

Zeitschrift: Jahresberichte des Archäologischen Dienstes Graubünden und der Denkmalpflege Graubünden
Herausgeber: Archäologischer Dienst Graubünden; Denkmalpflege Graubünden
Band: - (2002)

Artikel: Zum frühmittelalterlichen Speisezettel in Tumegl/Tomils, Sogn Murezi
Autor: Caduff, Bruno / Plogmann Hüster, Heide / Tabernero Diaz, José
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-821185>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zum frühmittelalterlichen Speisezettel in Tumegl/Tomils, Sogn Murezi

Seit 1994 werden in mehreren Etappen auf der Flur Sogn Murezi in Tumegl/Tomils archäologische Sondierungen und Ausgrabungen durchgeführt. Bei den freigelegten Strukturen handelt es sich zur Hauptsache um eine Kirche mit verschiedenen Anbauten in mehreren Bauphasen aus dem Früh- bis Spätmittelalter und einige Funde und Befunde aus der römischen Epoche und der Spätbronzezeit. Vorläufige Resultate wurden in verschiedenen Kurzberichten ausgeführt⁴⁸. Einzelne Funde und Befunde eignen sich dafür, nach ihrer Auswertung in einem separaten Artikel vorgestellt zu werden, so geschehen mit einem römerzeitlichen Rind⁴⁹. 2001 wurde unter anderem ein Raum des westlichen Anbaus der Kirche untersucht (Abb. 98, gerasterte Fläche)⁵⁰. Ein interessanter Knochenfundkomplex und eine langobardische Goldmünze bewogen den ADG dazu, die Auswertung dieser Funde vorzuziehen, welche hier nun vorgestellt werden können. Ein solches Unternehmen erfordert den Beizug verschiedener spezialisierter Fachpersonen, für deren Zusammenarbeit und Anregungen hier nochmals gedankt sei⁵¹.

Befund

Die Ausgrabungsarbeiten in Tumegl/Tomils, Sogn Murezi, sind noch in Gange. Es ist nicht Sinn dieses Artikels, die bis jetzt bekannten Bauphasen in ihren Abfolgen erklären zu wollen. Es wird nur derjenige Bereich gewählt, aus dem die besprochenen Funde stammen. Auch hier wird nur der entsprechende Befund besprochen, die älteren, jüngeren und gerade anschliessenden Bauphasen bzw. Befunde nur soweit miteinbezogen, um den Zusammenhang dieser Funde verständlich zu machen⁵².

Die Funde stammen aus einem Raum (Abb. 98, gerasterte Fläche), der direkt westlich an die erste nachgewiesene Kirche angebaut ist (Abb. 98, dunkel gerasterte Mauern). Auch wenn die Untersuchungen südlich dieses Raums noch nicht abgeschlossen sind, kann jetzt schon gesagt werden, dass dieser Raum zu einem Gebäude gehört, das aus mindestens drei Räumen bestand⁵³.

Die Schicht, aus der die unten besprochenen Funde stammen, ist ausser dem dünnen Bauniveau die erste Schicht, welche die Mauern dieses Raums voraussetzt. Sie ist 2-10 cm mächtig und besteht fast nur aus Asche und Holzkohle⁵⁴. Die damit verbundene Bodenbeschaffenheit (beim Betreten des Raums ständig aufgewirbelter Russ im Raum) und der Erhaltungszustand der Knochen (siehe unten) lassen darauf schliessen, dass diese Schicht nur für eine sehr kurze Zeit nach der Errichtung dieses Gebäudeteils offen lag. Nach der Ablagerung dieser Schicht wurde der eigentliche Boden eingezogen. Er besteht im unteren Teil aus einer dünnen, etwas unregelmässig verteilten Mörtelschicht und im oberen Teil aus einer etwa 4 cm mächtigen Schicht aus festgepresstem rotem Lehm. Die holzkohle- und aschehaltige Schicht darunter (im folgenden nur noch als Isolation bezeichnet) diente nun als hervorragende Isolation gegen die Grundfeuchtigkeit⁵⁵.

Es stellt sich die Frage, ob die hier besprochene Fundschicht überhaupt als Ablagerungsschicht während der ersten Benützungsphase angesprochen werden kann oder ob es sich um (älteres) umgelagertes Material handelt, das nur zum Zweck der Isolation eingebracht worden ist. Wir sind der Meinung, dass diese Schicht tatsächlich als Isolierschicht eingebracht worden ist, und zwar sofort nach der Fertigstellung des

Die Auswertung wurde durch die Finanzierung Dritter ermöglicht. An dieser Stelle sei der Goethe-Stiftung für Kunst und Wissenschaft Zürich, der UBS Kulturstiftung und der Stiftung Dr. M. O. Winterhalter für ihren grosszügigen finanziellen Beitrag gedankt.

Anbaus an die Kirche. Dies betrifft nicht nur den besprochenen Raum, sondern sicher auch den südlich davon gelegenen. Es muss sich aber um Material handeln, das sich während der Errichtung des Baus angesammelt hat. Denn würde es sich um eine ältere Schicht handeln, die bei Planierungsarbeiten zum Vorschein gekommen wäre, müsste die Zusammensetzung der Schicht viel heterogener sein. Zusätzlich wären die Knochenfragmente zwangsläufig stärker beansprucht. Insbesondere Jungtierknochen liegen unter solchen Bedingungen nicht mehr wie vorgefunden vollständig vor.

Unserer Meinung nach kommen zwei Herkunftsorte dieses Materials in Frage: Möglicherweise stammt es aus einer provisorischen Unterkunft, für die uns nicht bekannte und erst später abgebrochene westliche Räume des ersten Steinbaus (siehe unten) in Frage kämen, oder der südliche Anbau an die Kirche war zu diesem Zeitpunkt schon fertiggestellt. In diesem konnte in der südwestlichen Ecke eine grosse ebenerdige Herdstelle⁵⁶ gefasst werden, von der sowohl die Asche und die Holzkohle als auch die Speisereste stammen könnten. In beiden Fällen wäre unserer Meinung nach der Zeitunterschied zwischen der Speisezubereitung (bzw. der Entsorgung oder Zwischenlagerung der Speisereste und der Asche und der Holzkohle) und der Einbringung als Isolierschicht so gering, dass dieser bei der gleich zu besprechenden Datierungsungenauigkeit kaum eine Rolle spielen dürfte.

