt sich vorläufig nur ableiten, dass die Herren auf der Löffelstelz mehr Gemüse, Obst und Nüsse verzehrten und vielleicht auch mehr Wein tranken, denn im Dorf wurden keine Traubenkerne gefunden.

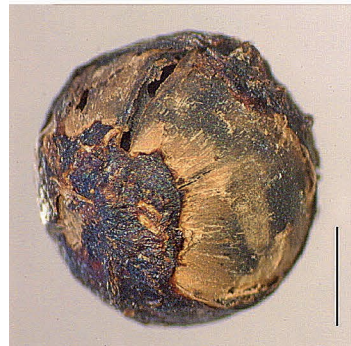
Im Kloster Maulbronn konnte eine Planierschicht aus der Gründungszeit untersucht werden, die neben verkohlten auch zahlreiche unverkohlte Pflanzenreste enthält. Mit weitem Abstand am häufigsten waren Spelzen des Dinkels. Recht häufig sind auch Druschreste von Einkorn. Alles Übrige kommt nur in Spuren vor. Verkohlte Körner von Hafer, Gerste, Dinkel, Buchweizen und Roggen, Druschreste von Rispenhirse (*Panicum miliaceum*), Emmer und Gerste, ein Hanfsame und ein Korn des Schwarzen Senfs (*Brassica nigra*), sowie einige Früchte und Nussschalen, worunter Weintraubenkerne am häufigsten

sind. Der Beikrautanteil ist vergleichsweise mäßig: Die Zisterzienser hatten ihren Ackerbau im Griff. Dennoch gibt es – aus heutiger Sicht – floristische Besonderheiten, Acker-Hundskamille und Stinkende Hundskamille (*Anthemis arvensis* und *cotula*), Acker-Knäuel (*Scleranthus annuus*), Acker-Hasenohr (*Bupleurum rotundifolium*) und Acker-Hahnenfuß (*Ranunculus arvensis*). Was kann man daraus schließen? Erstens, Landwirtschaft und pflanzliche Ernährung im Kloster waren vielfältig und abwechslungsreich. Zweitens, im vorliegenden Fall wurde ein Dinkelvorrat entspelzt, und der Abfall in die Planierschicht entsorgt.

Vor wenigen Jahren kam bei Grabungen in der Zerennerstraße, im Herzen des mittelalterlichen Pforzheim, unter anderem eine hochmittelalterliche Latrine zutage, die möglicherweise zu einem damals dort gelegenen Kloster gehörte. Sie enthielt reichhaltige Spuren pflanzlicher Nahrung. Getreidekörner waren dabei erwartungsgemäß selten, weil sie ja die Nahrungsbereitung und den Verzehr nicht unversehrt überstehen. Unter den wenigen Körnern war Roggen, Rispenhirse und Einkorn am häufigsten. Von Saatweizen, Dinkel und Gerste wurden jeweils nur ein oder zwei Körner gefunden. Deutlich häufiger sind Druschreste. Hier ist Dinkel am häufigsten, gefolgt von Rispenhirse, Roggen und Einkorn. Bei den übrigen angebauten Nutzpflanzen ist Schlafmohn am häufigsten. Belegt sind auch Gebauter Lein (*Linum usitatissimum*), Linse und Rübennkohl (*Brassica rapa*). Die lange Liste der Gemüse und Gewürze wird vom Dill angeführt, von dem sage und schreibe 2254 Teilfrüchte bestimmt werden konnten.

Gut vertreten sind auch Kohl (*Brassica oleracea*), Fenchel, Garten-Melde (*Atriplex hortensis*, der Vorgänger des Spinats) und Sellerie, mit nur einem oder zwei Exemplaren Garten-Fuchsschwanz (*Amaranthus lividus*), Petersilie und Pfeffer.

