



Südtiroler Archäologiemuseum
Museo Archeologico dell'Alto Adige
South Tyrol Museum of Archaeology

Presseinformation

Samstag 21.09.2024 – Sonntag 22.09.2024, 11:00 - 18:00 Uhr

Zurück in die Steinzeit: PAST FOOD. 15.000 Jahre Ernährung

Ein archäologisches Erlebnis-Wochenende für die ganze Familie.
Bozen, Talferwiesen, Zugang Innenstadtseite

Bozen - „Zurück in die Steinzeit“, das zweitägige Familienfest des Südtiroler Archäologiemuseums, widmet sich in seiner 17. Ausgabe der Ernährung unserer Vorfahren. Mit Hilfe der experimentellen Archäologie werden die Erkenntnisse aus der aktuellen Sonderausstellung des Museums „PAST FOOD 15.000 Jahre Ernährung“ vorgeführt und können auch verkostet werden.

In einem kleinen Zeltdorf auf den Bozner Talferwiesen führen Expertinnen und Experten vor, was wir heute über die Nahrungszubereitung unserer Vorfahren wissen. Alle Angebote und Tätigkeiten stützen sich auf lokale archäologische Funde, die belegen, was im Alpenraum der Kupfer- und Bronzezeit gegessen, gekocht, gebacken und gebraut wurde.

Unter fachkundiger Anleitung können Kinder und Erwachsene an den Stationen selbst ausprobieren, wie aufwändig es in der Vergangenheit war, zu einer Mahlzeit zu kommen. Sie erhalten dabei eine Vorstellung von den erstaunlichen Materialkenntnissen und technischen Fertigkeiten unserer Vorfahren.

Auf dem Speisezettel der Jungsteinzeit stand oft Getreidebrei und Fladenbrot aus Einkorn - dem ersten Korn, das vor ca. 10.000 Jahren von ersten sesshaften Sippen in der Gegend des „fruchtbaren Halbmonds“ im Vorderen Orient durch positive Selektion gewonnen wurde. Der Vorteil dieser neu errungenen Nahrungsquelle für den Menschen ist die einfache Lagerung und die langfristige Versorgung der Gruppe mit Lebensmitteln. Durch die ersten Bauern, die im 6. Jahrtausend v. Chr. aus Anatolien nach Europa migrierten, gelangte die neue Errungenschaft hierher.

Durch weitere Einwanderungswellen wurden nach und nach immer mehr unterschiedliche Hülsenfrüchte, Gemüse- und Obstsorten in den Alpenraum importiert – auch dabei: domestizierte Haustiere wie Schwein, Schaf, Rind und Huhn. Archäologische Nachweise zeigen heute noch die hiesige Ernährungsvielfalt in der Jungsteinzeit auf.

In unserem Steinzeit-Zeltdorf versuchen wir uns über kleine Fladenbrote und antike Apfelsorten an das Geschmackserlebnis vergangener Zeiten heranzutasten.

Auch die Milchverarbeitung ist schon seit der Bronzezeit in Südtirol nachweisbar. Die Verarbeitung der Rohmilch von Ziegen und Kühen zu Käse macht die Milch auch für Menschen konsumierbar, die wie Ötzi keine genetischen Anlagen zum Laktoseabbau hatten.

Zeltstationen:

Zelt 1: Getreideverarbeitung

In Südtirol ist Einkorn erstmals um 5000 v. Chr. in Villanders nachgewiesen. Die Mehlherstellung ist jedoch kein leichtes Unterfangen: Im Gegensatz etwa zu Nacktweizen kann man Einkorn nicht dreschen. Das Korn muss stattdessen in mühsamer Handarbeit von seiner Hülle befreit werden, in der es wächst (entspelzen).

Die beiden Museums- und Umweltexpertinnen aus Mainz, Hannelore Stuckert und Isabel Wilke, zeigen die einzelnen Arbeitsschritte wie das Entspelzen, das Worfeln (Trennen von Spreu und Korn) und das Sieben des Getreides. Die Körnerauslese wird anschließend mit der Handmühle zu Mehl gemahlen. Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen können alle Aufbereitungsschritte ausprobieren.

Zelt 2: Zubereitung von Brotteig

In der „Bäckerei“ wird das Einkornmehl mit Wasser zu einem Teig verarbeitet und zu kleinen Fladenbrot geformt. Der Teig kommt ohne moderne Zusätze wie Hefe oder Salz aus. Zum Würzen der Teigfladen konnten Wildkräuter oder Gewürze eingesetzt werden. Wir verfeinern den Teig mit Mohn und gemahlene Haselnüssen.

