

PDF-Datei der Heimat am Inn

Information zur Bereitstellung von PDF-Dateien der Heimat am Inn-Bände

Einführung:

Der Heimatverein Wasserburg stellt sämtliche Heimat am Inn-Bände der alten und neuen Folge auf seiner Webseite als PDF-Datei zur Verfügung.

Die Publikationen können als PDF-Dokumente geöffnet werden und zwar jeweils die Gesamtausgabe und separiert auch die einzelnen Aufsätze (der neuen Folge).

Zudem ist in den PDF-Dokumenten eine Volltextsuche möglich.

Die PDF-Dokumente entsprechen den Druckausgaben.

Rechtlicher Hinweis zur Nutzung dieses Angebots der Bereitstellung von PDF-Dateien der Heimat am Inn-Ausgaben:

Die veröffentlichten Inhalte, Werke und bereitgestellten Informationen sind über diese Webseite frei zugänglich. Sie unterliegen jedoch dem deutschen Urheberrecht und Leistungsschutzrecht. Jede Art der Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung, Einspeicherung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechts bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Rechteinhabers. Das unerlaubte Kopieren/Speichern der bereitgestellten Informationen ist nicht gestattet und strafbar. Die Rechte an den Texten und Bildern der *Heimat am Inn-Bände* bzw. der einzelnen Aufsätze liegen bei den genannten Autorinnen und Autoren, Institutionen oder Personen. Ausführliche Abbildungsnachweise entnehmen Sie bitte den Abbildungsnachweisen der jeweiligen Ausgaben.

Dieses Angebot dient ausschließlich wissenschaftlichen, heimatkundlichen, schulischen, privaten oder informatorischen Zwecken und darf nicht kommerziell genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verwendung dieser Seiten oder von Teilen davon in anderen elektronischen oder gedruckten Publikationen ist ausschließlich nach vorheriger Genehmigung durch die jeweiligen Rechteinhaber gestattet.

Eine unautorisierte Übernahme ist unzulässig.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zur Verwendung an:

Redaktion der Heimat a. Inn, E-Mail: [matthias.haupt\(@\)wasserburg.de](mailto:matthias.haupt(@)wasserburg.de).

Anfragen werden von hier aus an die jeweiligen Autorinnen und Autoren weitergeleitet. Bei Abbildungen wenden Sie sich bitte direkt an die jeweils in den Abbildungsnachweisen genannte Einrichtung oder Person, deren Rechte ebenso vorbehalten sind.

HEIMAT AM INN 20/21

Beiträge zur Geschichte, Kunst und Kultur des
Wasserburger Landes



Heimat am Inn 20/21 · Jahrbuch 2000/2001

JAHRBUCH

Herausgeber

Heimatverein (Historischer Verein) e.V.
für Wasserburg am Inn und Umgebung

HEIMAT AM INN 20/21

Beiträge zur Geschichte, Kunst und Kultur des
Wasserburger Landes

Jahrbuch

Herausgeber
Heimatverein (Historischer Verein) e.V.
für Wasserburg am Inn und Umgebung

ISBN 3-9808031-1-2
2003

Verlag WASSERBURGER BÜCHERSTUBE 83512 Wasserburg a. Inn

Gesamtherstellung:
Druckerei Weigand Wambach und Peiker GmbH, Wasserburg a. Inn

Titelfoto: Hauszeichen des Hafners Johann Michael Puchner.
Foto: Alex Heck, Sparkassen Kalender 1998, April.

Umschlaggestaltung: Dieter Simon

*Den Autoren sei für die unentgeltliche Überlassung von Manuskripten
herzlich gedankt und auch jenen, die durch ihren Einsatz
oder mit Spenden die Drucklegung unterstützten.*

Die Beiträge dürfen nur mit Genehmigung der Autoren
nachgedruckt werden.

Für den Inhalt sind ausschließlich die einzelnen Autoren
verantwortlich.

Redaktion:

Hanns Airainer, Rektor a.D., Pilartzstraße 3, 83549 Eiselfing
Matthias Haupt, Dipl.Archivar FH,
Friedr.Ebert-Str. 4, 83512 Wasserburg a. Inn
Siegfried Rieger, Betr.Wirt,
Brunhuber-Straße 103, 83512 Wasserburg a. Inn
Ferdinand Steffan, M.A., Studiendirektor, Thalham 10, 83549 Eiselfing

Anschriften der Mitarbeiter dieses Buches:

Willi Birkmaier, Rektor a.D., Haager-Straße 17, 83543 Rott a. Inn
Dr. Angela von den Driesch, Prof. a.D.,
Bayerweg 16, 86978 Hohenfurch
Lambert Grasmann, Museumsleiter,
Reichenberger-Straße 14, 84137 Vilsbiburg
Dr. Herbert Hagn, Prof. a.D., Försterweg 1, 82110 Germering
Matthias Haupt, Dipl.Archivar FH,
Friedr. Ebert-Str. 4, 83512 Wasserburg a. Inn
Dr. Henriette Manhart, Kustodin, Staatssammlung für Anthropologie
und Paläoanatomie, Abt. Paläoanatomie,
Kaulbachstr. 37, 80539 München
Ferdinand Steffan, M.A., Studiendirektor, Thalham 10, 83549 Eiselfing

Anschrift Herausgeber:

Heimatverein (Historischer Verein) e.V.
für Wasserburg und Umgebung im Stadtarchiv Wasserburg am Inn,
Kellerstraße 10, 83512 Wasserburg a. Inn, Telefon 08071/920369.

Der Heimatverein im Internet: www.wasserburg.de/heimatverein
Dort auch Verzeichnis der bisher erschienenen Aufsätze der HAI.

