

13.09.2010 08:20 | [Meine Presse](#) [Merkliste](#) 0[Politik](#) [Wirtschaft](#) [Panorama](#) [Kultur](#) [Tech](#) [Sport](#) [Leben](#) [Bildung](#) [Wissenschaft](#) [Gesundheit](#) [Recht](#) [Spe](#)[Nachrichtenüberblick](#)

Kulinarische Geschichte: Die Hundeeser im Weinviertel

11.09.2010 | 18:49 | von Martin Kugler (Die Presse)

Welche Tiere wurden früher verspeist? Wonach gelüstete es die alten Kelten? Wie kamen Unmengen an Schweineknochen ins Gebirge? Ein Streifzug durch die kulinarische Geschichte Österreichs.

[Bild vergrößern](#)

AUS DEM ARCHIV:

[Tiere sehen dich an \(20.08.2010\)](#)[Anthropologie: Der erste Schnitt \(11.08.2010\)](#)[Denkmalschutz: Widerstand gegen Wien \(15.04.2010\)](#)[Lebensmittel: Tiroler Speck aus Tirol \(23.03.2010\)](#)

Der Sandberg nahe der idyllischen Weinviertler Ortschaft Roseldorf sieht ganz unscheinbar aus. Wäre nicht das Dutzend von Infotafeln, die auf den Wiesen des sanften Südhangs verstreut stehen, würde niemand auf die Idee kommen, dass das ein besonderer Ort ist: In den letzten Jahren ist dort eine große keltische Siedlung ausgegraben worden – mit zumindest 449 Häusern auf einem Areal von zumindest 22 Hektar. Das genaue Ausmaß kennt man noch nicht, die Siedlung könnte auch 40 Hektar groß sein. Sicher ist jedenfalls, dass es die größte keltische Flachlandsiedlung Österreichs ist: Roseldorf war vor 2200 Jahren das regionale Zentrum – mit durchaus städtischen Strukturen.

Der Boden ist voller faszinierender Fundstücke: von Münzen über allerlei Kriegsgerät und Schmuck bis hin zu antiken Rosinen. Und Knochen in Hülle und Fülle. Bei einer Grabungskampagne wurden mehr als 11.000 Knochen und Bruchstücke gefunden – vielfach mit Spuren des Schlachtens und Zerteilens –, bei knapp 7000 konnte die Herkunft eruiert werden: Sie stammen von Rindern, Schafen, Ziegen, Schweinen, Hasen, Füchsen, Hühnern, Pferden und Hunden.

Halt: Auch Hunde? Ja, Sie haben richtig gelesen: Die Altroseldofer haben auch Hunde gegessen. An den insgesamt 98 Hundeknochen, die ausgegraben wurden, gab es deutlich sichtbare Schnitt- und Hackspuren, die auf Schlachtung, zumindest auf Abhäutung schließen lassen. Darauf deuten auch muschelförmige Brüche an den Knochen der Extremitäten hin, die nur an frischen Knochen entstanden sein können. Der Verzehr war wohl nicht der primäre Nutzen der Hunde für die damaligen Menschen – sie wurden in mehreren Rassen als Hof- und Hirtenhunde gezüchtet. Dennoch wurde in Roseldorf nach Urteil der Forscher regelmäßig Hundefleisch verzehrt – wenn auch in geringem Ausmaß

als Rinder oder Schweine. Zudem wurden seinerzeit eindeutig auch Pferde verspeist – auch ihre Knochen trugen die typischen Male.

Welche Tiere gegessen werden, ist vor allem eine kulturelle Frage: Abgesehen von echten Notzeiten gab es in praktisch allen historischen Phasen Nahrungsmitteltabus: Hund steht heutzutage (zumindest in Europa und den USA) ganz oben auf dieser Liste der tabuisierten Tiere, wie Jonathan Safran Foer in seinem aktuellen Bestseller „Tiere essen“ so treffend beschreibt. Doch aus der Eisenzeit gibt es viele Belege dafür, dass Hunde verspeist wurden. Damals wurden alle Tiere vollständig genutzt, Hundefett z.B. war lange Jahrhunderte als heilkräftige Salbe begehrt. Auch Pferdefleisch unterlag in vielen Zeiten einem Tabu, bis heute werden Pferdeproduktenur von einer Minderheit der Mitteleuropäer geschätzt.

Etwas Zweites fällt bei der Analyse der in Roseldorf gefundenen Knochen auf: Die Anzahl der unterschiedlichen Knochen von Rindern und Schweinen geht sich nicht auf ganze Tiere aus. So wurden etwa zu wenige Schweineschädel gefunden, dafür umso mehr Beinknochen. Das lässt nur einen Schluss zu: Es gab einen regen Handel mit Teilen geschlachteter Schweine. Fleischärmere Teile blieben beim Schlachter zurück – also etwa beim Schweinezüchter in einem Dorf –, die fleischreicheren Teile wurden in die Ballungsräume geliefert.

