

PRESSEMITTEILUNG

Burgbernheim, 29. November 2024

Hinweise auf vorgeschichtliche Bäckereien

Bei Grabungen in Burgbernheim stießen Archäologen auf einen Mahlstein und eine auffallend hohe Zahl an Gargruben, die auf die späte Bronzezeit und frühe Eisenzeit datieren



Die Adventszeit steht vor der Tür, Backrezepte werden hervorgekramt und Öfen vorgeheizt. Dass bereits in der ausgehenden Bronzezeit und der frühen Eisenzeit (ca. 800 v. Christus) Getreide zu Köstlichkeiten aus Teig verarbeitet und gebacken wurde, darauf weisen Funde aus Burgbernheim im Landkreis Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim hin. Während einer durch das Bayerische Landesamt für Denkmalpflege (BLfD) betreuten archäologischen Grabung im Rahmen der Erweiterung der Bäckerei „BrotHaus“ stießen Archäologinnen und Archäologen im Juli 2024 dort unter anderem auf einen Unterlegstein zum Mahlen von Getreide. Der Stein ist circa 26 x 34 Zentimeter groß und

weist die typische glatte, konkave Oberseite eines Mahlsteins auf, auf dem Getreide manuell zu Mehl zerrieben wurde. Die Seitenflächen sind unregelmäßig und grob behauen, die Unterseite besteht aus einer abgeflachten Standfläche.

Bereits in den letzten Jahren fanden auf dem Gewerbegebiet in Burgbernheim und in einem nahegelegenen Gipstagebau archäologische Ausgrabungen statt, bei denen eine außergewöhnlich hohe Anzahl von Gruben entdeckt wurden. Diese waren mit Steinen gefüllt, die deutliche Spuren von Hitze einwirkung aufwiesen. Durch Radiokarbondatierungen von Holzkohleproben konnten die Gruben in die späte Bronzezeit und frühe Eisenzeit datiert werden. Solche Gruben werden häufig mit der Zubereitung von Lebensmitteln in Verbindung gebracht und als Gar- oder Kochgruben bezeichnet. Durch archäobotanische Untersuchungen der Funde, also die Untersuchung pflanzlicher Mikro- sowie Makroreste, konnte bestätigt werden, dass die Gruben tatsächlich für die Lebensmittelproduktion genutzt wurden.

„Gargruben sind bereits aus früheren Untersuchungen sowohl in der Region als auch darüber hinaus bekannt, doch die nun dokumentierte außergewöhnliche Häufung dieser Strukturen ist außerordentlich wichtig für die Rekonstruktion der Ernährung und der landwirtschaftlichen Nutzung während der Metallzeiten in Bayern“, sagt Dr. Stefanie Berg, Leiterin der Abteilung Bodendenkmalpflege, BLfD.



Die verkohlten Pflanzenreste aus den Gargruben bestehen zu 83 Prozent aus Getreideresten wie Hirse, Einkorn, Dinkel und Hafer. Auch Samen-Reste einer Physalis wurden entdeckt. Der Mahlstein und die anderen Funde der Grabung aus dem Jahr 2024 werden nach der Fundbehandlung durch die Grabungsfirma in die Restaurierungswerkstatt des BLfD verbracht und dort, falls dies erforderlich ist, konservatorisch versorgt.



BILDMATERIAL

Zur Berichterstattung steht Ihnen Bildmaterial zum Download unter www.blfd.bayern.de/blfd/presse zur Verfügung. Bei einer anderweitigen Nutzung bitten wir Sie, selbstständig die Fragen des Urheber- und Nutzungsrechts zu klären. Abb. 1: Vorderseite des Mahlsteins, Abb. 2: Profilfoto einer Gargrube, Abb. 3: Unterseite des Mahlsteins, Fotos: WANAX.

PRESSEKONTAKT

Bayerisches Landesamt für Denkmalpflege |
Hofgraben 4 | 80539 München | Katharina
Schmid, Pressesprecherin | Telefon: 089/2114
245 | E-Mail: presse@blfd.bayern.de