



Nabucco Oper unter freiem Himmel

Die schlesische Staatsoper führte auf der Romanshorn Seeparkwiese den Opernklassiker Nabucco von Giuseppe Verdi auf. region romanshorn 45

Alles wird besser

So heisst die Werkschau des fast vergessenen Fotografen Hans Steiner, die den Alltag der Nachkriegszeit zeigt. regionalkultur 42

Maurens Geschichte

Im Keller des alten Schulhauses in Mauren verbirgt sich das Dorfmuseum. Nur selten ist es geöffnet. weinfelden und bischofszell 47

Hund und Haselnuss zum Zmittag

Was assen unsere Vorfahren? Wie sah der Menuplan vor der Erfindung des Toasters, der Fritteuse oder des Steamers aus? Die Pfahlbauer, welche den Thurgau zwischen 4000 und 800 v. Chr. besiedelt hatten, hinterliessen reichlich Spuren, die Aufschluss über die Ernährung der Leute geben.

THOMAS AMMANN

Organisches Material wie Knochen- oder Getreidereste halten sich in feuchter Umgebung über Jahrtausende. In der seefernen feuchten Erde wurden Essensreste deshalb konserviert. «Wir haben Tierknochen, Fischschuppen, Samen, Früchte, Nüsse und Getreide gefunden», erzählt Archäologe Urs Leuzinger, der Fach-

SOMMERSERIE WELTERBE

mann in Sachen Pfahlbauer im Museum für Archäologie. «Wir haben sogar Hinweise darauf gefunden, dass die Pfahlbauer kleine Brötchen gebacken haben.» Sie hätten entsprechende rudimentäre Backöfen ausgegraben.

Schutzjagd auf Eichhörnchen

Brot bildete seit jeher ein Grundnahrungsmittel. Der Getreideanbau war auch bei den Pfahlbauern eine wichtige Nahrungsquelle. Neben Brot stellten sie aus dem Getreide auch Suppen und Brei her. Zudem entdeckten die Archäologen Hinweise auf einen hohen Fleischkonsum. Rund 70 Gramm pro Tag, vor allem Rind- und Schweinefleisch, dürften die Pfahlbauer im Schnitt verzehrt haben. Ein weiterer Eckpfeiler der pfahlbauerschen Ernährung stellten die Haselnüsse dar. Die öl- und fettreichen Nüsse verteidigten die Pfahlbauer so vehement, dass sie sogar Schutzjagd betrieben und gefräßige Eichhörnchen töteten.

Was in der prähistorischen Zeit auf dem Teller nie fehlen durfte, war der Fisch – in allen Formen und Varianten. «Das war naheliegend, da die Pfahlbauer ihre Sied-

lungen fast ausschliesslich am Wasser errichteten», sagt Urs Leuzinger. In menschlichen Kotrückständen seien sogar Eier von Darmparasiten gefunden worden. «Das weist darauf hin, dass die Pfahlbauer sogar vergammelten Fisch gegessen haben.» Dass Fisch nur frisch gegessen werden kann, hätten die Ur-Thurgauer wohl nicht gewusst.

Knochenmark als Delikatesse

Und Kühlschränke gab es vor 5000 Jahren noch keine. «Wir

haben keine Hinweise auf eine Kühlung gefunden. Die Pfahlbauer werden wohl das ganze Jahr über gejagt haben», mutmasset Leuzinger. Ein Schlachttag sei wahrscheinlich gleichzeitig ein Festtag gewesen. Indes waren die reinen Fleischstücke, die Filets, nicht das Wichtigste für die Pfahlbauer. Sie brauchten möglichst viele Kalorien und Fette. «Die Pfahlbauer haben jeweils sogar die Knochen aufgesplittert und das Knochenmark aufgekocht.» Auch die Landwirtschaft war zu

Pfahlbauerzeiten bereits vorhanden. Sauen, Rinder, Schafe, Geissen und Hunde wurden gehalten. Alle landeten früher oder später im Kochtopf – auch die Hunde. Die Milch wurde bereits gezielt als Nahrungsmittel genutzt. «Das beweist, dass die Laktose-Intoleranz nicht von unseren Vorfahren stammt», sagt Urs Leuzinger. Hühner züchteten die Pfahlbauer noch nicht. «Aber sie assen Enten und Schwaneneier.»

Der Archäologe ist fasziniert, wie der Menuplan von vor 5400

Jahren so detailgetreu rekonstruiert werden kann – und stellt fest: «Viel hat sich seither nicht verändert.»

Einzig das Salz, heute aus der Küche nicht mehr wegzudenken, galt bei den Pfahlbauern als edles Gut. «Es wurde wohl nur an Festtagen zum Würzen verwendet.» Ansonsten seien die Speisen mit Honig oder dem salzhaltigen Sekret des Hufblatthals verfeinert worden. «Wir haben sogar Spuren von Trüffeln in Essensresten entdeckt», sagt Leuzinger. Er

geht davon aus, dass Trüffelaroma ebenfalls als Gewürz verwendet wurde.

Wie im Pfadilager gegessen

Etwas ausgefeilter sind heute auch die Manieren. «Möbel haben wir bisher keine gefunden. Wir gehen deshalb davon aus, dass die Pfahlbauer wie im Pfadilager am Boden assen.» Töpfe und Schalen sowie Löffel und Messer kannten die Pfahlbauer. Doch gegessen haben unsere Vorfahren mit der Hand.



Die Harpune für den Fischfang: Mit spitzigen Gegenständen machten die Pfahlbauer Jagd auf die Fische.

Bild: Reto Martin

Sommerserie Welterbe

In der Sommerserie über das Unesco-Welterbe berichtet die Thurgauer Zeitung über die Pfahlbauer. In vier Artikeln durchleuchtet die TZ das Leben unserer Vorfahren. Auf verschiedenen Seiten erfahren Sie mehr über Mode, Kunst, Handel und Glaube der Pfahlbauer.

Menuplan der Pfahlbauer

- Brot
- Gersten- und Getreidebrot
- Rind- und Schweinefleisch
- Fisch, Fischsuppe
- Haselnüsse
- Enten- und Schwaneneier
- Milch
- Früchte