Anmerkung der Redaktion in eigener Sache:

Der Heimatverein steht kurz vor der Verabschiedung neuer, notwendiger Redaktionsrichtlinien und der Neuorganisation der Redaktionsarbeit durch den Einsatz neuer Medien. Dieser Übergang dauert einige Zeit und wir bitten deshalb zu entschuldigen, dass die Anmerkungen der verschiedenen Autoren in den einzelnen Aufsätzen noch nicht, wie in Zukunft geplant, vereinheitlicht werden konnten.

Inhaltsübersicht

Vorworte des 1. Bürgermeisters der Stadt Wasserburg a. Inn und des 1. Vorsitzenden des Heimatvereins	5/6
<i>Herbert Hagn</i>	
Ein frühnezeitlicher Abfallplatz am Rande der Stadt - Katalog der Funde - (mit einer Einleitung von Ferdinand Steffan)	7
<i>Henriette Manhart - Angela von den Driesch</i>	
Frühnezeitliche Tierreste aus einer Uferböschung in Wasserburg a. Inn	147
<i>Ferdinand Steffan</i>	
Wasserburger Hafner und ihre Werkstätten – 500 Jahre Handwerkstradition	161
<i>Matthias Haupt</i>	
„Georgen Schaden, Bürger und Hafner alhier“	221
<i>Herbert Hagn - Ferdinand Steffan</i>	
Model und keramische Ausformungen aus der Hofstatt 11 in Wasserburg a. Inn -Katalog der Funde- (mit einer Einleitung von Ferdinand Steffan: Das Hafnerhaus in der Hofstatt von Wasserburg)	233
<i>Lambert Grasmann</i>	
Kröninger Wassergrände im Museum der Stadt Wasserburg	355
<i>Willi Birkmaier</i>	
Die Restaurierung der zwei Terrakotta-Reliefs am Friedhofportal in Feldkirchen bei Rott a. Inn	369
<i>Ferdinand Steffan</i>	
Schöne „Wasserburger Arbeit“ – Wasserburger Fayencen II	379

HEIMAT AM INN

Band 20/21

Vorworte

Mit dem 20./21. Band der Heimat am Inn haben es der Heimatverein und die für ihn tätigen Autoren geschafft, einen wichtigen Einblick in die Geschichte des Hafnerhandwerks im Raum Wasserburg a. Inn zu geben.

Neben dem Städtischen Museum Wasserburg a. Inn bietet natürlich das neu errichtete Stadtarchiv eine wichtige Grundlage und kompetente Ansprechpartner für die Forschungsarbeit der Autoren.

Es freut mich besonders, dass diese Einrichtungen intensiv genutzt werden und dabei die enge Verbundenheit der Autoren und des Heimatvereins zur Stadt Wasserburg a. Inn zum Ausdruck kommt.

Ich möchte mich an dieser Stelle für die gute Zusammenarbeit zwischen Autoren, Heimatverein, Stadtarchiv und Städtischem Museum recht herzlich bedanken und wünsche mir auch für die Zukunft ein enges Zusammenwirken bei der Erforschung der historischen Entwicklung des Raumes Wasserburg a. Inn.

Ihr

Michael Kölbl

1. Bürgermeister

HEIMAT AM INN

Band 20/21

Vorworte

Der zwanzigste Band der Heimat am Inn widmet sich mit dem Hafnerhandwerk nicht nur einem der ältesten und wichtigsten Gewerbe, sondern stellt gleichzeitig zum erstenmal das Ergebnis jahrelanger Forschungen der Öffentlichkeit vor. Über dieses Handwerk in Wasserburg gab es bisher nur einzelne, wenn auch durchaus wertvolle Hinweise und in ihrer Zuschreibung mehrere gesicherte Objekte. Eine zusammenfassende Darstellung der Geschichte, des Umfangs und der Bedeutung dieses Wirtschaftszweiges sowie die Verbreitung seiner Produkte fehlte jedoch auch für dieses Handwerk. Umso erfreulicher ist es daher, wenn nun der erste und wichtigste Schritt zur Aufhellung der bisher allenfalls erahnbaren Zusammenhänge gemacht werden kann. Die in diesem Band vorgelegten Aufsätze stellen in ihrer Gesamtheit mehr dar als nur einen Versuch, eine Einführung oder eine kursorische Übersicht. Sie können nicht nur zur Weiterarbeit an diesem Thema anregen, sondern vor allem einen Einstieg in vergleichbare Untersuchungen zur Geschichte anderer Handwerke in Wasserburg und Umgebung bilden.

Daneben dürfen aber auch die weiteren hier veröffentlichten Aufsätze nicht übersehen werden. Auch in ihnen wird das Ergebnis detaillierter Forschungsarbeit – in diesem Fall die Bearbeitung von Bodenfunden – veröffentlicht. Trotz aller schriftlichen Überlieferung in einem nun auch für die Öffentlichkeit zugänglichen Stadtarchiv kommt nämlich gerade auf dem Gebiet der Alltagskultur der Feldforschung eine entscheidende Bedeutung zu.

Der Heimatverein ist dankbar, dass er durch das Entgegenkommen der Autoren immer wieder in die Lage versetzt wird, eine seiner wichtigsten Aufgaben in angemessener Weise zu erfüllen. Ich hoffe, dass auch dieser Band über die Fachkreise hinaus bei allen an der Heimatgeschichte Interessierten eine freundliche Aufnahme finden wird.

Dr. Martin Geiger

1. Vorsitzender des Heimatvereins

Henriette Manhart¹ und Angela von den Driesch²

**Frühneuzeitliche Tierreste aus einer
Uferböschung in Wasserburg am Inn**

¹ Staatssammlung für Anthropologie und Paläoanatomie, Abt. Paläoanatomie, Kaulbachstraße 37, 80539 München.