Zelt 3: Brot backen

Die so zubereiteten Teigfladen können dann entweder in einem Lehmofen oder auf heißen Steinen gebacken werden. Wer möchte, kann sein eigenes Fladenbrot kosten und mitnehmen.

Zelt 4: Allerlei Süßes

In Europa ist der Wildapfel (*Malus sylvestris*) seit etwa 12.000 Jahren heimisch. Er wurde für die ersten sesshaften Bauern im 6. Jahrtausend v. Chr. zum wertvollen Sammelgut. Der Kulturapfel (*Malus domestica*) stammt hingegen vom asiatischen Wildapfel (*Malus sieversii*) ab, der in Kasachstan bereits vor 4000 Jahren als Kulturpflanze angebaut wurde. In Europa wird der Kulturapfel ab der Römerzeit angebaut. Im Alpenraum kommt er im 13. Jahrhundert an.

Honig wurde seit jeher von den Menschen geschätzt, wie prähistorische Felsbilder in Spanien bezeugen. Obwohl direkte archäologische Nachweise bisher fehlten, konnte die Forschung durch die Analyse von Wachsresten auf Tonscherben belegen, dass Bienen zeitgleich mit der Einführung landwirtschaftlicher Fertigkeiten seit 7000 Jahren systematisch gehalten werden, sehr wahrscheinlich in ausgehöhlten Baumstämmen.

Edmund Ebner, Mitarbeiter der Arbeitsgruppe Pomologie am Versuchszentrum Laimburg, erläutert das Forschungsprojekt zum Schutz alter, lokaler Apfelsorten und Imkerin Chiara Braus stellt verschiedene Honigarten vor. Äpfel und Honig können verkostet werden (solange Vorrat reicht) und vermitteln einen Eindruck natürlicher Geschmacksvielfalt.

Zelt 5: Eintopf und Käse

Die Käseherstellung beginnt mit erwärmter Rohmilch. Sobald Lab hinzugegeben wird, gerinnt die Milch und kann zu Käse verarbeitet werden. Die experimentellen Archäologinnen Florencia Debandi und Alice Zorzolo von der Universität Bologna zeigen verschiedene Methoden der Käsegewinnung.

Nahrhafte Suppen entstanden aus Getreide, Hülsenfrüchten und Gemüse: zum Beispiel aus Dinkel, Erbsen, Wildkarotten und Sellerie. Und mit ein bisschen Glück auch mit Fleischeinlage!

Zelt 6: Infopoint

Informationen zum Ablauf des Archäologiefestes „Zurück in die Steinzeit“

Die Teilnahme an „Zurück in die Steinzeit“ ist kostenlos.

Am ganzen Wochenende gilt für Familien mit Kindern auch im Südtiroler Archäologiemuseum freier Eintritt.

Alle Informationen zum Thema können in der Sonderausstellung „**PAST FOOD – 15.000 Jahre Ernährung**“ im Südtiroler Archäologiemuseum vertieft werden. Die Ausstellung ist unterhaltsam und interaktiv angelegt und auch für Kinder verständlich. An diesem Wochenende wartet dort auf Groß und Klein ein **archäologisches Quiz mit Überraschung!**

25 Jahre Zurück in die Steinzeit

Ein Jahr nach dem Südtiroler Archäologiemuseum feiert auch das Archäologiefestival auf den Bozner Talferwiesen einen besonderen Meilenstein: sein 25-jähriges Jubiläum!

Seit 1999 kommen Expertinnen und Experten für experimentelle Archäologie aus ganz Europa nach Bozen und zeigen Geschichte zum Anfassen. Erwachsene und Kinder können bei den Vorführungen zu urzeitlichem Handwerk zusehen und fast vergessene Kulturtechniken auch selbst ausprobieren. Für das Südtiroler Archäologiemuseum ist das Festival im Freien wichtiger Bestandteil einer innovativen und spannenden Museumsvermittlung, die große und kleine Museumsgäste interaktiv einbezieht.

„In den Vitrinen des Museums sind Originalfunde aus vergangenen Zeiten ausgestellt. Sie bilden den Ausgangspunkt für die Aktivitäten der Veranstaltung **Zurück in die Steinzeit**. Unter fachkundiger Anleitung können Kinder und Erwachsene selbst aktiv werden und die Lebensweise unserer Vorfahren nachvollziehen“, beschreibt das Vermittlungsteam des Museums die Absicht des Museumsfestes, das alle zwei Jahre im Herbst in ein kleines Zeltdorf unweit des Museums auf den Bozner Talferwiesen einlädt.

Presseinformation:

Katharina Hersel
Südtiroler Archäologiemuseum
Mob. 328 4954541
eMail: katharina.hersel@iceman.it
www.iceman.it