Noch reichhaltiger war die Versorgung mit Obst. An kultivierten Arten sind in der Reihenfolge absteigender Häufigkeit zu nennen: Birne, Weintraube, Apfel, Feige, Süßkirsche und Pflaume (*Prunus insititia*). Seltener sind Granatapfel (*Punica granatum*), Sauerkirsche (*Prunus cerasus*), Zwetschge (*Prunus domestica*), Quitte, Maulbeere (*Morus nigra*) und Kornelkirsche (*Cornus mas*). Zumindest der Erstgenannte muss importiert worden sein, was für beträchtlichen Wohlstand spricht, denn der Anbau ist in unserem Klima nicht möglich. Obst wurde aber auch wildwachsend gesammelt. Nüsschen der Wald-Erdbeere sind mit 6449 Exemplaren am häufigsten, gefolgt von 1867 Himbeer- und 918 Brombeerkernchen. Dazu wurden Hagebutten (*Rosa*), Schlehen (*Prunus spinosa*), Haselnüsse, Kratzbeeren (*Rubus caesius*) und Roter Hartriegel (*Cornus sanguinea*) gesammelt. Mangel an Vitamin C litten diese Personen bestimmt nicht.



Pfeffer.
Maßstab 1 mm.





Granatapfel.
Maßstab 1 mm.

Eindrucksvoll ist auch, was so an Arten in den Feldern wuchs, die heute auf der Roten Liste stehen und damals mit geerntet und möglicherweise verzehrt wurden: Kornrade (*Agrostemma githago*), Stinkende Hundskamille (*Anthemis cotula*), Kornblume (*Centaurea cyanus*), Acker-Spörgel (*Spergula arvensis*), Sandmohn (*Papaver argemone*), Einjähriger und Acker-Ziest (*Stachys annua* und *arvensis*), Acker-Hasenohr (*Bupleurum rotundifolium*), Kuhkraut (*Vaccaria hispanica*). Über gesundheitliche Risiken

und Nebenwirkungen dieser Nahrungsverunreinigung ist nichts bekannt, doch wird das aus heutiger hygienisch-puristischer Sicht möglicherweise überschätzt.

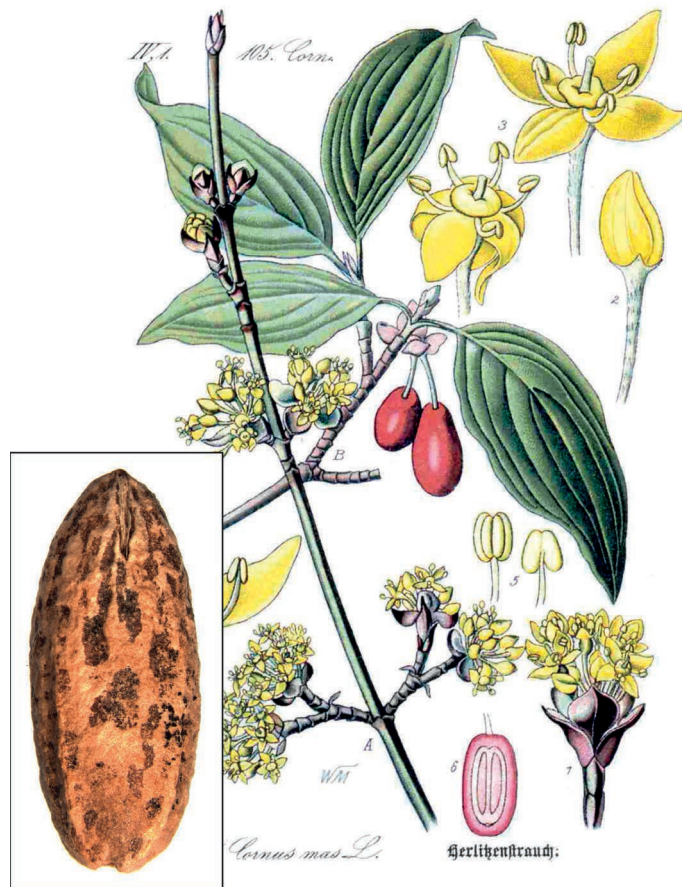
Was ist nun daraus zu schließen, was die Ernährungslage in der Stadt und auf dem Land, beim Bauern, Bürger, Klerus und Adel angeht? Zunächst gilt es zu bedenken, dass jede Ausgrabung und jeder Befund ein Einzelfall ist, der wohl in größerem Kontext betrachtet, aber für sich allein nicht verallgemeinert werden kann. Weiterhin wird das, was wir finden, stark von den Erhaltungsbedingungen beeinflusst, aber auch von der ursprünglichen Funktion eines Befundes. Daher kann man den pflanzlichen Inhalt einer Latrinengrube nicht mit dem eines Grubenhauses oder eines Pfostenloches vergleichen. Eine Zusammenschau aller Befundtypen wäre ideal, aber leider gibt es nicht alle überall. So fehlen Latrinen und unverkohletes pflanzliches Material auf dem Land vollständig, während in Städten Vorratsgruben eher selten sind. Über Obst, Gemüse und Gewürze in der ländlichen Ernährung können wir daher wenig sagen.

