

# 10 000 Jahre Esskultur

## Vom sparsamen Nutzen zum sorglosen Verschwenden

Dank Archäozoologie, der Lehre vom Schlacht- und Küchenabfall, lässt sich die Esskultur bis zu 10 000 Jahre zurückverfolgen. Fazit: Der Mensch war im Lauf der Zeit zunehmend weniger wild auf Wild; dafür wurden seine Tischsitten zunehmend verschwenderischer.

### Heini Hofmann

Solch lockerer Umgang mit tierlichen Ressourcen verläuft parallel zu steigendem Fleischverbrauch auf Basis von Nutz- anstelle von Wildtieren. Der Speisezettel unserer Vorfahren seit vorgeschichtlichen Zeiten wird heute mit modernsten Methoden der Archäozoologie rekonstruiert, anhand von Essabfällen, vor allem Knochen. Diese erlauben Rückschlüsse auf Ernährungsgewohnheiten, jagdliche Auslese unter den Wildtieren, Schlachalter der Nutztiere und Zerlegemethoden.

### Beispiele aus vier Epochen

Der Mensch hat sich im Lauf der Evolution zum Nahrungsspezialisten entwickelt, zum Gemischtkostesser mit guten Möglichkeiten, eiweissreiche Nahrung tierischen Ursprungs zu nutzen. Dafür sprechen Gebiss und Verdauungssystem. Wild war zu Beginn eine der Möglichkeiten, die Nahrung energetisch anzureichern. Über vier Epochen lässt sich verfolgen, wie das Wildbret mit der aufkommenden Nutztierhaltung und der zunehmenden Zivilisation an Bedeutung verlor. Wurde der Fleischkonsum in der Mittelsteinzeit noch ausschliesslich mit Wild und Fisch gedeckt, war das in der Jungsteinzeit nur noch gut zu einem Drittel der Fall. Im Mittelalter sank der Wildanteil am gesamten Fleischkonsum auf bescheidene 5 Prozent, und heute liegt er noch bei knapp über 1 Prozent.

### Jäger der Mittelsteinzeit

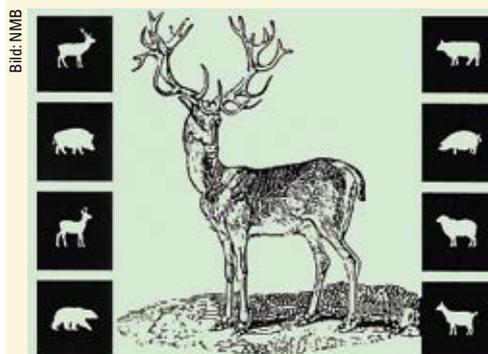
Als die letzte Eiszeit zu Ende ging, breitete sich über dem Gebiet der heutigen Schweiz eine strauchige Tundra, die langsam aufkommendem Waldwuchs wich. Das war 5000 bis 8000 Jahre vor der Zeitrechnung. Die Menschen der Mittelsteinzeit (Mesolithikum) streiften, in Höhlen und Zelten wohnend, als nomadisierende Jäger durch die wald- und wildreiche Gegend. Aus Feuerstein fertigten sie Werkzeug und Waffen. Der Fleischanteil ihrer Nahrung bestand zu 100 Prozent aus Wildbret. Ein solcher Siedlungsplatz der Mesolithiker war jener der Birmatten-Basisgrotte bei Nenzlingen, in einer Felshöhle des Birstals. Über 15 000 Knochen und Splitter fanden die «Abfallzoologen» bei den Ausgrabungen; doch nur knapp 2000 waren bestimmbar.



Anhand von Schlacht- und Küchenabfällen aus grauer Vorzeit rekonstruiert die Archäozoologie die Speisekarte unserer Vorfahren.

### Haus- kontra Wildtiere

Nahm das Wildbret nach der letzten Eiszeit noch eine zentrale Rolle in der Ernährung ein (vorab Hirsch, Wildsau, Reh und Bär), wurden im Verlauf der Zivilisation vermehrt Haustiere zu Fleischlieferanten (Rind, Schwein, Schaf und Ziege). Heute spielt das Weidwerk ernährungstechnisch nur noch eine marginale Rolle. Das landwirtschaftlich produzierte ist an die Stelle des wild gewachsenen Fleisches getreten.