Datierung

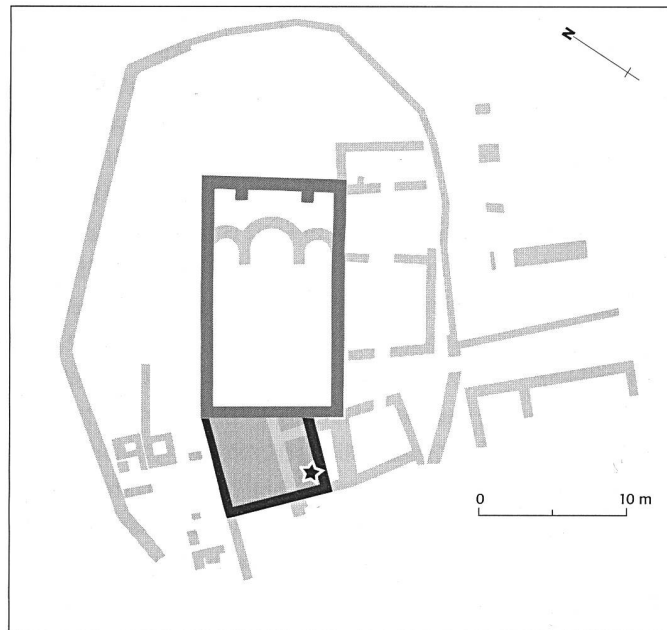
Die Datierung des hier interessierenden Befunds kann eingengt werden. Älter als die

Isolation ist ein Holzgebäude, dessen Ausmasse und Funktion unbekannt sind. Ein C14-Datum eines Holzbalkens ergab einen grossen Datierungsspielraum, wobei die Wahrscheinlichkeit in der 1. Hälfte des 5. Jahrhunderts und um 500 n. Chr. am höchsten ist (Abb. 99, ETH-22753). Dabei gilt es auch zu beachten, dass bis zur Waldkante (= Schlagjahr des Baums) eine unbekannte Anzahl Jahrringe fehlen, so dass diese Probe eher zu alt datiert. Deshalb scheint uns eine Datierung um 500 n. Chr. am wahrscheinlichsten. Dieser Datierungsansatz wird von einem Dendro-Datum dieses Balkens unterstützt, wobei grosse Vorsicht geboten ist, weil es sich um ein B-Datum (mindere Wahrscheinlichkeit) handelt⁵⁷. Der jüngste Ring fällt auf das Jahr 484 n. Chr. Es fehlen aber eine unbekannte Anzahl Jahrringe bis zur Waldkante, ein Fäll- bzw. Baudatum ist frühestens um 500 n. Chr. möglich. Wie lange dieses Gebäude stand, bevor es abbrannte, wissen wir nicht. Nach der Planierung des Geländes wurde das nächste Gebäude, von dem wir weder das Bau- noch das Abbruchdatum kennen, aus Stein gebaut. Wegen der Datierung des Vorgängerbaus aus Holz um 500 n. Chr. ist eine Datierung des Steinbaus im Verlauf des 6. Jahrhunderts anzunehmen.

Sicher ist, dass dieses Gebäude, welches in mehrere Räume unterteilt war, beim Bau der ersten nachgewiesenen Kirche (Abb. 98, dunkel gerasterte Mauern) grösstenteils niedergerissen wurde, also älter als diese sein muss. An diese Kirche ist der Westanbau gesetzt, dessen Ausrichtungsabweichung gegenüber der Kirche sich durch die Übernahme einer Mauer des ersten Steinbaus erklärt. Dies lässt den wahrscheinlichen Schluss zu, dass die Kirche und der Anbau kurz nacheinander entstanden sind.

- 48 Letzter Kurzbericht in Jb ADG DPG 2001, 106-108.
- 49 REHAZEK ANDRÉ/CADUFF BRUNO, Tieropfer oder Kadaverentsorgung? Ein römisches Rinderskelett aus Tomils, Sogn Murezi. Jb ADG DPG 1999, 53-57. Gleicher Artikel in AS 23, 2000, 3, 123-127.
- 50 Wie Anm. 48, Abb. 101-102.
- 51 Ausser der Autorin und den Autoren sind vor allem auch Guido Ackermann, Amt für Jagd- und Fischerei GR, Christoph Brombacher, Archäobotanisches Labor der Ur- und Frühgeschichte Basel und Hans Seifert, örtlicher Grabungsleiter ADG, zu nennen.
- 52 Im Text beziehen sich die geographischen Richtungsangaben nicht nach dem effektiven Norden (s. Abb. 98), sondern nach dem „Grabungsnorden“, d. h., dass die Apsiden im Osten liegen.
- 53 Westlich und südlich des zu besprechenden Raums befindet sich mindestens noch je ein weiterer Raum.
- 54 Im Gegensatz dazu weisen die in der Schicht enthaltenen Tierknochen keine Brandspuren auf (s. u.).
- 55 Dies machte sich auch während den Ausgrabungsarbeiten bemerkbar. Solange diese Schicht nicht abgebaut war, war es sehr trocken. Nach ihrem Abbau stieg die Grundfeuchtigkeit deutlich auf.
- 56 Jb ADG DPG 1999, Abb. 79.
- 57 Dendrolabor ADG, Bericht vom 20.02.2003. Nadelholz, 45 Jahrringe, wegen des verkohlten Zustands kann nicht zwischen Kern- und Splintholz unterschieden werden, Waldkante ist aber sicher nicht vorhanden.

Abb. 98: Tumegl/Tomils,
Sogn Murezi. Schematischer
Grundriss. Im Artikel bespro-
chener Raum (gerasterte
Fläche) des Anbaus an die
erste nachgewiesene Kirche
(dunkel gerasterte Mauern).
Stern: Fundstelle der lango-
bardischen Goldmünze.
Mst. 1:500.



Die langobardische Münze

Das würde bedeuten, dass die erste Benützungsphase des Anbaus nur wenig jünger als diejenige der ersten nachgewiesenen Kirche wäre. Aus der fundführenden Isolation stehen als Datierungsgrundlage zwei C14-Daten (Abb. 99, ETH-22751 und ETH-22752) zur Verfügung, die von zwei Tierknochen stammen. Trotz des grossen Datierungsbereichs liegt die höchste Wahrscheinlichkeit in der 2. Hälfte des 7. Jahrhunderts. Aus der gleichen Schicht stammt eine langobardische Goldmünze. Die Datierung ihrer Prägezeit, ihre geringe Umlaufzeit und ihr sehr guter Zustand würden bei aller methodischen Vorsicht von Schichtdatierungen durch eine Münze diese Datierung zumindest unterstützen (siehe unten). Somit lässt sich die erste Benützungsphase dieses Raums am wahrscheinlichsten in die 2. Hälfte des 7. Jahrhunderts datieren.

