

Frühmittelalterliche Käseerzeugung am

Christoph Gutjahr

Bereits aus dem Spätsommer des Jahres 1994 stammt ein bemerkenswerter Fund anlässlich einer Begehung des Wildoner Schlossberges. Am Nordabhang des sog. „Turnierplatzes“, am Plateau etwa in der Mitte zwischen den Ruinen der beiden Burganlagen von Alt- und Neuwildon gelegen, fand der Verfasser das Randfragment eines niedrigen Kessels aus dem Frühmittelalter, datierend in das 9. bis 11. Jahrhundert.

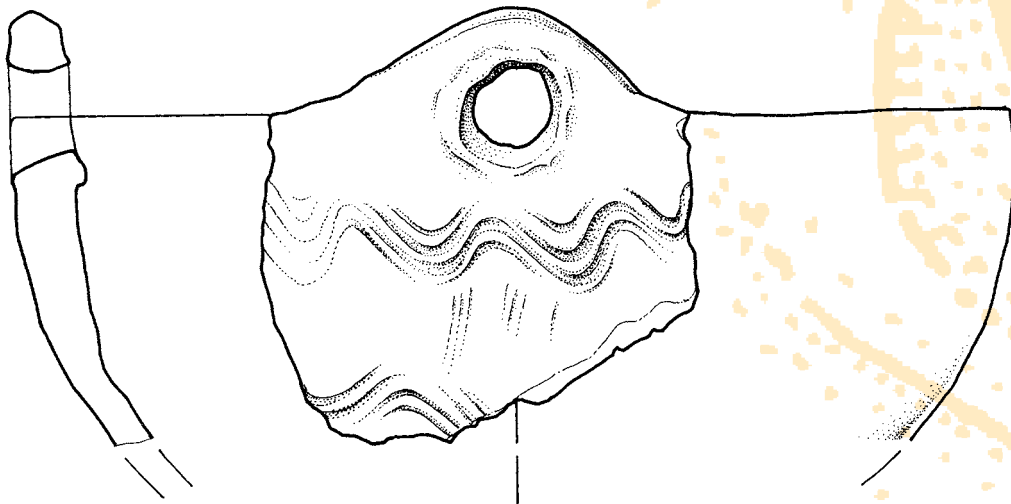


Abb. 1: Umzeichnung des Kesselfragmentes vom Wildoner Schlossberg (Zeichnung ZRC SAZU)

Abb. 2: Kesselfragment aus Rateče/Ratschach (nach Pleterski 2008, 76, Abb. 4.92)



Das Fundstück: Niedriger Kessel (G4.2), Randfragment, verziert mit übereinander angeordneten vier- bis fünfzeiligen Wellenbändern, steinchengemagerte, drehend geformte, reduzierend gebrannte Irdenware (außen schwarzgrau bis grau, Bruch schwarzgrau bis dunkelgrau, innen schwarzgrau bis grau), viele grobe bis sehr grobe Magerungsanteile (überwiegend Quarz, Glimmer als Bestandteil der Tonmatrix), Oberfläche wenig körnig, hart gebrannt, rek. Rdm. 16,50 cm, erh.H.: 7,20 cm, Wandstärke 0,50-1,00 cm. Kulturpark Hengist, Inv.-Nr. KPH-WISB-01227.

Wie sich im Zuge der wissenschaftlichen Bearbeitung des Objektes (Abb. 1) herausstellte, liegen aus dem Südostalpenraum nicht mehr Fragmente derartiger Gefäße vor, als eine Hand Finger zählt. Aus Rateče/Ratschach in Nordwestslowenien (Abb. 2), Pristava in Bled/Veldes und von der Mali grad („kleinen Burg“) in Kamnik/Stein in Oberkrain stammen die bisher einzigen publizierten **Kesselfragmente**. Unpublizierte Fragmente sind des Weiteren aus Kranje/Krainburg und vom Tonovcov grad bei Kobarid/Karfreit bekannt. Das reduzierend gebrannte, graue bis schwarzgraue Wildoner Bruchstück ist stark grob mit Steinchen gemagert und besitzt auf der Außenseite eine Verzierung mit in zwei Reihen übereinander angeordneten **Wellenbändern**. In den hochgezogenen Rand des Kessels ist eine Öse integriert. Man muss sich den vollständigen Rand bzw. den Kessel um eine gegengleiche Öse ergänzen vorstellen. Die Ösen erlaubten die regelbare An-

bringung des Kessels über einer offenen Herdstelle. Im oberen Teil der Öse zeigen sich deutliche Abrieb- bzw. Gebrauchsspuren, herrührend offenbar vom Pendeln des Kessels am Stock.