Dass es bei der Fleischproduktion schon sehr früh Arbeitsteilung und Spezialisierung gab, weiß man aus vielen archäologischen Fundstätten. Zum Beispiel aus Hallstatt. Dort sind Forscher des Naturhistorischen Museums Wien schon in den 1990er-Jahren auf unzählige jahrtausendealte Schweineknochen gestoßen. Allerdings gab es dabei zehnmal so viele Eber wie weibliche Säue, es wurden auch de facto keine Reste von älteren Schweinen oder von Ferkeln gefunden. Auffällig war zudem, dass die Schienbeinknochen größtenteils unzerbrochen waren. Das bedeutet, dass nur bestimmte Körperteile nach Hallstatt geliefert wurden – und Schinken war offenbar damals genauso beliebt wie heute.

In einem großen EU-Forschungsprojekt wurde experimentell erforscht, was mit den Schweineteilen geschah: Sie wurden in das reichlich vorhandene „Haselgebirge“ – ein salzreiches tonartiges Gestein, das quasi als Abfall bei der Salzproduktion anfällt – eingelegt. In den Stollen des Bergwerks, die das ganze Jahr sieben Grad kalt sind, reiften sie ein halbes Jahr zu lagerfähigem Speck heran. Die Befunde legen nahe, dass viel mehr Fleischprodukte produziert wurden als lokal benötigt wurden. Damit war Hallstatt nicht nur ein großer Salzexporteur, sondern auch eine riesige Fleischfabrik, in der das wertvolle Salz gleich an Ort und Stelle weiterverarbeitet und veredelt wurde.

Lokalisiert wurden mittlerweile auch einige Regionen, in denen das „Rohmaterial“ gemästet wurde – etwa in Pichl im Trauntal: Dort wurde bei Ausgrabungen ein deutlicher Überhang von Knochen aus Körperteilen von Schweinen registriert, die weniger Fleisch enthalten.

Das Hallstätter Beispiel darf aber nicht generalisiert werden. Denn in anderen Regionen war es ganz anders. Beim Salzbergwerk am Dürrnberg bei Hallein wurden vorwiegend Rinderknochen gefunden – und zwar in einem Verhältnis, das „ganzen“ Tieren entspricht. Die naheliegende Interpretation: Die Rinder wurden lebend auf den Berg getrieben und dort verspeist bzw. verarbeitet. Mit ein Grund für den Unterschied zu Hallstatt ist, dass der Dürrnberg einfacher zugänglich ist.

Die Versorgung von Menschen in Ballungsräumen mit tierischen Lebensmitteln erforderte jedenfalls zu allen Zeiten einen riesigen logistischen Aufwand: In Wien wurden beispielsweise in den 1660er-Jahren alljährlich 13.000 Ochsen aus Ungarn über die Simmeringer und die Landstraßer Hauptstraße vor das Stubentor getrieben, auf dem Ochsenries war jeden Freitag großer Markt.

Ähnlich war das in alpinen Bergbaugebieten – auch dort lebten zu viele Menschen an einem Ort, um sie ausschließlich mit lokalen Lebensmitteln versorgen zu können. In dem vom Wissenschaftsfonds FWF geförderten Spezialforschungsbereich „HiMAT“ wird die Geschichte der Bergbauaktivitäten in Tirol erforscht – inklusive der Versorgung der Knappen mit Fleisch. Am Beispiel Schwaz, dem mit rund 10.000 Bergleuten größten europäischen Silberbergwerk am Beginn der Neuzeit, haben Innsbrucker Historiker herausgefunden, dass große Lieferverträge mit süddeutschen Kaufleuten abgeschlossen wurden. Das Fleisch kam von weit her. Belegt ist etwa, dass es nach 1520 wiederholt Fleischmangel gab, weil in Ungarn (das eben von den Türken erobert wurde) ein Ausfuhrverbot für Vieh verhängt worden war.

Die Ernährung der Bevölkerung beruhte in Mitteleuropa zumindest seit der Eisenzeit – ähnlich wie heute – auf Rindern und Schweinen. Immer wieder hatten auch Schafe und Ziegen Konjunktur. Und darüber hinaus wurde der Speiseplan noch mit vielen anderen Fleischsorten ergänzt. In Wien beispielsweise fand man bei Ausgrabungen von mittelalterlichen Latrinen auch Überreste von Bibern, Singvögeln, zahlreichen Fischarten – Hechte, Elritzen oder Störe – und sogar Kraniche. In Wien verkauft wurde auch Seefisch – wie frisch dieser war, kann man sich vorstellen –, auf speziellen Märkten sogar Krebse.