² Institut für Paläoanatomie und Geschichte der Tiermedizin der Ludwig-Maximilians-Universität München, Kaulbachstraße 37, 80539 München.

Die hier besprochenen Tierreste stammen aus einem Abfallplatz hinter einer früher gärtnerisch oder landwirtschaftlich genutzten Fläche im Uferbereich des Inn. Der Abstand zum Wasser misst heute 70-80 m, zum Zeitpunkt der Deponierung betrug er schätzungsweise 20 m, weil der Inn hier im Laufe der Zeit Schwemmmaterial abgelagert hat. Von archäologischer Seite wird die Fundsituation als Anplanierung der Uferböschung gedeutet; wegen der großflächigen Verteilung der Funde und der geringen Stärke handelt es sich nicht um eine Abfallgrube. Die Stelle wurde bei Baumaßnahmen 1993/94 angeschnitten; die Funde hat man teilweise geborgen. Kleinfunde datieren den Befund in die 1. Hälfte des 17. Jahrhunderts und später (Hagn, gleicher Band).

Obwohl nur Teile der Ablagerung geborgen wurden, ist der Fundumfang der Knochenreste groß genug und die folgenden Aussagen sind somit statistisch abgesichert. Da, von dem Griffelbeinfragment eines Pferdes abgesehen, die Knochen sämtlich Speisereste darstellen, geben sie einen Einblick in die Ernährungsgewohnheiten der Menschen, die in der Nähe gewohnt haben, wenn man davon ausgeht, dass der Knochenabfall aus den Reihen zwischen den Häusern, wohin Fäkalien und Küchenabfall entsorgt wurden, irgendwann einmal beim Saubermachen in die Uferböschung gebracht worden ist.

Offensichtlich wurde am häufigsten Rindfleisch gegessen. Numerisch machen Rinderknochen in dieser Aufsammlung 59 % aus (43 % von ausgewachsenen und jungadulten Rindern und 16 % von Kälbern), dem Knochengewicht zufolge sogar über 77 % (61,5 % adult, 16 % infantil), (Tab. 1, Abb. 1 u. 2). Gemäß der Fundzahl stehen die kleinen Wiederkäuer dem Rind zwar nur um 20 % nach (knapp 39 %), doch gewichtsmäßig liegen sie weit hinter dem Rind, weil die Tiere kleiner sind und somit auch ihre Knochen weniger wiegen (gut 20 %). Schweinefleisch kam nur selten auf den Tisch. Grob könnte man die Prozentzahlen der Knochengewichte der Säugetiere in Tabelle 1 folgendermaßen deuten: Von 100 kg Fleisch, die in einem uns unbekanntem Zeitraum verzehrt wurden, stammten 77 kg von Rind und Kalb (s. unten), 20-21 kg von Schaf oder von der Ziege und 2 kg vom Schwein (s. auch Abb. 1 und 2). Angesichts der Zerlegungsspuren an den Knochen, zu denen unten noch Stellung genommen wird, ist es jedoch nicht sicher, dass die Fleischspeise sich derart zusammensetzte.

Auf Grund der Befunde an den Unterkiefern sind mindestens 52 Rinder vertreten. Allein 37 davon, also Zweidrittel, repräsentieren Kälber aus einer engumschriebenen Altersgruppe, nämlich von 3-5

Frühneuzeitliche Tierreste aus einer Uferböschung in Wasserburg am Inn

Tabelle 1: Verteilung der Knochen auf die Tierarten nach Anzahl und Gewicht.

	n	n %	Gew. (g)	Gew.%	D-Gew.
Pferd	1	0,0	6,1	0,0	6,1
Rind	1378	43,2	19724,9	61,5	14,3
Kalb	503	15,8	5080,5	15,8	10,1
Schaf	81	2,5	637,7	2,0	7,9
Schaf/Ziege	1134	35,6	5759,6	18,0	5,1
Ziege	20	0,7	196,0	0,6	9,3
Schwein	70	2,2	656,3	2,0	9,5
Summe Nutztiere	3187	100,0	32061,1	100,0	10,1
Huhn	33		-		-
Ente	1		-		-
Gans	14		-		-
Summe Geflügel	48		-		-
Rothirsch, <i>Cervus elaphus</i>	1*		28,9		-
Leng, <i>Molva molva</i>	1		-		-
Weinbergschnecke, <i>Helix pomatia</i>	5		-		-
Summe bestimmt	3242		-		-
Unbest. Säugetier	449		1180,3		2,6
Unbest. Vogel	2		-		-
Summe unbestimmt	451		-		-
TOTAL	3693		32061,1		10,1

* Geweih

Tabelle 2: Altersverteilung der Rinder nach Befunden an Unterkiefern.

	Unterkiefer links	Uniterkiefer rechts	Unterkiefer ?	MIZ*
Alter	n	n	n	n
ca. 4 Monate	28	35	8	36
4 bis 6 Monate	-	1	-	1
ca. 6 Monate	-	1	-	1
6 bis 18 Monate	-	1	-	1
ca. 1 1/2 Jahre	3	-	1	3
1 1/2 bis 2 1/2 Jahre	1	4	1	4
2 1/4 bis 2 1/2 Jahre	2	-	-	2
2 1/2 bis 3 Jahre	2	1	-	2
über 5 Jahre	1	2	-	2
Summe	37	45	10	52