Was Burgen angeht, ist der Untersuchungsstand allgemein schlecht. Dennoch sei eine vergleichende Betrachtung versucht, die das Getreide im Fokus hat. Demnach scheint auf Burgen Hafer besonders häufig zu sein, der dort möglicherweise auch als Pferdefutter diente. Ebenfalls häufig ist Dinkel, deutlich häufiger als Roggen. Gerste, Saatweizen und Einkorn findet sich nur in Spuren. Man kann davon ausgehen, dass die drei genannten Getreidearten zu den Abgaben gehörten, welche die Bauern dem Adel leisten mussten.

Noch schlechter ist der Forschungsstand bei den Klöstern, zumal man hier zweifellos zwischen dem „Landadel“, Benediktinern, Zisterziensern usw. und den Bettelorden in den Städten unterscheiden muss. Die Ersteren sind vielleicht beim Adel anzuschließen, wobei sie als Selbstversorger wohl eine breitere Getreidepalette nutzten, der der einfachen Landbevölkerung vergleichbar. Sie scheinen aber Dinkel den Vorzug gegeben zu haben vor Roggen. Bei den Bettelorden in der Stadt kam dagegen Roggenbrot und Hirsebrei auf den Tisch. Umso mehr überrascht die große Vielfalt an Gemüse, Gewürzen und vor allem Obst, darunter manches, was auf dem Markt sicher nicht billig zu haben war.

Bei den Städten muss zwischen „echten“ Städten und protostädtischen Siedlungen, also Plätzen, die noch auf dem Weg zur Stadtwerdung waren, unterschieden werden. In den Städten ist ganz klar der Roggen das häufigste Getreide. Nur an wenigen Orten sind Hafer oder Gerste häufiger, hie und da auch Einkorn. Dinkel und Saatweizen spielen dagegen nur eine geringe Rolle. Auch bei den protostädtischen Siedlungen ist Roggen am häufigsten, doch ist die Vielfalt etwas größer. Insbesondere Dinkel und hie und da auch Gerste, Hafer oder Hirse spielen eine wichtigere Rolle.