Mit der Funktion dieser niedrigen Kessel im Frühmittelalter hat sich der slowenische Archäologe Andrej Pleterski ausführlich beschäftigt. Im Zuge experimentalarchäologischer Versuche gelang ihm der Nachweis, dass derartige Kessel als hängende Gefäße u. a. für die **Käseerzeugung** benutzt werden konnten.

Bei keinem der bekannten Kesselfragmente blieb der Boden erhalten. Es ist aber sehr wahrscheinlich, dass dieser aus praktischen Gründen mehr oder weniger flach zu rekonstruieren ist. Für den Wildoner Kessel lässt sich ein Fassungsvermögen von etwa 0,75 bis einem Liter errechnen. Dies mag gering erscheinen, doch fasst auch der Kessel von Rateče höchstens zwei Liter. Demnach konnte man in solche Kessel nur eine kleine Menge (Sauer-)Milch

Wildoner Schlossberg?

füllen, die einen knapp **handflächen-**
großen Laib (Frisch-)Käse ergab. Dabei
ist – wie Pleterski zu bedenken gibt –
die viel geringere Milchergiebigkeit der
Tiere im Frühmittelalter zu berück-
sichtigen. Wenn man vom spärlichen
Ertrag noch die Milch für die Jungtiere
abzieht sowie jene, die die Menschen
frisch tranken, dann blieb für die
Milchverarbeitung nur ein beschränk-
ter Anteil übrig. Für diesen waren die
kleinen Kesseldimensionen offenbar
ausreichend. Es ist naheliegend anzu-
nehmen, dass eine derartige Käsepro-
duktion an einen Haushalt gebunden
war und die Tiere sich im näheren
Umfeld befanden bzw. weideten.
Von Interesse wäre das Verhältnis zwi-
schen Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch
bei der Käseherstellung, doch ist dies
heutzutage wohl nicht mehr zu klären
(Abb. 3–5).

Festzuhalten ist jedenfalls, dass diese
Art der Käseerzeugung eine **offene**

Herdstelle oder einen **kuppellosen Ofen**
verlangt. Insbesondere dann, wenn man
mittels Zugabe von Lab einen Süßmilch-
käse herstellen wollte, für den man die
Milch zunächst auf zirka 30° C erhitzte.
Einerseits musste die Möglichkeit zum
Umrühren gegeben, andererseits dank
entsprechender Vorrichtungen eine ge-
naue Wärmeregulierung gewährleistet
sein. Letztere konnte durch eine Kette
oder durch Stützen mit Einkerbungen
sichergestellt werden. Als einfaches Sieb
beim Abtropfen der Käsemasse konnte
schließlich ein Leinentuch dienen.
Freilich war diese Gefäßform nicht nur
für die Käseerzeugung verwendbar,
sondern – etwa als Schüssel – auch auf
andere Art und Weise zu gebrauchen.
Es ist aber durchaus spannend, für das
frühmittelalterliche Kesselfragment
vom Wildoner Schlossberg diese –
experimentalarchäologisch dokumen-
tierte – spezielle Funktion in Betracht
zu ziehen.

Literatur:

- PLETERSKI 2008: *Andrej Pleterski, Kuhnjska kultura v zgodnjem srednjem veku/Küchenkultur im frühen Mittelalter, Ljubljana 2008.*
- PLETERSKI 2008A: *Andrej Pleterski, Zgodnesrednjeveška naselbina na blejski Pristavi. Najdbe/Die frühmittelalterliche Siedlung Pristava in Bled. Funde, Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 14, Ljubljana 2008.*
- ŠTULAR 2009: *Benjamin Štular, Mali grad. Visokosrednjeveški grad v Kamniku/Mali grad. High medieval castle in Kamnik, Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 15, Ljubljana 2009.*

HERZLICHEN DANK FÜR DAS BILDMATERIAL AN
IZRED. PROF. DDR. ANDREJ PLETERSKI (INSTITUT
FÜR ARCHÄOLOGIE, SLOWENISCHE AKADEMIE DER
WISSENSCHAFTEN)



Abb. 3: Offene Herdstelle mit Kochvorrichtung.

(NACH PLETERSKI 2008, 54, ABB. 4.32)

Abb. 4: Frischkäse beim Abtropfen.

(NACH PLETERSKI 2008, 55, ABB. 4.33)

Abb. 5: Rekonstruierter Kessel mit einem Klumpen Frischkäse.

(NACH PLETERSKI 2008, 55, ABB. 4.34)