Ein ganz eigenes Kapitel sind die Fastenzeiten. Im Mittelalter waren das für Laien zumindest 130 Fasttage pro Jahr, Mönche hatten noch strengere Vorschriften,

Kartäuser verzichteten ganzjährig auf Fleisch. Die Kreativität der Köche beim Ersatz von Fleisch war dementsprechend groß. In Mauerbach vor den Toren Wiens hat das Bundesdenkmalamt u.a. Unmengen von Schildkrötenpanzer gefunden. Großteils waren diese importiert, erhalten sind Rechnungen von Klöstern über deren Kauf. Die Tiere wurden, so wird berichtet, mit feuchten Tüchern abgedeckt und lebend aus Polen und aus dem Mittelmeerraum angeliefert.

***In prähistorischen** Zeiten bis weit ins Mittelalter hinein wurde in Europa deutlich mehr Fleisch gegessen als in jüngerer Vergangenheit.*

Bis zu 140 Kilogramm

Fleisch pro Person und Jahr standen zur Verfügung. Es gab aber große regionale Unterschiede: In England und Skandinavien wurde mehr Fleisch gegessen als in Südeuropa. In Mitteleuropa lag der Konsum im Mittelalter bei 20 bis 40 Kilo pro Kopf und Jahr– mit riesigen Unterschieden zwischen Arm und Reich.

Konjunktur

Das starke Bevölkerungswachstum ab dem Hochmittelalter reduzierte den Fleischkonsum. Anfang des 19. Jahrhunderts lag er im Schnitt bei unter 15 Kilo. Heute ist er infolge des Wohlstands breiter Bevölkerungsschichten wieder deutlich höher.

In Österreich

lag der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch im Jahr 1950 bei rund 25 Kilogramm, aktuell sind es 66,4 Kilo. Davon sind 40,5 Kilo Schweinefleisch, 11,9 Kilo Rindfleisch und 11,6 Kilo Geflügel.

("Die Presse", Print-Ausgabe, 12.09.2010)

AUS DEM ARCHIV:

[Tiere sehen dich an \(20.08.2010\)](#)

[Anthropologie: Der erste Schnitt \(11.08.2010\)](#)

[Denkmalschutz: Widerstand gegen Wien \(15.04.2010\)](#)

[Lebensmittel: Tiroler Speck aus Tirol \(23.03.2010\)](#)


karriere.zkw.at


Als Gast kommentieren

...oder [einloggen](#) um als registrierter Benutzer zu kommentieren ([Vorteile dieser Variante](#))

Gastname*

Überschrift*

Sicherheitscode
(Was bringt das?)*

Schwer lesbar?

[Neuen Code generieren](#)

Ihr Kommentar

Noch mehr Alpenmomente: Ein Klick und Du bist
www.milka.at

Verbleibende Zeichen

* ... Pflichtfelder

DiePresse.com Dienste:

Nachrichten	Politik Innenpolitik Außenpolitik Europa Zeitgeschichte Mein Parlament Wirtschaft Österreich International Eastconomist Finanzen Kurse Bilanzen Rec Panorama Wien Österreich Welt Religion Umwelt Skurriles Wetter Kultur Bühne Kunst Medien Film Klassik Pop & Co Literatur Kino-Programm Tech Hightech Internet Handy Sport Fußball Tabellen Motorsport Mehr Sport Leben Menschen Lebensstil Essen & Trinken Reise Motor Uhren Wohnen Lo Bildung Erziehung Schule Hochschule Weiterbildung FH-Guide Wissenschaft Gesundheit Recht Recht Allgemein Wirtschaft & Steuern Spectrum Zeichen der Zeit Literatur Spiel & Mehr Architektur Meinung Kommentare Blogs Gastkommentare Debatte Quergeschrieben Feuille
Freizeit	Wetter TV Kino Veranstaltungen Kreuzworträtsel Sudoku Quiz Gewinnspi
Schaufenster	Mode Beauty Design Gourmet Salon Lookbook Uhren
Services	Archiv Anno Kurse Meine Presse Newsletter Screensaver Handy iPhone
Unternehmen	Impressum Kontakt Abo&Club News Mediadaten Print Mediadaten Online V

"Seite vorlesen" powered by 

© 2010 DiePresse.com | [Feedback](#) | [Impressum](#)

Weitere Online-Angebote der Styria Media Group AG
 Börse Express | [ichkoche.at](#) | [Kleine Zeitung](#) | [typischich.at](#) | [willhaben](#) | [Wirtscha](#)