



Wasser, die mit den Füßen vermennt, gestampft und geknetet wurde. Ebenso wurde der Innenputz angebracht. Der Boden des Ofens, der später als Feuerungs- und Backfläche gleichermaßen diente, erhielt einen Estrich aus ungemagertem Lehm, oder – wenn zur Verfügung stand – eine erste Schicht aus Flusskiesel, darauf Baumrinde und abschließend eine Schicht Lehm. Nach einer vierwöchigen Trocknungsphase, während der Trocknungsrisse regelmäßig ausgebessert wurden, wurde der Ofen durch vorsichtiges Befeuern bei stetig steigenden Temperaturen verziegelt. Danach war er betriebsbereit.

Für den Backvorgang musste der Ofen etwa eine Stunde mit Birken- und Buchenholz vorgeheizt werden. Anschließend konnten acht Brote zu je 1,5 kg gebacken werden. Da anders als bei modernen Öfen die Temperatur im

Lehmofen nicht konstant gehalten werden konnte, sondern stetig abnahm, musste sie zu Beginn sehr hoch sein (etwa 350 °C). Anschließend wurde der Ofen mit einer gewässerten Holzklappe, die mit nassen Tüchern abgedichtet wurde, verschlossen. Nach einer knappen Stunde Backzeit waren die Brote fertig.

Während im Neolithikum und der sich anschließenden Kupferzeit lediglich die Getreidesorten Emmer, Einkorn, Weizen, Gerste und Hirse zur Verfügung standen, bauten die Menschen in der Bronzezeit zusätzlich Dinkel und Hafer und seit der keltischen Zeit (Eisenzeit) auch noch Roggen an.

Lesehinweise: Werner, Achim; Dummer, Jens, Backen von der Steinzeit bis ins Mittelalter. Brot, Gebäck und Kuchen aus 8000 Jahren: 55 Rezepte vom 5-Steine-Koch. Stuttgart (Hohenheim) 2018.

FARO (Freunde der Archäologie Raum Oberhausen e.V.)

Vereinsraum Hertastraße 35 (ehem. Robert Koch Schule im Osterfeld), 46117 Oberhausen.



Backen in vorgeschichtlicher Zeit – Das Modell eines Lehmofens



Als die Menschen anfangen, wildes Getreide zu sammeln, später zu kultivieren und anzubauen, um es als Nahrungsmittel zu verarbeiten, begannen sie, erste Öfen zu errichten. Seit ca. 8.000 Jahren werden in Europa unterschiedliche Getreidearten angebaut und zu Brei, Bier, Brot und Gebäck verarbeitet. Mit der Sesshaftwerdung des Menschen, dem Beginn der Jungsteinzeit oder des Neolithikums, setzten sich einfache Ofenmodelle in Europa durch, die nicht nur zum Backen, sondern auch zum Brennen von Keramik verwendet wurden.

Wir kennen sie aus archäologischen Ausgrabungen. Zwar ist nie ein kompletter Ofen erhalten geblieben, aber oftmals genug Funde und Befunde, die eine Rekonstruktion ermöglichten. Die Wissenschaft der Archäobotanik liefert darüber hinaus Informationen zu den Holzarten, die zum Betrieb von Backöfen benötigt, und zu den Getreidearten, die beim Backen verwendet wurden. Seit der Römerzeit besitzen wir auch schriftliche Überlieferungen. Die aus diesen Quellen erschlossenen Modelle vorgeschichtlicher Backöfen konnten in den letzten Jahrzehnten auch mittels der Experimentellen Archäologie überprüft werden.

Der Aufbau dieser Öfen, die seit dem 6. Jahrtausend v. Chr. nachgewiesen werden können, ist einfach gehalten. Es handelt sich um Einkammeröfen, das heißt, der Feuerungs- und der Backraum waren noch nicht getrennt. Diese Öfen existierten in zwei Formen. Zum einen gab es sie als unterirdische Grubenbacköfen. Sie waren in einer ca. zwei Meter tiefen Gruben als kuppelartige Hohlform in eine der senkrechten Wände eingefügt.

Daneben gab es oberirdische Kuppelbacköfen, die sich meist in den Häusern befanden. Allerdings fanden sich auch freistehende Kuppelbacköfen in Siedlungszentren. Das könnte darauf hindeuten, dass sie auf einer Art Dorfplatz gemeinschaftlich genutzt wurden. Das Prinzip der oberirdischen Einkammeröfen wurde vom Neolithikum bis ins Hoch- und Spätmittelalter, in Südosteuropa teilweise bis in die Neuzeit genutzt.

Ein solcher Kuppel- oder Lehmofen hatte einen rechteckigen oder U-förmigen Grundriss von 80 x 90 cm bzw. 120 x 170 cm. Bei Ausgrabungen fand man noch teilweise erhaltene Lehmwände mit Abdrücken von Rutenflechtwerk, so dass man den Aufbau genau rekonstruieren konnte.



Auf einer ebenen Standfläche wurde zunächst ein Halboval aus 15 Haselflöcken errichtet, die mit einem Flechtwerk aus dünnen Haselruten verbunden wurden. Darauf wurde eine Kuppel errichtet, in dem zunächst sieben Querbögen über das Wandungsflecht gespannt wurden, die ihrerseits mit rund 100 dünnen Haselruten in Längsrichtung verflochten wurden. Wichtig war die Form der Kuppel, die bis zum hinteren Drittel stetig anstieg, um gegen Ende stark abzufallen. Durch diese Form wurde eine Thermodynamik während des Backvorgangs erzielt, die erst die einwandfreie Funktion des Ofens ermöglichte.

Das Flechtwerk wurde schließlich ummantelt mit einer Masse aus Lößlehm, Kuhdung, gehäckseltem Stroh und