Bruno Caduff

Die Ausgrabungen auf dem Areal der Kirche Sogn Murezi brachten bisher sieben Münzen und einen Rechenpfennig aus dem Zeitraum des 4. bis 17. Jahrhunderts zum Vorschein⁵⁸. Im folgenden soll auf die langobardische Prägung eingegangen werden, die in der gleichen Schicht wie die unten behandelten Knochen gefunden worden ist (Abb. 98, Stern).

Es handelt sich um einen Triens (Goldmünze) nach dem Vorbild der Prägungen des byzantinischen Kaisers Mauricius Tiberius (582-602)⁵⁹. Die Vorderseite (Abb. 100, links) zeigt das Brustbild des Kaisers mit Diadem nach rechts, auf der Brust ein aus Punkten bestehendes, kreuzförmiges Muster. Die Buchstaben der Legende können wie folgt gelesen werden: DNmVI(T)-bPP-VI für Dominus Noster Mauricius Tiberius Pater Patriae Augustus.

Die Rückseite (Abb. 100, rechts) zeigt die

⁵⁸ 3 römische Münzen des 4. Jahrhunderts, 1 Denar Karls des Grossen (768-814) aus Pavia (Prägezeit 774-800), 1 Christiana-Religio Denar Ludwigs I. des Frommen (814-840), 1 Pfennig Bischof Heinrichs II. von Klingenberg aus Konstanz (1293-1335), 1 langobardischer Triens (Prägezeit s. u.) nach byzantinischen Münzen des Mauricius Tiberius (582-602) und 1 Rechenpfennig Conrad Lauffers aus Nürnberg (1637-1688).

⁵⁹ Fd. Nr. TuSM 955 a. 0,458 g, 15,4/15,2 mm, 345°, keine Zirkulationsspuren, nicht korrodiert (A 1/1, K 1/1). Münze leicht gebogen. Zu den Vorbildern vgl. etwa BELLINGER ALFRED R., Catalogue of the Byzantine coins in the Dumbarton Oaks Collection and in the Whittemore Collection. Bd. 1. Washington D.C. 1966, 370, Nr. 287 (Ravenna).

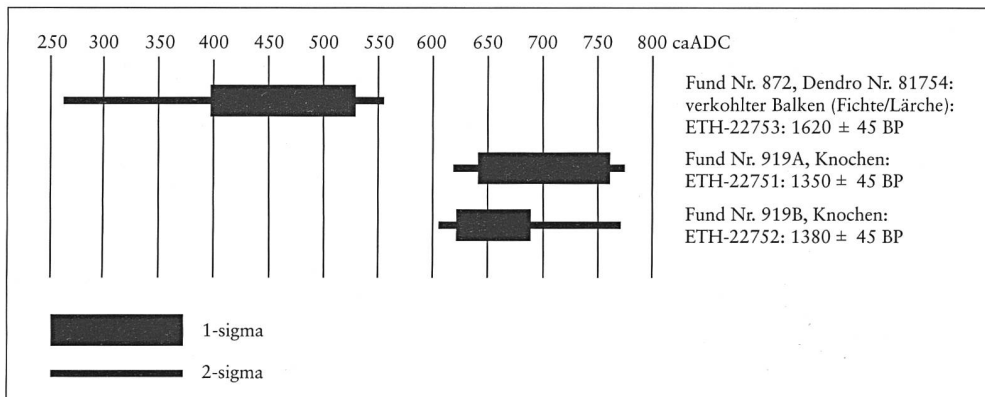


Abb. 99: Tumeġl/Tomils,
Sogn Murezi. Die kalibrier-
ten C14-Daten.

Viktoria nach links. In der rechten Hand hält sie einen Kranz, in der Linken einen Kreuzglobus, darunter ist ein kleiner Stern zu sehen. Die schwer zu lesende Legende könnte als VICTORIA ACVSTORVN und CONOB im Abschnitt gedeutet werden.

Ermanno Arslan unterscheidet in seinem Katalog zwei verschiedene Typen von Imitationen der Münzen von Mauricius Tiberius⁶⁰. Typ I nimmt direkten Bezug auf die byzantinischen Vorbilder, wenn auch schon Tendenzen zu stilistischer Vereinfachung erkennbar sind. Das Durchschnittsgewicht liegt etwa bei 1,5 g. Typ II nimmt Bezug auf Typ I und nicht mehr auf das ursprüngliche Vorbild. Die Darstellung wurde noch weiter stilisiert. Das Durchschnittsgewicht liegt etwa bei 1,3-1,4 g. Die Schrötlinge sind aber breiter, so dass ein breiter, ungeprägter Rand das Münzbild umschliesst.

Bei der Münze aus Sogn Murezi scheint es sich um ein seltenes Exemplar einer Imitation zu handeln, die zwischen dem ersten und dem zweiten Typ liegt. Die Darstellung ist stärker stilisiert als bei Typ I, der Schrötling aber kleiner als bei Typ II. Es fällt sofort das geringe Gewicht auf, welches mit 0,5 g deutlich unter den 1,3-1,5 g liegt. Hinzu kommt, dass die Münze nur einen

dünnen Goldüberzug aufweist, der Kern hingegen aus unedlem Metall besteht: Es handelt sich also um eine sog. subaerate Prägung. Bisher sind subaerate Münzen dieser Zeitstellung fast nicht bekannt, was angesichts der spärlichen Materialgrundlage weiter nicht erstaunt. Die in Sammlungen befindlichen Stücke stammen oft aus Schatzfunden und wurden aufgrund ihres hohen Gewichtes auf die Seite gelegt. Wir können deshalb nicht beantworten, ob es sich beim Exemplar aus Sogn Murezi um eine offizielle langobardische Prägung oder um eine zeitgenössische Fälschung handelt. Die sorgfältige und eng an das byzantinische Vorbild angelehnte Ausführung spricht eher gegen letzteres.

Es kann nur vermutet werden, dass sich die Münzstätte in Norditalien befunden hat. Der Zeitpunkt der Prägung kann gemäss Arslan in der zweiten Hälfte des 7. Jahrhunderts angesetzt werden. Seiner Meinung nach wurde Typ I bis Mitte des 7. Jahrhunderts, spätestens bis 660/665 und Typ II bis um 690 geprägt, so dass wir unsere Übergangsprägung in den Zeitraum 650/670 legen können.⁶¹ Spätestens mit der Münzreform Kuniperts (688-700) verschwinden diese Münzen aus dem Umlauf⁶². Es ist an-

60 ARSLAN ERMANNNO A., Le monete di Ostrogoti, Longobardi e Vandali. Catalogo delle Civiche Raccolte Numismatiche di Milano, Mailand 1978. Typ I: 55-56, Nr. 4-12, Typ II: 57-58, Nr. 13-21.