* MIZ=Mindestindividuenzahl

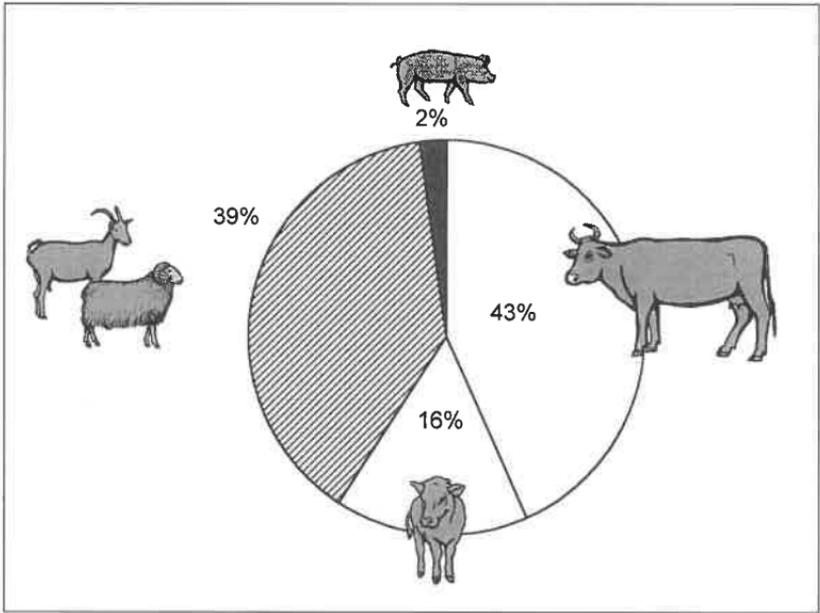


Abbildung 1: Anteile der Wirtschaftstiere nach der Fundzahl

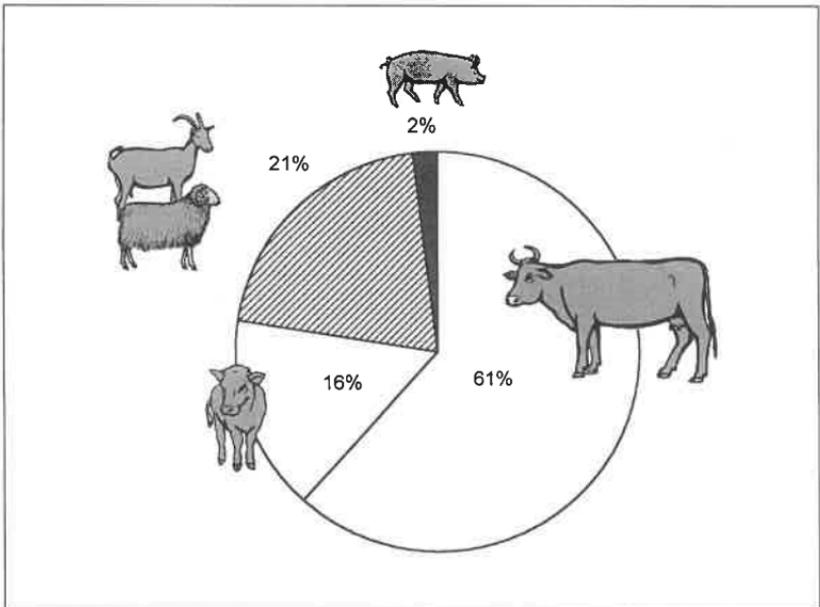


Abbildung 2: Anteile der Wirtschaftstiere nach Gewicht

Monaten (Tab. 2, Abb. 3). Die Kieferreste besitzen fast alle den exakt gleichen Entwicklungsstand der Zähne (Abb. 5). Kalbfleisch hat man also in diesem Stadtviertel bevorzugt; so sieht es zumindest auf den ersten Blick aus. Vorläufige Ergebnisse von Spurenelementanalysen³ deuten darauf hin, dass die Kälber keine Milchkälber mehr waren, sondern bereits Hartfutter gefressen haben.

Die Schaf- und Ziegenkiefer ergaben mindestens 55 Individuen, die sich gleichmäßig über alle Altersstufen von Lämmern und Zicklein bis zu erwachsenen, schon längere Zeit für Nachzucht, Woll- und Milchproduktion genutzten Tieren verteilen, mit einer leichten Betonung der Altersgruppe der 2 bis 4-Jährigen (Tab. 3 u. Abb. 4).

Die Schweineknochen vertreten alle Jungtiere; unter den mindestens 5 aufgrund der Kiefer nachgewiesenen Individuen befindet sich kein ausgewachsenes Tier (Tab. 4).

Tabelle 3: Altersverteilung der Schafe und Ziegen nach Befunden an Unterkiefern

	Unterkiefer links	Unterkiefer rechts	Unterkiefer ?	MIZ
Alter	n	n	n	n
bis 3 Monate	6	7	-	7
3 bis 6 Monate	5	2	-	5
6 bis 12 Monate	5	6	-	6
1 bis 1 1/2 Jahre	7	8	1	8
1 1/2 bis 2 Jahre	7	8	1	8
2 bis 4 Jahre	13	10	-	13
über 4 Jahre	6	8	-	8
Summe	49	49	2	55

Tabelle 4: Altersverteilung der Schweine nach Befunden an Unterkiefern.

	Unterkiefer links	Unterkiefer rechts	MIZ
Alter	n	n	n
6 bis 9 Monate	3	-	3
1 1/2 bis 2 Jahre	1	-	1
ca. 2 Jahre	-	1	1
Summe	4	1	5

³ Untersuchungen: Prof. Dr. Gisela Grupe, Department Biologie I, Biodiversitätsforschung, Anthropologie, Richard-Wagner-Straße 10/I, 80333 München.