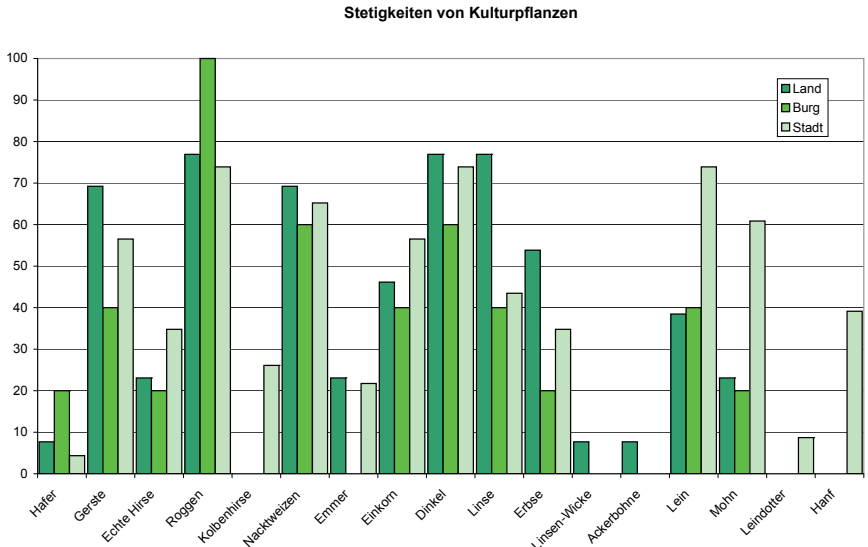
Auf dem Land ist das Übergewicht des Roggens noch deutlicher. Ausnahmen sind Herrenberg-Raistingen mit viel Dinkel, Schwieberdingen-Vöhringen mit phasenweise viel Saatweizen, der Glöcklehof bei Bad Krozingen, wo Saatweizen und Dinkel bevorzugt wurden, sowie Langenburg-Unterreggenbach, das allerdings mit einem ins 15. Jahrhundert datierenden Gerstenvorrat einen Sonderfall darstellt.



Generell war im Hochmittelalter der Roggen das am häufigsten angebaute Getreide. Das änderte sich erst im 15. Jahrhundert, als er vielerorts vom Dinkel abgelöst wurde. Woher Roggen stammt und seit wann er bei uns angebaut ist, konnte noch nicht endgültig geklärt werden. Im Mittelmeergebiet gibt es einen wilden Stammvater, den Bergroggen. Roggen wird ab der Eisenzeit in Mitteleuropa archäologisch fassbar, doch Belege für einen Anbau in Gestalt von Vorräten gibt es erst in römischer Zeit. Danach war er ein Getreide von vielen und wurde erst gegen Ende des Frühmittelalters zur wichtigsten Brotfrucht. Die-

Kornelkirsche.
Größe 15,3 × 6,6 mm.

Vergleich von Burg,
Stadt und Dorf.



se Rolle spielte er in vielen Teilen Mitteleuropas bis fast in unsere Zeit. Nur im spätmittelalterlichen Südwestdeutschland wurde er vom Dinkel verdrängt.

Gibt es nachvollziehbare Gründe für diese Entwicklung? Dazu muss man die Eigenschaften der Getreide im Anbau und in der Nutzung betrachten. Roggen ist freidreschend, das heißt, die reinen Körner lösen sich beim Dreschen leicht aus den Spelzen. Daher macht er nach der Ernte viel weniger Arbeit als Dinkel. Beide sind backfähig, aber Dinkel gilt als hochwertiger und wohlschmeckender, wobei dies eine Geschmacksfrage ist. Im Ertrag sind beide ähnlich. Beide sind üblicherweise Winterfrüchte, wobei Dinkel etwas frosthärter sein soll. Dinkel bevorzugt schweren, lehmigen, kalk- und basenreichen Boden, Roggen nimmt auch mit leichten Sandböden vorlieb und ist dort leichter anzubauen, weil er ein gleichmäßiges Saatbett braucht, was auf schwerem oder steinigem Boden früher nicht so leicht zu bewerkstelligen war. Entscheidend ist aber, dass Roggen im

Gegensatz zum Dinkel auch noch auf saurem Boden gedeiht. Das hat er mit dem Hafer, der als Sommerfrucht gebaut wurde, gemein. Jeder Boden, auch auf kalkreicher Unterlage, hat, bedingt durch die Niederschläge und den Kationenzug durch die Vegetation, die Tendenz, oberflächlich zu versauern. Durch landwirtschaftliche Nutzung und den dadurch bedingten Stoffentzug wird diese Tendenz verstärkt. Mistdüngung allein kann diesen Vorgang nicht aufhalten. Man kann davon ausgehen, dass viele Böden im Hochmittelalter schon so versauert waren, dass man nur noch Roggen und Hafer anbauen konnte. Das gilt für Lössböden ebenso wie für Böden über Kalkgestein, und für Böden über basenärmeren Gesteinen wie Buntsandstein erst recht. Besser war die Situation nur dort, wo durch Bodenerosion tiefere, noch nicht versauerte Schichten an die Oberfläche kamen. Das war aber mit anderen Nachteilen im Anbau verbunden.