61 Freundliche Mitteilung Ermanno A. Arslan, Mailand.

62 Zur Münzreform Kuniperts ARSLAN ERMANNNO A., San Michele: un Arcangelo per i Longobardi. Numismatica e Antichità Classiche XXX, 2001, 273-293; ARSLAN ERMANNNO A., Una riforma monetaria di Cuniperto, re dei Longobardi (688-700). Numismatica e Antichità Classiche XV, 1986, 249-275.

**Zum frühmittelalterlichen
Speisezettel in Tumeġl/Tomils,
Sogn Murezi**

63 DIAZ TABERNERO JOSÉ, Die Fundmünzen vom Ochsenberg (SG). In: PRIMAS MARGARITA/SCHINDLER MARTIN P./ROTH-RUBI KATRIN/DIAZ TABERNERO JOSÉ/GRÜNINGER SEBASTIAN, Wartau – Ur- und frühgeschichtliche Siedlungen und Brandopferplatz im Alpenraum (Kanton St. Gallen, Schweiz). I. Frühmittelalter und römische Epoche. Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie 75, Bonn 2001, 99-103, bes. 100 (Kat. Nr. 188 und 226) (zwei Trienten Liutprands, Siedlungsfunde); ZACH BENEDIKT, Kanton St. Gallen I. Mittelalterliche und neuzeitliche Münzfunde. Inventar der Fundmünzen der Schweiz 6, Bern 2001, 139, mit unsicherer Fundortangabe Berneck SG (Halbsiliqua, Imitation nach Iustinus II. oder Iustinianus I.); RAGETH JÜRIG, Die römische Mutatio von Riom (Oberhalbstein, Graubünden). In: Die Römer in den Alpen. Historikertagung in Salzburg 13.-15. XI. 1986. Bozen 1986, 155-166, bes. 162 (Silbermünze des 6./7. Jahrhundert, langobardisch?); MÜLLER ISO, Die Frühzeit des Klosters Disentis. Bündner Monatsblatt 1/2, 1986, 1-45, bes. 18 (Triens des Liutprand?, Grabzusammenhang nicht gesichert); GEIGER HANS-ULRICH, Die merowingischen Münzen der Schweiz. Schweizerische Numismatische Rundschau 58, 1979, 83-178, bes. 130-131, Nr. 246 (Tarasp GR, Triens im Namen Mauricius Tiberius*), Nr. 247 (Ruschein GR, Triens im Namen Mauricius Tiberius*), Nr. 248 (Sagogn/Schiedberg GR, Triens Kuniperts). Hinzu kommen Nr. 245 (Arbedo-Castione TI, Triens im Namen Mauricius Tiberius*) und Nr. 249 (Stein am Rhein SH, Triens Kuniperts als Fibel gefasst); BERNAREGGI ERNESTO, I tremissi longobardi e carolingi del ripostiglio di Ilanz, nei Grigoni. Numismatica e Antichità Classiche VI, 1977, 341-364, bes. 342-246 (3 Trienten Liutprands und 40 Trienten aus der Zeit von Desiderius).



zunehmen, dass die geringe Anzahl erhaltener Imitationen nach Typen des Mauricius Tiberius mit der Tatsache zusammenhängt, dass diese Münzen mit der Münzreform eingezogen wurden. In einem ersten Schritt gab Kunipert im Zeitraum von ca. 688 bis 692/693 pseudoimperiale Prägungen mit der Darstellung der Viktoria heraus, die seinen Namen und die Titulatur REX sowohl auf der Vorder- wie auch auf der Rückseite aufweisen. Im Jahre 692/693 wurden neue Trienten mit dem Hl. Michael und der Legende SCS MIHAHIL anstelle der Viktoria geprägt. Mit diesem Schritt findet im langobardischen Münzwesen nicht nur eine klare Abgrenzung gegenüber Byzanz statt, sondern er bedeutet auch den Beginn einer eigenständigen Münzprägung.

Aus dem churrätischen Raum sind uns eine Reihe von Münzen langobardischer Zeit bekannt⁶³. Von den 50 oder 51 Exemplaren stammen 43 aus dem Schatzfund von Ilanz (1904)⁶⁴. Zwei in Tarasp und Ruschein gefundene Exemplare sind bisher, neben dem Beispiel aus Sogn Murezi, die einzigen Imitationen nach Prägungen des Mauricius Tiberius aus diesem Gebiet. Beide gehören zum späteren Typ II⁶⁵. Die übrigen Münzen wurden unter Kunipert, Liutprand oder



Abb. 100: Tumeġl/Tomils, Sogn Murezi. Langobardische Goldmünze. Links: Vorderseite, rechts: Rückseite. Mst. 3:1.

Desiderius geprägt, deren Prägungen zeitlich nach diesen Imitationen anzusetzen sind.

Die langobardische Münze ist ein Beleg für die Kontakte zwischen der Region Graubünden und dem Süden. Handel und Verkehr fanden über die Bündner Pässe statt.

José Diaz Tabernero

Die frühmittelalterlichen Speisereste

Einleitung

Die Analyse von Speiseresten aus frühmittelalterlichen Grabungen ist in der schweizerischen Archäobiologie ein noch immer seltenes Ereignis. Der drastische Rückgang archäologischer Quellen nach der Römerzeit führt auch auf der Ebene der sonst so zahlreich geborgenen Tierknochen noch immer zu "Mangelsituationen". Das betrifft in ungleich stärkerem Masse Knochen, die mit dem blossen Auge auf den Grabungen schwer zu erkennen sind. Diese

Reste, die nur über das Schlämmen von Erdproben erhältlich sind, können zwar erhebliche Informationen über Nahrung, Kultur und Wirtschaftsweise bergen, doch gehören sie leider noch nicht immer in das standardisierte Bergungsrepertoire archäologischer Grabungen. So liegen uns bislang die fast ausschliesslich in den Schlammproben geborgenen Kleintierreste nur aus der Siedlung Lausen BL⁶⁶ und dem Kloster St. Johann in Münstair⁶⁷ vor. Herkömmlich geborgene Reste grösserer Tiere kommen darüber hinaus aus Schleithelm⁶⁸, Berslingen und Merishausen SH⁶⁹ sowie dem Reischacherhof BS⁷⁰.