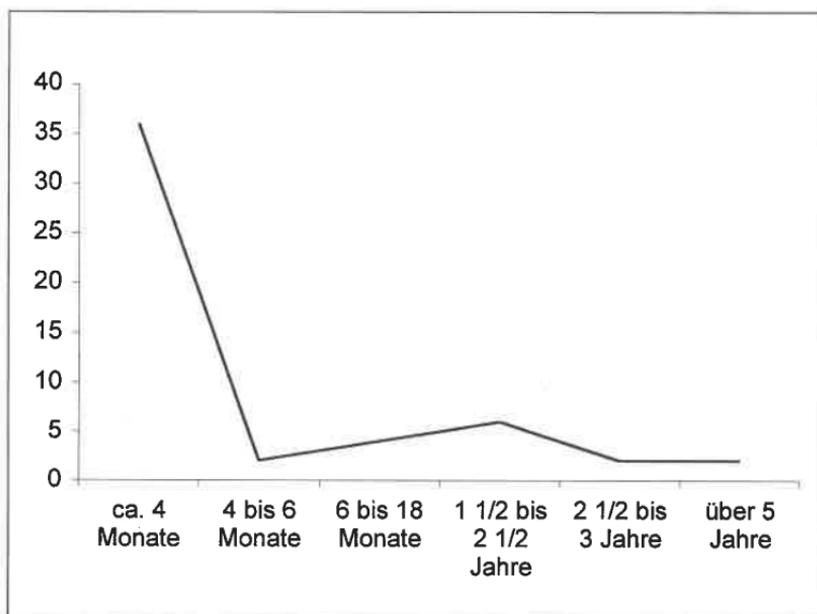


Abbildung 3: Altersverteilung der Rinder nach Befunden an Unterkiefern

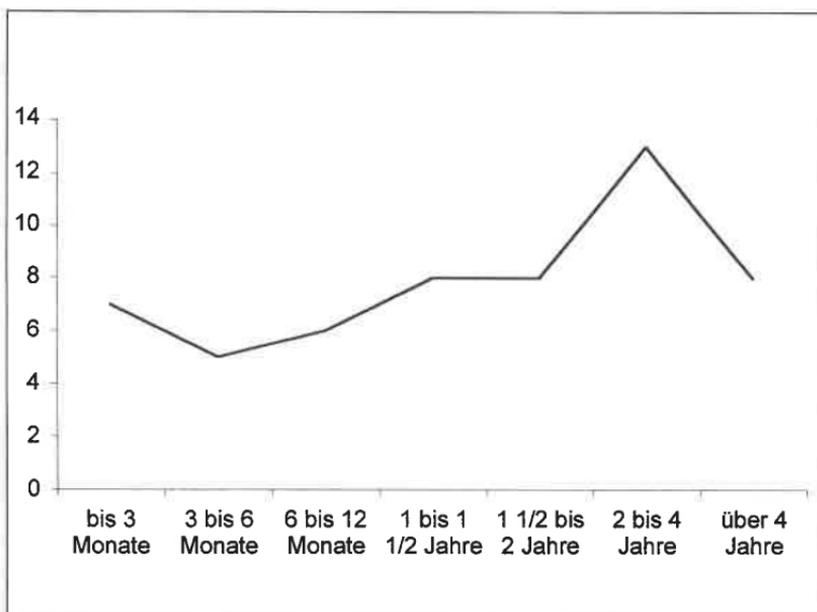


Abbildung 4: Altersverteilung der Schafe und Ziegen nach Befunden an Unterkiefern

Hin und wieder bereicherte Hühner- und Gänsefleisch den Speisezettel und ganz gelegentlich auch das der Ente (Tab. 1). Zwar übertreffen die Knochen von Hühnern zahlenmäßig die der Gänse um mehr als das Doppelte, bedenkt man aber die Größe einer Gans im Vergleich zu einem Huhn, so war Gänsefleisch in der Küche fast noch wichtiger als das vom Huhn.

Interessant ist, dass es in der Aufsammlung keinen Beleg für Wildbret gibt. Der einzige Rothirschknochen (Tab. 1) ist eine abgeschnittene Geweihsprosse. Das Stück ist wohl Werkstattabfall. Außerdem kann es von einem aufgesammelten Geweihabwurf stammen und muss nicht mit Jagdaktivitäten in Zusammenhang stehen.

Auch Fisch scheint als Nahrungsmittel keine Bedeutung gehabt zu haben. Immerhin stammt der einzige Fischknochen im Fundgut von einem Nordseefisch, dem Leng, einem Angehörigen der Familie der Dorsche, Gadidae. Diese Fischart wird heute nicht frisch eingeführt, sondern eingesalzen zu Klippfisch verarbeitet. Das war im 17. Jahrhundert sicher nicht anders. Der Knochen, ein Teil des Schultergürtels (Cleithrum), weist den Fisch als mindestens 1,20 m lang aus. Der Handel mit Seefisch war in Bayern um die Zeit, aus der die hier vorgestellten Knochen stammen, schon längst die Regel. Von Regensburg kennen wir bereits Nachweise für Flunder und Scholle aus dem 15./16. Jahrhundert, einmal aus einem Privathaus (*von den Driesch* 1994) und ein anderes Mal, sogar in größerer Zahl, aus einer Schenke in der Auergasse 10 (*von den Driesch* u. *Pöllath* 2002).

Die Häuser einiger Weinbergschnecken kann man sicher auch zu den Speiseabfällen zählen.

Die Tabelle 5 dokumentiert die Verteilung der Knochen von Rind, Schaf, Ziege und Schwein über das Skelett. Sie verdeutlicht, dass alle Teile des Skeletts vorliegen, wenn auch nicht in den anatomisch richtigen Verhältnissen. Nach den Angaben von *Steffan* (in diesem Band) muss damit gerechnet werden, dass damals noch Vieh in den rückwärtigen Gebäudeteilen der Häuser gehalten wurde, sodass mit Hausschlachtungen zu rechnen ist. Bei Betrachtung der Tabelle 5 fällt jedoch auf, dass bei allen Arten, insbesondere aber bei den Kälbern, vornehmlich Teile des Kopfes vorliegen, außerdem zahlreiche Rippen. Es sieht also ganz so aus, als ob der Abfall nicht aus Hausschlachtungen entstammt, sondern beim Metzger gekauftes Fleisch bzw. gekaufte Knochen repräsentiert.