Parallel dazu änderten die Verbrauchersitten: vom sparsamen Nutzen zum sorglosen Verschwenden. Würden wir die Schlachtkörper unserer Nutztiere ebenso gründlich verwerten wie die Steinzeitmenschen ihre Wildtierbeute (damals zu fast 100, heute bloss zu 50 Prozent), brauchten wir viel weniger Schlachttiere, mit positiven ökologisch-ökonomischen Konsequenzen. Vielleicht müsste sich unser verschwenderischer Nutztierkonsum wieder auf die naturnahen Gepflogenheiten der Jagd besinnen. hh

Bild: NMB



Höhleingang am mittelsteinzeitlichen Siedlungsplatz Birmatten-Basisgrotte (Nenzlingen). Neben Zeltlagern nutzten nomadisierende Jäger auch Felsgrotten als Wohnunterschlupf.

### Keine Verschwendung

Obschon sich kleine Knöchelchen und Fischgräten schlecht erhalten, liess sich folgern: Die Birmatten-Bewohner hatten in ihren Jagdgründen etliches zur Auswahl: Biber, Otter, Fische und Frösche aus der Birs, Hirsch und Wildschwein von der Talsohle und Gams ab den Jurahöhen. Wenn sie zur Keule auch Früchte und Nüsse assen, dachten sie dabei wohl noch nicht an die Nouvelle Cuisine ...

Doch in einem waren sie uns weit überlegen, nämlich in der Sparsamkeit, im ökonomischen Umgang mit den mühsam erbeuteten Ressourcen. Beutetiere wurden bis aufs Letzte verwertet, selbst kleinste Knöchelchen eröffnet, um das fettreiche Mark zu nutzen. Was würden die Mesolithiker wohl denken, wenn sie sähen, wie die heutige Konsumgesellschaft Innereien, Euter, Schweinsfüsse und manchmal sogar Kalbsköpfe als Schlachtabfall behandelt oder männliche Eintagsküken und alte Suppenhühner massenweise entsorgt?

Bei allen Siedlungsplätzen im Birstal kamen die Archäozoologen zu dem Schluss: Dominant auf dem Speisezettel waren Wildschwein und Hirsch, und das vor Biber, Reh, Gams und Dachs. Andere Mesolithiker-Siedlungen im Mittelland unterschieden sich von den jurassischen in der Wildbrethitparade: mehr Elch, dafür keine Gams.

### Jägerbauern der Jungsteinzeit

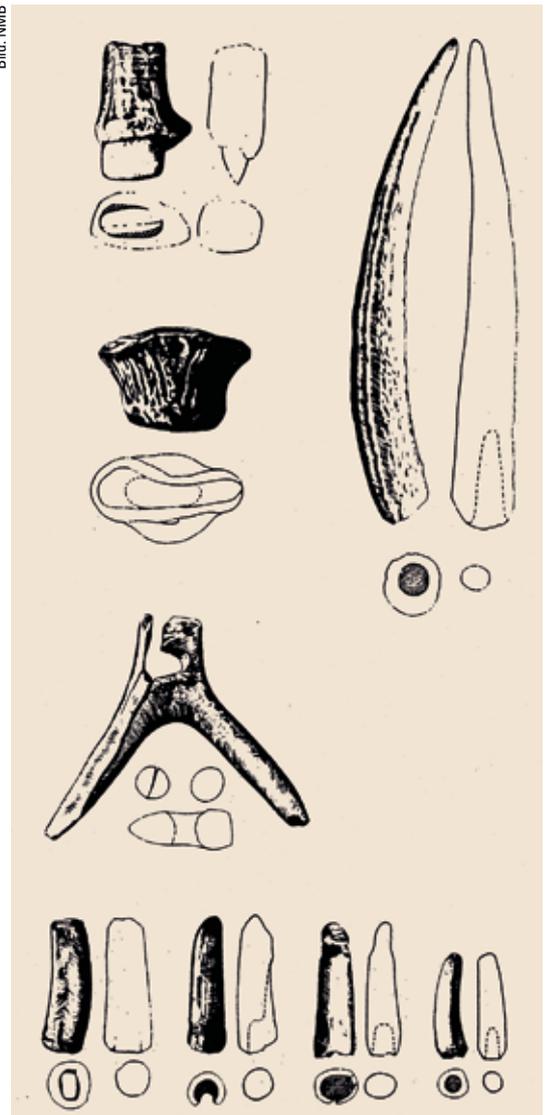
Um 5000 v. Chr. lebten die ersten «Bewegten»; sie stellten alles auf den Kopf. Statt den Tieren jagend nachzustellen, zähmten und züchteten sie diese, und Pflanzen kultivierten sie. So wurden sie sesshafte Viehzüchter und Ackerbauern, die mit Rodungen die Landschaft veränderten. Ihre Siedlungen errichteten sie vermehrt an Seen, was Wassertransporte und Fischfang ermöglichte.