Es ist darum um so erfreulicher, dass der ADG mit der Bergung von Knochenmaterial aus dem Bereich einer frühmittelalterlichen Kirche die Voraussetzung geschaffen hat, unsere Wissenslücken in Bezug auf Ernährung, Wirtschaft und Kultur in dieser Zeit zu verkleinern.

Material und Methode

Das Material wurde der Archäobiologischen Abteilung der Universität Basel im Sommer 2002 in einer Grob- und Feinfraktion übergeben. Insgesamt handelt es sich um gut 4500 Knochenfragmente mit einem Gewicht von knapp 5 kg. Von ihnen gehören 1033 Fragmente der grossen Fraktion an. Das durchschnittliche Gewicht dieser Knochenfragmente liegt – je nach Tierart – zwischen 2 g und 17 g.

Mit knapp 3500 Resten aus der Feinfraktion stellt der weitaus grösste Teil aber entweder hoch fragmentiertes Material mit einem durchschnittlichen Gewicht von 0,3 g oder aber annähernd vollständig erhaltene Reste von Kleintieren dar. Ihr Durchschnittsgewicht liegt zwischen 0,1 g und

0,5 g. Diese Zahlen mögen verdeutlichen, wie klein die Skelettelemente sind und wie schwierig bis unmöglich ihr Auffinden bei “normaler Grabungstätigkeit” ist. So fanden sich Fischreste ausschliesslich in dieser Fraktion, die Reste von Vögeln waren zu 70% hier zu finden. Auch die wenigen Mäuse-, Amphibien- und Schneckenreste wurden aus der Feinfraktion bestimmt.

Alle Tierreste sind gut erhalten. Die Knochenoberflächen sind glatt und splintern nicht auf. Auch die Skelettelemente der Jungtiere sind von der Bodenchemie nicht negativ beeinträchtigt worden. Entsprechend der hohen Fragmentierung liegt der Bestimmungsgrad in der Feinfraktion aber lediglich bei rund 30%, während aus der grossen Fraktion 60% der Fragmente bestimmt werden konnten. Diese Anteile liegen im bekannten Rahmen für mittelalterliches Fundmaterial.

Keine der Tierreste zeigten Brandspuren. Auch Spuren, die darauf schliessen lassen, dass einzelne Knochen einen Verdauungstrakt passiert haben, fanden sich nicht. Ebenso wenig sind die Fragmente durch Hundeverbiss verändert. Diese Negativbefunde lassen darauf schliessen, dass hier Speisereste relativ rasch entsorgt bzw. eingebettet wurden oder aber für “Sekundärnutzer”, wie z. B. Hunde, nicht zugänglich waren. Andernfalls hätten diese Spuren hinterlassen.

Die ersten Ergebnisse der im folgenden ausgeführten Analysen veranlassten uns im Herbst 2002, das Angebot des ADG anzunehmen, zusätzliche Bodenproben aus der gleichen Schicht zu nehmen. Besonders das Fehlen ganzer Fundgruppen, die hier erwartet werden durften, waren Gegenstand der Überprüfung von einzelnen Schlammfraktionen (1 mm und 0,35 mm).

64 Für frühmittelalterliche Funde aus dem italienischen Raum und dem Kanton Tessin ist auf ein Verzeichnis von Ermanno A. Arslan hinzuweisen: “Saggio di repertorio dei ritrovamenti di moneta Vandala, Ostrogota, Bizantina, Longobarda in Italia, Sardegna e Canton Ticino (con l'esclusione della Sicilia)”, das unter folgenden e-mail-Adressen bezogen und ergänzt werden kann: erarslan@tin.it oder CISAM@CISAM.org.

65 GEIGER HANS-ULRICH, wie Anm. 63, 131, Nr. 246 (Tarasp GR, Schloss, 1,40 g) und Nr. 247 (Ruschein GR, Grabfund Kirche St. Gieri, 1,43 g).

66 HÜSTER PLOGMANN HEIDE/VESZELI MARCEL, Zwischenbericht zur Bearbeitung der Knochenfunde aus Lausen-Bettenach (unpubl.).

67 HÜSTER PLOGMANN HEIDE, Schlammfunde aus dem Kloster St. Johann in Münstair (GR) (unpubl.).

68 REHAZEK ANDRÉ, Archäozoologische Auswertung der Tierknochen. In: BURZLER ANKE ET AL., Das frühmittelalterliche Schleithelm - Siedlung, Gräberfeld und Kirche, Schaffhausener Archäologie 5, Schaffhausen 2002, 42-47.

69 REHAZEK ANDRÉ, Wirtschaft und Umwelt von Berslingen – Auswertung der Tierknochen, In: BÄNTELI KURT ET AL., Berslingen – ein verschwundenes Dorf bei Schaffhausen, Schaffhausener Archäologie 3, Schaffhausen 2000, 162-172.

70 MOREL PHILIPPE, Auswertung der Tierknochenfunde aus dem Reischacherhof, Hausgrube A, Basel (7.-12.Jahrhundert), unpubl. Diplomarbeit Universität Basel, Basel 1985.

Abb. 101: Tumegl/Tomils,
Sogn Murezi. Haustiere.
Relative Anteile der Arten
(Basis Knochenzahl).

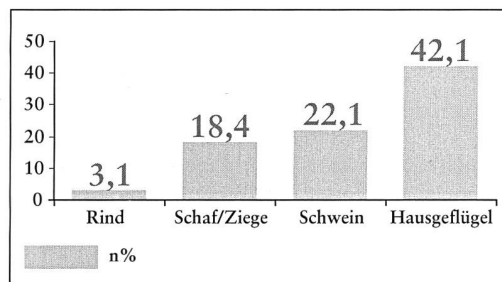
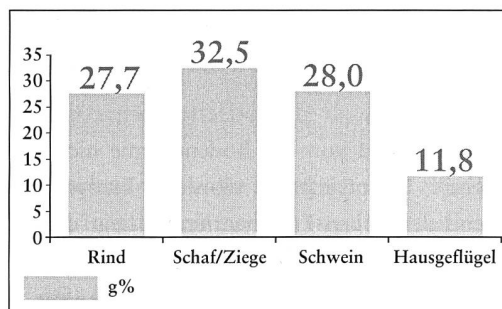


Abb. 102: Tumegl/Tomils,
Sogn Murezi. Haustiere.
Relative Anteile der Arten
(Basis Knochengewicht).