Von Rindern bzw. Kälbern liegen so viele Knochen vor, dass man die systematische Art der Zerlegung erkennen kann: Die Hornzap-

Tabelle 5: Verteilung der Knochen über das Skelett.

	Rind		Kalb		Schaf		Schaf/Ziege		Ziege	Schwein	
	n	%	n	%	n	%	n	%		n	%
Proc.corn.	2	0,1	4	0,8	2	2,5	-	-	4	-	-
Neurocranium	40	2,9	66	13,1	10	12,3	21	1,9	-	6	8,6
Viscerocranium	81	5,9	38	7,6	3	3,7	38	3,4	-	7	10
Dentes sup.	90	6,5	47	9,3	-	-	62	5,5	-	5	7,1
Dentes inf.	99	7,2	44	8,7	-	-	119	10,5	-	9	13
Mandibula	114	8,3	78	15,5	-	-	135	11,9	1	5	7,1
Hyoid	4	0,3	1	0,2	-	-	4	0,4	-	-	-
Total Kopf	430	31,2	278	55,3	15	18,5	379	33,4	5	32	45,7
Atlas	10	0,7	4	0,8	-	-	6	0,5	-	-	-
Axis	1	0,1	-	-	-	-	7	0,6	-	-	-
Vert. cerv.	24	1,7	7	1,4	-	-	24	2,1	-	-	-
Vert. thor.	45	3,3	26	5,2	-	-	21	1,9	-	3	4,3
Vert. lumb.	48	3,5	4	0,8	-	-	38	3,4	-	-	-
Vert. sac.	4	0,3	1	0,2	-	-	-	-	-	-	-
Vert. caud.	6	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vert. indet.	10	0,7	1	0,2	-	-	3	0,3	-	-	-
Total Wirbel	148	10,7	43	8,5	-	-	99	8,7	-	3	4,3
Costae	420	30,5	67	13,3	-	-	302	26,6	-	2	2,9
Sternum	3	0,2	-	-	-	-	1	0,1	-	-	-
Total	423	30,7	67	13,3	-	-	303	26,7	-	2	2,9
Scapula	47	3,4	19	3,8	5	6,2	49	4,3	1	5	7,1
Humerus	51	3,7	13	2,6	10	12,3	23	2	-	4	5,7
Radius	55	4	10	2	7	8,6	37	3,3	1	2	2,9
Ulna	20	1,5	7	1,4	2	2,5	14	1,2	1	2	2,9
Radius+Ulna	8	0,6	-	-	-	-	1	0,1	1	-	-
Os carpale	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,4
Metacarpus	1	0,1	6	1,2	16	19,8	23	2	4	2	2,9
Phalanges ant.	8	0,6	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total Vorderextremität	190	13,8	55	10,9	40	49,4	147	13	8	16	22,9
Os coxae	42	3	16	3,2	-	-	52	4,6	-	3	4,3
Femur	52	3,87	14	2,8	2	2,5	35	3,1	-	2	2,9
Patella	1	0,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tibia	49	3,6	12	2,4	5	6,2	70	6,2	-	3	4,3
Fibula	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,4
Talus	3	0,2	-	-	2	2,5	1	0,1	1	1	1,4
Calcaneus	4	0,3	1	0,2	-	-	4	0,4	-	-	-
Os tarsale	3	0,2	-	-	-	-	1	0,1	-	1	1,4
Metatarsus	6	0,4	10	2	12	14,8	37	3,3	5	2	2,9
Phalanges post.	12	0,9	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total Hinterextremität	172	12,5	53	10,5	21	25,9	200	17,6	6	12	17,1
Metapodia	-	-	3	0,6	-	-	1	0,1	-	1	1,4
Phalanges	15	1,1	4	0,8	5	6,2	5	0,4	1	2	2,9
GESAMT	1378	100	503	100	81	100	1134	100	20	70	100