Auch ihr Hausrat wurde komfortabler: fein gearbeitetes Werkzeug aus Materialien wie Feuerstein, Knochen und Hirschgeweih, ergänzt mit Gefässen aus Ton. Bekannt aus der Jungsteinzeit (Neolithikum), rund 5000 bis 2000 Jahre v. Chr., ist das Siedlungsgebiet von Twann am Bielersee, wo mehr als 200 000 Knochen ausgegraben worden sind, die zusammen mit vorgefundenen Pflanzenresten archäologische Lebensmittellisten ergaben.

### Mehr Rind, weniger Hirsch

Bei rund 14 000 Knochenfunden liess sich die Art bestimmen. Die Haustiere dominierten jetzt auf dem Speisezettel mit 65 Prozent gegenüber dem Wild. Grösster Fleisch-, aber auch Milch- und Düngelieferant war das Rind, vor Schaf und Ziege. Trotzdem spielte die Jagd mit 35 Prozent Wildbretanteil immer noch eine markante Rolle, dominierend dabei war der Rothirsch. Aber auch Wildschwein und Reh lieferten tierisches Eiweiss. Daneben konsumierten die Neolithiker kultivierte und gesammelte wilde Pflanzen.

Bild: NMB



Entsprechend der Häufigkeit des Rothirschs als Fleischlieferant fanden sich in jungsteinzeitlichen Seeufersiedlungen bei Twann auch zahlreiche Geräte und Schmuckstücke aus Hirschgeweih.

Schon damals gab es so etwas wie Ernährungslandschaften mit erheblichen Abweichungen auf dem Speisezettel: So ernährten sich die jungsteinzeitlichen Siedler am Burgäschisee (notabene nicht weit entfernt vom heutigen Museum für Wild und Jagd auf Schloss Landshut, Utzenstorf) fast ausschliesslich von Wildtieren, während die Fleischration ihrer Zeitgenossen vom unteren Zürichsee sich zu 80 Prozent auf Haustiere abstützte. Goldküste schon damals?

### Bauernjäger des Mittelalters

Zur Gründungszeit der Eidgenossenschaft dominierte die Viehzucht, und dennoch war des Jägers Lust noch keineswegs erloschen, sodass Wilhelm Tell nicht von ungefähr als Gamsjäger charakterisiert wird, wenn Sohn Walther das Lied «Mit dem Pfeil, dem Bogen» singt und Jäger Werni beteuert: «Das wissen wir, die wir die Gamsen jagen.» «Bleib heute nur dort weg. Geh lieber jagen», rät Hedwig ihrem Tell, und selbst brummt er in den Bart, dieweil er hinterm Holunderstrauch auf Gessler lau-

Bild: NMB



Knochen(splinter)funde bei der mittelalterlichen Kochstelle «Alpwüstung» Bergeten ob Braunwald ermöglichten einen retrospektiven Einblick in die karge Menükarte dieser alpinen Hirtenbevölkerung.

Bild: NMB



Die Fleischversorgung mittels Wildbret nahm seit der Mittelsteinzeit stetig ab, weil zunehmend Nutztiere zu Fleischlieferanten wurden. Der Wildbretanteil liegt heute knapp über 1 Prozent.

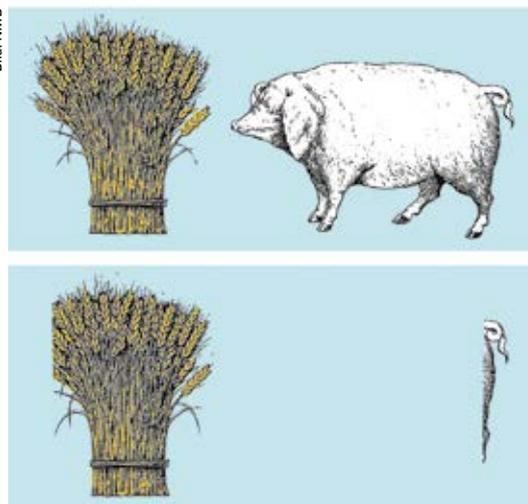
ert: «Das Geschoss war auf des Waldes Tiere nur gerichtet, meine Gedanken waren rein von Mord.» Wie auch immer, sicher ist: 20 Kilometer Luftlinie östlich von Bürglen, wo Tell gelebt haben soll, lag auf 1650 m ü. M., oberhalb vom glarnerischen Braunwald, die «Alpwüstung» Bergeten, von der man Genaueres weiss.