Ergebnisse

Die vertretenen Tierarten

Unter den domestizierten Säugetieren finden sich im Material Speisereste von Hausrind, Schaf/Ziege und Hausschwein. Die Wiederkäuer unter ihnen leisteten Arbeit, lieferten Sekundärprodukte wie Milch, Wolle und Dung und dienten der Bevölkerung schliesslich der Ernährung. Das Hausschwein dagegen wurde ausschliesslich als Fleischlieferant gehalten und kann demnach häufig als Indikator für einen gewissen Wohlstand angesehen werden⁷¹. In zeitgleichen Siedlungen machen die Reste der Haussäugetiere insgesamt mehr als 90% der aufgefundenen Tierreste aus⁷². Im vorliegenden Fall erreichen die Anteile dieser Speisereste lediglich 40%. Selbst wenn die Speisereste aus der Kleinfraction nicht eingerechnet werden, übersteigt der Anteil der Haussäugetiere die 70%-Marke

nur wenig. Darauf wird noch einzugehen sein.

Der Hintergrund für diesen vergleichsweise geringen Gebrauch von Rind-, Schaf/Ziegen- und Schweinefleisch liegt in dem hohen Anteil von Hausgeflügel, das offenbar in der Ernährung der Bewohner in Tumegl/Tomils einen grossen Stellenwert hatte. Rund 40% des Gesamtmaterials bzw. 27% der Grossfraction stammen von Hühnern oder Gänsen. In den Vergleichsstationen spielt der Verzehr von Hausgeflügel keine nennenswerte Rolle (Schaffhausen SH, Reischacherhof BS), in sozial besser gestellten Siedlungen werden Werte von maximal 5% erreicht (Lausen BL).

10 Skelettelemente verweisen auf den Verzehr von Tauben (*Columba* sp.), wobei nicht sicher festgestellt werden kann, ob es sich hier um Haus- oder Wildtauben handelt. Ebenso kann bei vier Röhrenknochenfragmenten der Grösse von Hühnern oder Gänsen nicht entschieden werden, ob es sich um Reste von Haus- oder Wildgeflügel handelt. Eindeutig als Wildtiere können dagegen je ein Rest eines Fasans (*Phasianus colchicus*) und eines Rebhuhns (*Perdix perdix*) eingestuft werden. In die Gruppe der verspeisten Wildtiere fallen ebenfalls 317 Fischreste.

Abgesehen von diesen Speiseresten fanden sich im Material drei Reste von Kleinsäugetieren. Bei den zwei Schienbeinen und einem oberen Schneidezahn dürfte es sich um Reste von Haus- (*Mus musculus*) oder Feldmäusen (*Arvicola terrestris*) handeln, die anhand dieser Skelettelemente nur schwer voneinander zu trennen sind. Die Überprüfung der zusätzlichen Schlammreste (vgl. oben) konnte sicherstellen, dass es sich bei den identifizierten Mäuseknochen vorrangig um Hausmäuse handeln dürfte. Ferner fanden sich vier

71 HÜSTER PLOGMANN HEIDE/JORDAN P./REHAZEK ANDRÉ/SCHIBLER JÖRG/VESELI MARCEL, Mittelalterliche Ernährungswirtschaft, Haustierhaltung und Jagd. Eine archäozoologische Untersuchung ausgewählter Fundensembles aus der Schweiz und dem angrenzenden Ausland. Beiträge zur Mittelalterarchäologie in Österreich 15, 1999, 223-240.

72 Reischacherhof (MOREL, wie Anm. 70); verschiedene Fundstätten in Schaffhausen (REHAZEK, wie Anm. 69 und Anm. 68); Lausen (HÜSTER PLOGMANN/VESELI, wie Anm. 66).

Abb. 103: Tumeġl/Tomils,
Sogn Murezi. Nachgewiesene
Tierarten.

Tierart	n (Anzahl)	n% (Anzahl %)	n-Sch/Ei (Anzahl ohne Schuppen und Eier- schalen)	n%-Sch/Ei (Anzahl % ohne Schuppen und Eier- schalen)	n(g) (Gewicht)	D-Gew. (Durch- schnittsge- wicht pro Knochen- fragment)
Bos taurus (Hausrind)	48	2,8	48	3,1	835	17,4
Ovis/Capra (Schaf/Ziege)	284	16,7	284	18,4	978,1	3,4
Sus domesticus (Hausschwein)	341	20,0	341	22,1	841,6	2,5
Gallus gallus (Huhn)	679	39,9	639	41,3	341,5	0,5
Vogel Grösse Huhn-Gans	4	0,2	4	0,3	1,2	0,3
Anser anser (Gans)	7	0,4	7	0,5	12	1,7
Total Haustiere	1363	80,1	1323	85,6	3009,4	
Kleinsäuger	3	0,2	3	0,2		
Phasianus colchicus (Fasan)	1	0,1	1	0,1		
Perdix perdix (Rebhuhn)	1	0,1	1	0,1		
Columba spec. (Tauben)	10	0,6	10	0,6	2	0,2
Total Vögel	12	0,8	12	0,8	2	
Pisces indet (unbestimmbare Fische)	35	2,1	35	2,3	4,9	0,1
Esox lucius (Hecht)	28	1,6	28	1,8	6,5	0,2
Perca fluviatilis (Egli)	21	1,2	0	0,0		
Anguilla anguilla (Aal)	20	1,2	20	1,3	1,4	0,1
Leuciscus cephalus (Alet)	1	0,1	1	0,1	0,5	
Cyprinidae (Karpfenartige)	55	3,2	7	0,5	1,4	0,2
Salmo trutta f. fario (Bachforelle)	13	0,8	13	0,8	0,7	0,1
Salmo trutta f. lacustris (Seeforelle)	98	5,8	98	6,3	23,1	0,2
Thymallus thymallus (Äsche)	46	2,7	0	0,0		
Total Fische	317	18,7	202	13,0	38,5	
Gastropoda (Schnecken)	2	0,1	2	0,1		
Amphibia (Amphibien)	4	0,2	4	0,3		
indet (unbestimmt) grosse Fraktion	411				1056,3	2,6
indet (unbestimmt) kleine Fraktion	2433				861,3	0,3
Total bestimmte	1701	99,9	1546	100	3049,9	

Reste von Fröschen oder Kröten sowie zwei kleine Gehäuse von Landschnecken. Die genannten Arten waren im Mittelalter überall präsent und sind dementsprechend regelmässig im Fundgut vertreten.