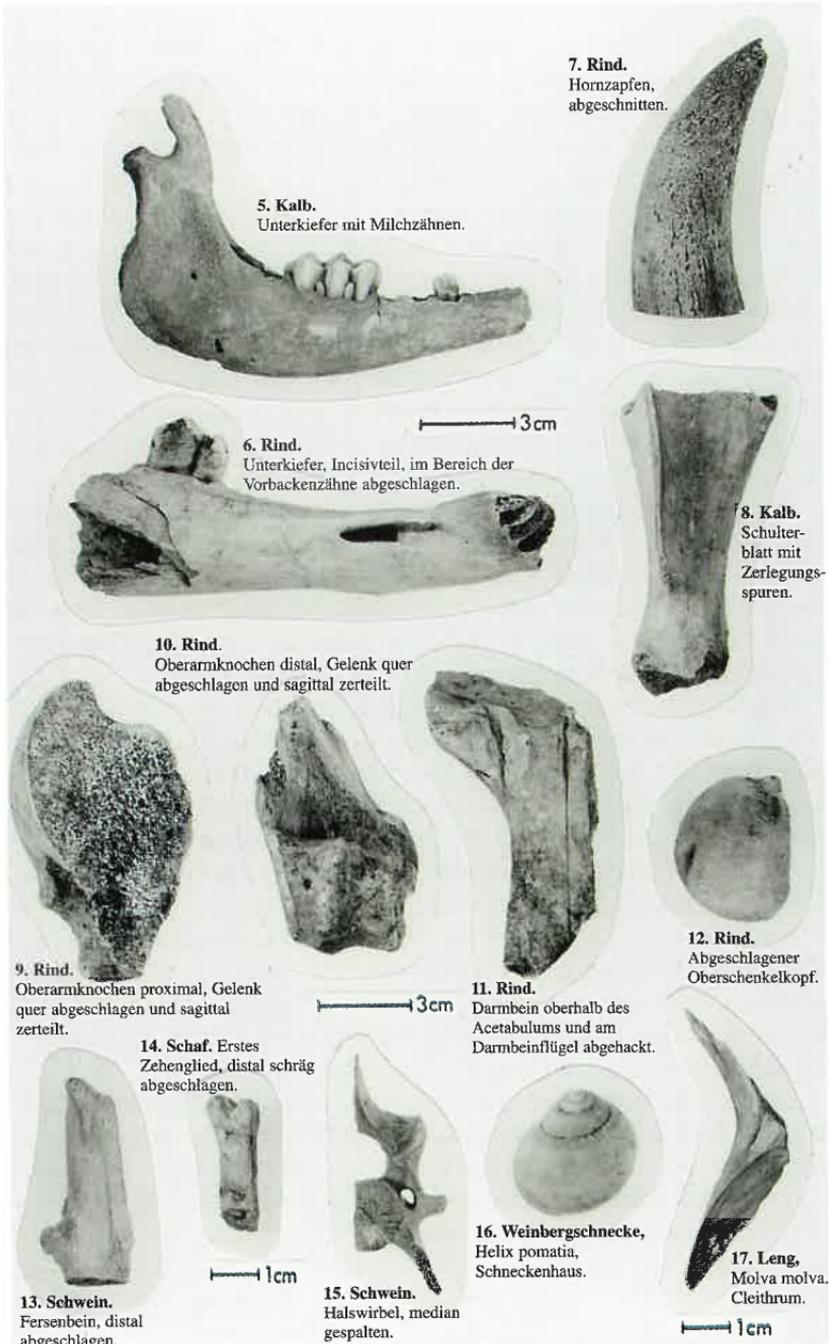
fen ausgewachsener Rinder hat man abgeschnitten um die Hornscheide weiterzuverarbeiten (Abb. 7). Der Schädel wurde in der Mitte längs gespalten, nachdem man bei adulten Rindern den Incisivteil von Ober- und Unterkiefer, das sog. Flotzmaul, quer abgehackt hatte (Abb. 6). Aus ihm könnte man den heute nur noch selten angebotenen Ochsenmaulsalat hergestellt haben. Das Schulterblatt wurde am Hals und in der Mitte des Blattes quer zerhackt, die kleinen Kälberschulterblätter hat man nur einmal in der Mitte zerteilt (Abb. 8). Langknochen sind meist knapp unter- bzw. oberhalb der Gelenkenden und in der Mitte quer, die Gelenkenden nochmals longitudinal gespalten (Abb. 9 u. 10). Auch die meisten Wirbel sind median oder paramedian gespalten (Abb. 15). Wie das Schulterblatt ist auch das Becken in mehrere Teile portioniert worden (Abb. 11), der Oberschenkel wurde vom Becken durch Abhacken des Caput femoris getrennt (Abb. 12).

Was hier vor uns liegt sind typische Suppenknochen und es stellt sich die Frage, ob man in den Häusern oberhalb der Abfallhalde wirklich so viel Kalb- und Rindfleisch gegessen hat, wie es den Anschein hat. Es sieht eher so aus, dass vor allem Kalbs-, Schafs- und Schweinekopf gekauft und zubereitet und vom Fleisch befreite Kalbs- und Rinderknochen zu Brühe verarbeitet wurden.

Die Rippen der ausgewachsenen Rinder sind in etwa 10 cm lange Abschnitte zerlegt. Auch das spricht für die Zubereitung von Suppe. Schweine und kleine Wiederkäuer wurden in ähnlicher Weise zerteilt, wie für das Rind beschrieben, lediglich Maul und Nase wurden vor der Längsspaltung der Schädel nicht abgesetzt. Die Füße hat man im Fersenbein oberhalb des Sprunggelenks abgeschlagen (Abb. 13) und die Hufe am ersten Zehenglied (Abb. 14).

Auffallend ist, dass nur drei Knochen im gesamten Material Hundeverbiss aufweisen. Die Knochenabfälle müssen also so entsorgt worden sein, dass sie für Hunde nicht zugänglich waren; oder haben sich nicht einmal Hunde in die engen fäkalienreichen Reihen zwischen den Häusern getraut? (*Steffan*, gleicher Band).

Die Tabelle 6 informiert über die Größe der Knochen. Kalbsknochen wurden selbstverständlich nicht gemessen. Die ausgewachsenen Rinder, von denen fast nur Maße von Zehenknochen abgenommen werden konnten, waren für ihre Zeit noch relativ klein bis höchstens mittelgroß und entsprechen in der Größe hoch- und spätmittelalterlichen Rindern aus Südbayern (vgl. z. B. *Pöllath* u. von den Driesch 2000). Auch Schafe, Ziegen, Schweine und Hühner waren höchstens mittelgroß und extensiv aufgezogen.