Was ist nun die Folge für den (hoch-)mittelalterlichen Ackerbau? In der Drei-

felderwirtschaft wurde im Winterfeld vorwiegend Roggen angebaut, danach im Sommerfeld Hafer. Im dritten Jahr lag das Feld brach und wurde beweidet. Dazu war die Feldflur in drei Teile, Zelgen, genannt, eingeteilt, auf denen Flurzwang herrschte. Daher musste jeder Landwirt in einem bestimmten Jahr sein Land in einer bestimmten Zelge genauso bewirtschaften wie seine Kollegen, also Winterfrucht, Sommerfrucht oder Brache. Die Bewirtschaftung war also getaktet und gleichgeschaltet. Es gab nämlich keine Wege, hätte jeder nach eigenem Gutdünken in der Zelge gewirtschaftet, so hätte er bei seinen Nachbarn erheblichen Schaden angerichtet.

Nährstoffentzug versuchte man durch Mistdüngung auszugleichen. Dinkel konnte nur auf nicht versauerten Böden angebaut werden. Er war daher sehr begehrt und wertvoll und ging bevorzugt via Handel oder Abgabe auf die Burgen, in die Klöster, teilweise in die Städte. Hafer war wohl auf den Burgen vor allem wegen der Pferde gefragt. Die Pferde der Bauern, sofern sie überhaupt welche hatten, mussten vermutlich mit Gras und Druschabfällen vorlieb nehmen. Gerste konnte im Sommerfeld nur auf Dinkelböden angebaut werden. Emmer ist im Mittelalter so selten, dass man wenig darüber sagen kann. Einkorn wurde vor allem in die schlecht stehende Wintersaat nachgesät. In Weinbaugebieten, und die waren viel ausgedehnter als heute, wurde er auch rein angebaut, um Bindestroh für die Reben zu gewinnen. Die Körner warf man natürlich nicht fort, sondern nutzte sie, denn Einkorn liefert ein vor-

zügliches Mehl für Backwaren aller Art, wie auch für Spätzle. Hirse wurde meist in Ländern außerhalb der Zelgen angebaut, zusammen mit Hanf und anderen Kulturpflanzen. Gebauter Lein und Schlafmohn sind Sonderfälle, die besondere Bodenbedingungen brauchen. Regelmäßig auf dem Feld zu finden waren Hülsenfrüchte, sei es eingebunden in Fruchtfolgen, was zugleich eine Stickstoffdüngung war, sei es in Mischsaat mit Sommergetreide wie die bekannte „Linsengerst“. Auch beim Getreide gab es Mischkulturen, zum Beispiel aus Dinkel und Roggen, was mancherorts „Rauhmischneten“ genannt wurde.

Jeder Landwirt verwendete sein eigenes Saatgut, das er im Herbst von der Ernte abgezweigt hatte. Bei einer mäßigen Ausbeute, im schlimmsten Fall von 1:3, also drei geerntete Körner auf ein ausgesätes, war das immerhin ein Drittel der Ernte. Ausbeuten von 1:5 oder besser waren damals schon rekordverdächtig. Im Vergleich dazu liegt die mittlere Ausbeute im Getreidebau heute bei 1:50 oder mehr.

Das Eigensaatgut und die Fruchtfolgen bewirkten, das Saatgut und Ernte nie hundertprozentig rein waren. Neben Beikräutern waren immer andere Getreidearten in geringen Mengen dabei. Ausnahmen wie der absolut reine Roggenvorrat aus dem Deutschordenshof in Wiesloch, der verkohlte, als König Albrecht im Jahre 1400 die Stadt niederbrannte, zeigen, dass geistliche Institutionen oder andere Großgrundbesitzer wohl gepflegtere Felder hatten als der einfache Landmann.