Die Haustiere

Betrachten wir die Zahl der gefundenen Knochenreste, so machen unter den Resten

der Haustiere die Geflügelknochen (n=639 ohne Eierschalen) mit 42% den grössten Anteil der Speisereste aus. Dabei ist festzuhalten, dass es sich fast ausschliesslich um Reste von Hühnern handelt, lediglich sieben Elemente waren Gänsen zuzuordnen. Den Geflügelresten folgen die Reste von Schweinen (22%), Schafen oder Ziegen (18%) und Rindern (3%) (Abb. 101; Abb. 103). Auch wenn dieser Betrachtung nur

**Zum frühmittelalterlichen
Speisezettel in Tümeğl/Tomils,
Sogn Murezi**

Skelettelemente	Bos taurus (Hausrind)	%	Ovis/Capra (Schaf/Ziege)	%	Sus domesticus (Hausschwein)	%	Kleinsäuger	Gallus gallus (Huhn)	%	Anser anser (Gans)	Perdix perdix (Rebhuhn)	Phasianus colchicus (Fasan)	Columba spec. (Tauben)	Amphibia (Amphibien)	Gastropoda (Schnecken)
Os cornu															
Cranium	3		17	6	18	5,3		6	0,9					1	
Dentes sup.					21	6,2	1								
Dentes inf.	8		47	16,5	18	5,3									
Dentes sup./inf.			2	0,7	4	1,2									
Mandibula	3		8	2,8	2	0,6		7	1,1						
Hyoid	1		5	1,8											
Total Kopf	15	31,3	79	27,8	63	18		13	2					1	
Epistropheus															
Vert. cerv.	2		13	4,6	2	0,6		45	7				2		
Vert. thor.			17	6	6	1,8		50	7,8						
Vert. lumb.	6		13	4,6	24	7									
Vert. sacrum					1	0,3		17	2,7						
Vert. cand.			15	5,3	3	0,9		10	1,6						
Vert. ind.	1		17	6	16	4,7		13	2				1		
Total Wirbel	9	18,8	76	26,8	52	15,2		135	21,1				2	2	
Costae	11		54	19	121	35,5		99	15,5	4					
Sternum					1	0,3		46	7,2						
Clavicula								26	4,1	1			1		
Coracoid								31	4,9		1	1	5		
Total Rumpf	11	22,9	54	19	122	35,8		202	31,6	5	1	1	6		
Scapula	1		5	1,8				32	5				2		
Humerus	2		6	2,1	1	0,3		14	2,2						
Radius	2		7	2,5	1	0,3		32	5						
Ulna	1		2	0,7	1	0,3		21	3,3						
Radius+Ulna															
Carpale			3	1,1											
Metacarpus	1		1	-,4	8	2,3		27	4,2						
Phalanges ant.								16	2,5						
Total Vorderextremit	7	14,6	24	8,5	11	3,2		142	22,2				2		
Pelvis	4		10	3,5	5	1,5		32	5						
Femur			5	1,8	5	1,5		37	5,8	2					
Patella			3	1,1	2	0,6									
Tibia	2		5	1,8			2	34	5,3					1	
Fibula					4	1,2		14	2,2						
Astragalus			5	1,8	1	0,3									
Calcaneus			6	2,1	1	0,3									
Tarsus			2	0,7	17	5		4	0,6						
Metatarsus					3	0,9		1	0,2						
Phalanges post.															
Total Hinterextremit	6	12,5	36	12,7	38	11,1		122	19,1	2				1	
Carpale/Tarsale															
Metapodia			3	1,1	17	5									
Phalanges			12	4,2	38	11,1									
Sesamoid															
indef. (unbestimmt)								25	3,9						2
Gesamttotal	48	100	284	100	341	100	3	639	100	7	1	1	10	4	2

Abb. 104: Tume-gl/Tomils, Sogn Murezi. Verteilung der Skelettelemente (ohne Fische).

die Grossfraktion zugrunde gelegt wird, bleibt die Verteilung aussergewöhnlich. Hier entfallen 27% auf die Reste von Geflügel, 34% auf jene vom Hausschwein, 33% stammen von Schafen oder Ziegen und schliesslich sind 6% Hausrindern zuzuordnen. In den Vergleichssiedlungen dominieren Hausschweine (um 40%), es folgen Rinder, Schafe bzw. Ziegen und in weitem Abstand, mit Werten zwischen 1% und 5%, das Hausgeflügel.

Wird die verbrauchte Fleischmenge zugrunde gelegt, die sich im Knochengewicht spiegelt, so sind die Haussäugetiere etwa zu gleichen Anteilen um 30% vertreten, die extrem leichten Knochen des Hausgeflügels machen aber auch bei dieser Betrachtung noch rund 10% aus (Abb. 102; Abb. 103). In den Vergleichssiedlungen dominieren auf der Basis des Knochengewichtes grundsätzlich die Reste von Rindern mit mehr als 50%.

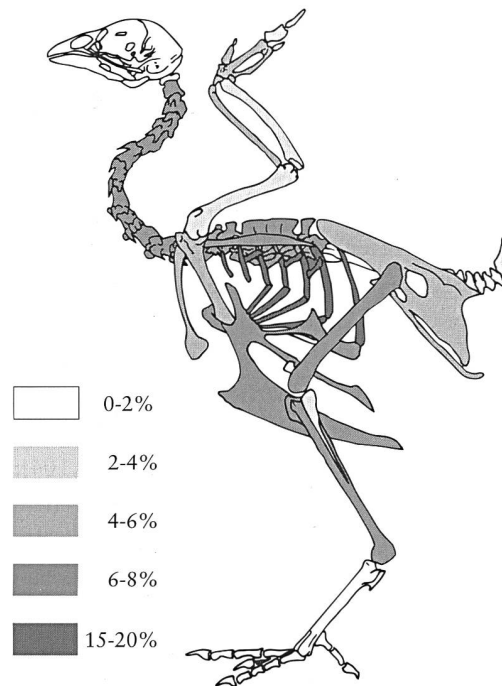
Insgesamt ist damit nach den Artenanteilen festzuhalten, dass dem Hausgeflügel in der Ernährung die grösste, dem Rind dagegen eine nachgeordnete Rolle zukommt. Die ungewöhnliche Präsenz des Hausgeflügels wird auch durch die zusätzlich überprüften Schlammproben deutlich. Eine systematische Aufnahme aller Eierschalenfragmente aus der 1-mm-Fraktion ergab eine Dichte von knapp 11000 Fragmenten pro Liter Sediment. Derartige Werte wurden bislang weder aus römischen noch aus mittelalterlichen Proben erreicht. (Zum Vergleich: Die Dichte der Knochenfunde aus der gleichen Probe liegt bei bekannten 400 Fragmenten pro Liter).

