



PAST FOOD

15.000 Jahre Ernährung
15,000 years of nutrition
15.000 anni di alimentazione

Südtiroler Archäologiemuseum Bozen, 28.11.2023 – 3.11.2024

Hunger ist der beste Koch, vor 15.000 Jahren genauso wie heute. Die neue Sonderausstellung des Südtiroler Archäologiemuseums wirft einen Blick auf die Speisekarte unserer Vorfahren: auf die Herkunft, die Zubereitung und das Haltbarmachen der wichtigsten Nahrungsmittel, die in den letzten 10.000 Jahren von Menschen konsumiert wurden.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt dabei auf lokalen Ernährungsgewohnheiten und regionalen archäologischen Funden. Eingebettet in kulturhistorische Aspekte zur Verbreitung von Lebensmitteln belegen zahlreiche Beispiele den Jahrtausende alten Ursprung heutiger Ess- und Trinkgewohnheiten.

Die Sonderausstellung wird am 27. November 2023 eröffnet und ist ab Dienstag 28.11.2023 bis Sonntag 3. November 2024 zugänglich.

Es ist angerichtet **Die Ausstellung**

In einem Ambiente moderner Tafelkultur tauchen Besucherinnen und Besucher in eine kulinarische Zeitreise ein. Die erste Etappe dieser Reise bietet einen umfassenden historischen Überblick über die Herkunft und Verbreitung der wichtigsten Nahrungsmittel in Europa und im Alpenraum. Hierbei werden archäologische Funde wie Nahrungsreste und Gerätschaften aus der Zeit von der Mittelsteinzeit bis zur Römerzeit (9.000 v. Chr. – 400 n. Chr.) präsentiert, die spannende Einblicke in die Herstellung, Zubereitung und den Verzehr von Nahrungsmitteln seit der Urgeschichte ermöglichen.

Kulturhistorische Aspekte der Ernährung und Nahrungsgeschichte werden den Ausstellungsgästen auf interaktive Weise durch speziell gestaltetes Tischbesteck nähergebracht. Ein Kuchlkastl öffnet dabei die Tore zu Wissenswerten und Kuriosa rund um Eigenarten und Notwendigkeiten in der Ernährung vergangener Epochen.

Die Endstation dieser einzigartigen Reise bildet der detailgetreue Nachbau einer römischen Latrine, verziert mit zeitgenössischen Graffiti. Dieser Abschnitt enthüllt nicht nur Informationen über die Geschmacksvorlieben unserer Vorfahren, sondern auch die überraschende Tatsache, dass das heutzutage meist als stilles Örtchen bekannte WC früher ein lebhafter Treffpunkt für unterschiedlichste Art von Geschäften sein konnte.

Die Ausstellung bietet einen Blick auf die evolutionäre Verbreitung von Nahrungsmitteln und ihren Einfluss auf lokale Ernährungsgewohnheiten. Durch die Verbindung von Archäologie, Geschichte und interaktive Elemente entfaltet sich eine lebendige Erzählung, die die Besucherinnen und Besucher auf eine facettenreiche Entdeckungsreise durch die Vergangenheit der Ernährung mitnimmt.

Ein gefundenes Fressen

Die Grundnahrungsmittel und ihre Beschaffung

FLEISCH VON WILDTIEREN UND FISCH sind seit der Steinzeit eine bedeutende Nahrungsquelle so wie heute. Mit Beginn der Sesshaftwerdung des Menschen im 6. Jahrtausend v. Chr. werden Nutztiere wie Schaf, Ziege, Rind und Schwein nach Europa und Südtirol eingeführt, ab der Eisenzeit folgt auch das Huhn.

Archäologische Funde belegen, dass ab der Jungsteinzeit **Milch** zu Butter, Joghurt und Käse verarbeitet wird.

GETREIDE stellt heute wie damals das Hauptnahrungsmittel weltweit dar. Den Getreideanbau und unterschiedliche Getreidesorten lernen die alpinen Jäger und Sammler durch Bauern aus Vorderasien kennen, die in mehreren Wellen vor 8.000 Jahren nach Europa wandern. Einkorn, Gerste und Emmer sind in der Jungstein- und Kupferzeit (6000 – 2200 v. Chr.) die dominanten Sorten, während in der Bronze- und Eisenzeit in alpinen Siedlungen vor allem Dinkel und Hirse angebaut wurden. In der Römerzeit (700 v. Chr. – 476/480 n. Chr.) tritt Roggen im Alpenraum auf. In ihrem Gepäck bringen die Einwanderer aus Anatolien auch proteinhaltige **Hülsenfrüchte** wie Linsen, Erbsen, Ackerbohnen mit. Im 4. Jahrtausend v. Chr. kommen im Alpenraum aus dem Mittelmeerraum stammende **Gewürzpflanzen** wie Sellerie, Petersilie und Lauch dazu.

OBST GEMÜSE WEIN

Wildfrüchte leisteten in der Vergangenheit einen wesentlichen Beitrag zur Ernährung. Gesammelt wurden vor allem Früchte, die teilweise auch heute noch von der lokalen Bevölkerung sehr geschätzt und verarbeitet werden: Haselnüsse, Himbeeren, Walderdbeeren, Brombeeren, Vogelbeeren, Schwarzbeeren, Schlehen usw. Diese vitaminhaltigen Früchte waren in der Ur- und Frühgeschichte von großer Bedeutung, da sie für eine ausgewogene Ernährung sorgten. **Obst** wie Äpfel, Birnen usw. ist in Europa erst mit Ende der Bronzezeit um 1.000 v. Chr. nachgewiesen, planmäßiger **Obstanbau** ist seit der Römerzeit bekannt. Der gezielte Anbau von **Wein** zur Weinherstellung tritt in Südtirol erstmals seit dem 5. Jh.v.Chr. auf.

Pflanzen in der Ernährung sind schwer nachzuweisen. Jedoch erreichen im Mittelmeerraum nachgewiesene **Gemüsesorten** wie Fenchel, Rote Bete und der Flaschenkürbis ebenfalls durch das römische Reich Bekanntheit in ganz Europa.

Zum Süßen von Speisen wird **Honig** von Wildbienen, später auch in eigens angelegten Bienenstöcken gesammelt.

Die Sonderausstellung ist ab 28.11.2023 bis 3.11.2024 zu besichtigen.

Kuratorenteam der Sonderausstellung: Andreas Putzer, Vera Bedin, Margit Tumler, Günther Kaufmann, *Südtiroler Archäologiemuseum*

Gestalter: DOC a Communication Group, Bozen

PRESSEKONTAKT

Katharina Hersel

Südtiroler Archäologiemuseum

Museumstr. 43, I-39100 Bozen

T +39 0471 320114, F +39 0471 320122

press@iceman.it, www.iceman.it

Facebook: OetziTheIceman