### Primär Rind, marginal Wild

Diese Siedlung war im 13./14. Jahrhundert jeweils im Sommerhalbjahr bewohnt. Die alpine Hirtenbevölke-

rung hinterliess nur wenig Abfall: ein paar Hufeisen und lediglich knapp 500 Knochen, von denen keine 300 bestimmbar waren. Immerhin war festzustellen: Fleischlieferanten auf Bergeten waren die melkbaren Hornträger, vorab das Rind, aber auch Ziege und Schaf. Knochen- und Jagdwaffenfunde wiesen zudem darauf hin, dass daneben auch gejagt wurde, nämlich Bär, Gams, Murmeltier und Hase. Womit auch gesagt ist, dass Schiller für seinen «Tell» gründlich recherchiert hat. Doch dass die Jagd bereits auf dem absteigenden Ast war, belegen auch andere Ausgrabungen der gleichen Epoche in den Alpen und im Mittelland:

Bild: NMB



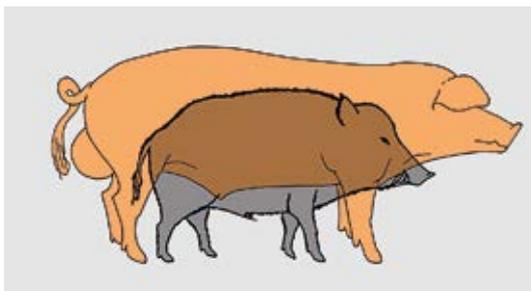
Wir essen heute zwar weniger Wild, aber insgesamt mehr Fleisch und überhaupt von allem reichlich, was ein Vergleich zwischen Mitteleuropäer und Äquatorialafrikaner zeigt, nämlich ein extremes Nord-Süd-Gefälle der Nahrungskalorien: Der Durchschnittschweizer (oben) konsumiert pro Kopf und Tag 9209 kJ (Kilojoule) aus pflanzlichen und 5940 kJ aus tierischen Produkten, der Bewohner am Äquator lediglich 8552 pflanzliche kJ und sage und schreibe bloss 138 tierliche kJ, das heisst 43-mal weniger. Bildlich gesprochen bleibt ihm vom Schwein nicht viel mehr als der Schwanz.

Der Wildbretanteil am konsumierten Fleisch betrug nur noch 5 Prozent.

### Konsumenten der Gegenwart

Jahrhunderte nach unserer Zeit dürfte es die Archäozoologie noch schwerer haben; zwar hinterlässt unsere Konsum- und Wegwerfgesellschaft unendlich mehr Ernährungsmüll (an die 5 Millionen Tonnen), doch weniger in Form von Knochen als vielmehr von Konservenbüchsen.

Bild: NMB



Während die Jagdbeute so zur Verfügung steht, wie sie die Natur erschuf, hat der Mensch das domestizierte Nutztier durch langfristige Zuchtselektion im Sinne markanter Produktionssteigerung verändert; so wurde etwa die sportlich-elegante Wildsau zum massigen Fleischtier.

Wild spielt auf dem Teller der modernen Gesellschaft nur noch eine marginale Rolle: nur gut 1 Prozent des gesamten Fleischkonsums. Dementsprechend lautet die Fleischstatistik: Mehr als 440 000 Tonnen Schlachtgewicht von Nutztieren und gut 70 000 Tonnen Fische, Weich- und Krustentiere stehen rund 5000 Tonnen Wildbretgewicht (Haar- und Federwild) gegenüber.

### Ein Drittel einer Sau

Von den rund 5000 Tonnen Gesamtwildbret sind rund 2800 Tonnen importiert (grossenteils von gefarmten Tieren) und nur rund 2200 Tonnen der einheimischen Wildbahn entnommen. Die helvetische Gehegehaltung (Damwild) steuert rund 60 Tonnen dazu bei.

Der aktuelle Jahresfleischkonsum eines Durchschnittsschweizers beträgt – ohne Knochen – gut 50 Kilogramm, fast zweimal so viel wie am Ende des letzten Weltkriegs. Doch hiervon stammen nur knappe 500 Gramm, weniger als ein Hundertstel, von Wildtieren, und davon wiederum nur knappe 200 Gramm aus einheimischer Jagd. Im Gegensatz dazu verschlingt der Durchschnittseidgenosse ein Drittel einer Sau pro Jahr, abgesehen vom Fleisch der anderen Nutztiere.