Abbildungen: 5 - 17

Frühneuzeitliche Tierreste aus einer Uferböschung in Wasserburg am Inn

Tabelle 6: Maße

Rind

Hornzapfen					Scapula				
UB	GD	KD	LvK	LiK	Geschlecht	KLC	GLP	LG	BG
110,0	37,8	35,1	135,0	110,0	w	55,2	68,9	56,2	44,7
128,0	44,2	34,6	145,0	105,0	?				
135,0	46,1	38,6	155,0	115,0	m	Talus	Centroquartale		
140,0	46,8	43,4	-		m	GLm	Tm	GB	
						59,9	35,2	42,9	

Phalanx 1 anterior

GLpe	Bp	KD	Bd
53,8	26,3	22,0	25,0
54,1	24,9	20,3	22,8
55,5	26,5	21,0	24,6
55,5	29,5	24,1	27,6
58,2	27,3	22,4	26,3
60,5	29,3	23,9	27,5
-	28,6	23,3	28,1

Phalanx 1 posterior

GLpe	Bp	KD	Bd
50,4	21,9	17,5	19,9
53,2	23,0	19,2	22,2
54,1	23,2	19,2	21,1
54,8	23,2	20,2	27,4
55,4	24,3	19,7	22,4
57,4	26,3	21,2	23,1
58,0	25,1	20,8	25,9
59,6	27,1	23,2	26,9
60,1	27,7	22,7	25,1
62,0	27,1	21,5	23,4

Phalanx 2 posterior

GL	Bp	KD	Bd
36,1	25,8	19,3	21,7
36,6	24,6	19,3	21,5
37,0	26,0	19,0	19,4
37,3	25,7	19,9	21,6
39,2	27,5	21,7	22,9

Phalanx 3

DLS	Ld	MBS
56,7	45,2	18,6
57,7	45,1	20,4
64,3	49,9	20,5
66,0	50,5	21,9
68,1	51,1	18,3
73,9	55,1	23,3

Schaf

Hornzapfen

UB	GD	KD	LvK	LiK	Geschlecht
99,0	35,4	25,1	120,0	95,0	m

Humerus

Bd	BT
28,4	26,0
28,7	25,9
27,8	25,6
30,6	28,5
-	26,7

Scapula

KLC	GLP	LG	BG
16,1	26,2	22,0	-
17,7	32,2	24,6	20,9
20,2	30,8	24,2	18,8

Radius

Bp	BFp	KD	Bd
29,8	27,1	-	-
27,1	24,3	-	-
28,0	25,7	-	-
28,9	26,5	14,0	-
29,3	26,7	-	-
30,4	28,5	-	-
-	-	=	25,8

Ulna

LO	KTO	BPc	TPa
34,4	19,2	16,5	23,2
35,9	20,3	16,5	23,2

Frühneuzeitliche Tierreste aus einer Uferböschung in Wasserburg am Inn

Huhn

Coracoid				Scapula		Radius		
GL	Lm	Bb	BF		Dc	GL	KC	Bd
53,7	51,0	13,6	12,4		12,1	61,5	3,1	6,2
-	-	-	10,1		12,9			
					13,1			

Humerus

Bp	KC	Bd		Ulna				
16,7	-	-		GL	Dp	Bp	KCc	Dd
-	7,3	16,3		62,2	11,7	7,9	3,5	8,5
				64,8	11,5	8,4	4,0	9,2

Carpometacarpus

GL	L	Bp	Dd					
54,2	50,8	16,8	11,0					

Femur

GL	Lm	Bp	Tp	KC	Bd	Td		
67,9	64,4	15,1	11,5	6,1	13,7	-		
-	-	-	-	5,8	13,9	11,8		
-	-	19,5	15,0	8,7	-	-		

Tibiotarsus

Tibiotarsus				Tarsometatarsus					
GLp	La	Dp	KC	Bd	Td	GL	Bp	KC	Bd
103,0	99,9	18,4	5,2	11,0	11,3	91,6	18,1	7,4	19,9
122,2	116,2	22,5	7,0	12,7	13,1	81,2	13,7	7,2	14,8
-	-	18,1	6,0	-	-				
-	-	-	7,2	-	-				

Ente

Femur

KC	Bd
4,6	12,4

Gans

Carpometacarpus

Carpometacarpus			Phalanx 1 anterior		Tibiotarsus		
GL	Bp	Dd	GL	L	KC	Bd	Td
89,3	21,0	11,2	40,3	40,1	8,0	16,2	17,3
-	22,0	-					
-	-	11,8					

Zusammenfassend sei gesagt, dass der Tierknochenabfall aus der Uferböschung von Wasserburg Nahrungsgewohnheiten einer Stadtbevölkerung widerspiegelt, die anscheinend bestimmte Speisen bevorzugt zubereitete. Er enthält keine Besonderheiten in Form von Wildbret. Selbst der nachgewiesene Nordseefisch, der Wasserburg als Klippfisch erreichte, stellt keine Delikatesse dar. Dem vorgefundenen Knochenmaterial zufolge mit seinen vielen Kopfteilen und den regelhaft zerhackten Knochen bestand die gewöhnliche Fleischspeise überwiegend aus (gekochtem?) Kalbs-, Schaf- und Schweinekopf, aus Kalbsbrühe und Rindersuppe. Das Beste, was die Küche bot, waren wahrscheinlich Schweine- und Gänsebraten sowie Hühnerfleisch, von denen aber nur zu besonderen Anlässen etwas auf den Tisch kam. Wenn allerdings entbeintes Fleisch beim Metzger gekauft wurde, lässt sich dies in einem Fundgut wie dem hier besprochenen nicht nachweisen.

Literaturnachweis:

Driesch, A. von den, 1994. Tierknochen aus der Hauslatrine. In: Das Deggingerhaus zu Regensburg, 120-122, 1994, Regensburg.

Driesch, A. von den und N. Pöllath, 2002. Tierknochen aus der „Großen Latrine“ und ihre Aussagen zu Knochenhandwerk und Fleischangebot. In: A. Boos (Hrsg.), Wirthauskultur, Archäologie, Geschichte und Hinterlassenschaft einer alten Regensburger Schänke, 137-145, Regensburg, 2002.

Pöllath, N. und A. von den Driesch. 2000: Die Tierknochen aus Augsburg „Beim Mäzenbad 9“. Zeugnisse für Ernährungsgewohnheiten und Handwerk im Hochmittelalter. Augsburger Beiträge zur Archäologie 3, 225-238. Augsburg, 2002.

Abbildungsnachweis:

Alle Abbildungen und Tabellen: Manhart