Diese Befunde stehen im Gegensatz zu allen anderen bislang bekannten Fundstellen. Besonders der Verzehr von Hühnerfleisch gilt im gesamten Mittelalter als ausgesprochener Luxus, Rinder waren dagegen preiswerter zu haben und wurden meistens erst im hohen Alter nach dem Einsatz als Arbeitstiere zum Verzehr freigegeben. Demnach spricht die Artenverteilung im Material von Tume-gl/Tomils für Konsumenten von erheblichem wirtschaftlichem Einfluss.

Ein Blick auf die Skelettelementverteilung zeigt weitere Auffälligkeiten (Abb. 104): Die Körperregionen der Haussäugetiere sind nicht gleichmässig vertreten. Doch dominieren nicht - wie erwartet - die Knochen aus dem oberen Extremitätenbereich. Diese liefern die grössten Muskelpakete und gleichzeitig hochwertiges Fleisch. Von ausgewachsenen Tieren finden sich überproportional viele Rippen und Wirbel. Daneben sind von Schwein, Schaf und Ziege Schädelemente und Zähne, vom Schwein darüber hinaus auch die Fussspitzen gut vertreten. Besonders die Rippen, aber auch einige Wirbel zeigen Hack- und Schnittspuren, die auf eine Portionierung der Fleischstücke schliessen lassen. So liegen viele Rippen in 10 cm bis 20 cm grossen Abschnitten vor. Demnach wäre denkbar, dass zumindest ausgewachsene Tiere nicht vollständig, sondern bereits portionierte Fleischstücke verarbeitet wurden. In Frage kämen hier Schaf- bzw. Schweinerücken und -lende, Rippchen, aber auch Hirn und Schweinsfüsse. Das Fehlen der Extremitätenknochen kann auf ausgelöste Fleischportionen weisen, doch ist nicht auszuschliessen, dass Fleisch mitsamt den Knochen zerhackt und verarbeitet wurde. Diese Praxis ist aus spätmittelalterlichen Zusammenhängen bekannt⁷³ und würde das hochfragmentierte

73 RIPP-MANN DOROTHEE, Das tägliche Brot und der Festbraten. In: FRIEDRICH ANNA C. (Red.), Nah dran, weit weg. Geschichte des Kantons Basel-Landschaft, Band 2: Bauern und Herren. Das Mittelalter. Liestal 2001, 71-82.

Abb. 105: Tumegl/Tomils,
Sogn Murezi. Huhn. Vertre-
tung der Skelettbereiche.



unbestimmte Material zwanglos erklären. Jungtiere scheinen vollständig verarbeitet worden zu sein, denn hier finden sich Skelettelemente aus allen Körperbereichen.

Mit einer Einschränkung gilt dies auch für die verzehrten Hühner (Abb. 105). Alle Körperbereiche sind sehr gleichmässig im Fundgut vertreten. Darüber hinaus wird deutlich, dass die Tiere "pfannenfertig" eingehandelt wurden. So fehlen sämtliche Fussknochen. Eine Ausnahme bildet ein Tarsometatarsus eines sehr jungen Tieres. Unter den 639 Skelettelementen finden sich ferner lediglich sechs Hühnerschädel. Offensichtlich bereitete man also Hühnchen ohne Kopf und Füsse zu.

Bei der Betrachtung der Altersverteilung ist festzuhalten, dass unter den Rinderresten keine Knochenreste junger Tiere festzustellen waren. Allerdings ist die statistische Grundlage mit 48 Fragmenten zu klein, um einen Zufall ausschalten zu können.

Eine Einschätzung des Alters der konsumierten Vögel ist insofern problematisch, als die bei Säugetieren angewandten Kriterien hier nicht anwendbar sind. So existieren bei Vögeln z.B. an Langknochen keine Gelenkenden, die systematisch mit den Knochenschäften verwachsen, und es fehlen die für die detaillierte Altersanalyse so wichtigen Zähne. Es kann lediglich anhand der Knochenstruktur und der Grösse der Knochen in "nicht ausgewachsen" und "ausgewachsen" unterschieden werden. Nach diesen sehr groben Kriterien wird allerdings deutlich, dass unter den verzehrten Hühnern 10% der Knochen auf Jungtiere verweisen. Unter ihnen dürften sich nach der Länge der Extremitätenknochen auch Tiere in eher juvenilem Stadium befinden. Sie mögen mit den heute angebotenen sog. "Stubenküken" vergleichbar sein, die etwa der Grösse einer Wachtel entsprechen.

Die Analyse der Schweineknochen zeigt den Verzehr von Tieren, die wenige Wochen alt waren bis zu ausgewachsenen Exemplaren, die mindestens ein Alter von zwei Jahren erreicht haben dürften. Die Anteile der einzelnen Altersstadien bezeugen eine ausgeprägte kulinarische Qualität des verzehrten Fleisches, denn 40% der verspeisten Tiere waren nicht ausgewachsen (Abb. 106). Unter ihnen machen Schweine in einem Alter zwischen 8 Wochen und 6 Monaten allein 20% aus. Ein Vergleich mit der Altersverteilung der Schweine aus der Siedlung Lausen zeigt, dass Tiere dieses Altersstadiums generell selten verzehrt wurden. Insgesamt liegt der Anteil der geschlachteten Jungtiere um 20% niedriger als in Tumegl/Tomils.

Noch deutlicher wird der hohe Anspruch an die Fleischqualität bei der Betrachtung der Altersverteilung des verwandten Schaf-

bzw. Ziegenfleisches (Abb. 107). Es stammt zu mehr als 50% von Tieren unter 2 Jahren. Die Altersgruppe zwischen 4 Wochen und 4 Monaten umfasst allein 33% der nachgewiesenen Tiere. Im Vergleich dazu wurden die Tiere in Lausen nur zu 10% jünger als 2 Jahre geschlachtet.

Insgesamt wird anhand der Haustierknochen also deutlich, dass es sich bei den Konsumenten der in Tumeġl/Tomils geborgenen Speisereste keinesfalls um gewöhnliche Bewohner der Siedlung handeln kann. Die Artenzusammensetzung, die Altersverteilung und auch die Skelettzusammensetzung sind für bislang bekannte, frühmittelalterliche Verhältnisse aussergewöhnlich. Die Ergebnisse deuten auf eine gehobene Gesellschaftsschicht, die mit portionierten, ausgewählten Fleischwaren versorgt wurden.

Fische

Unter den 317 geborgenen Fischresten konnten 35 keiner Art und keiner Familie zugeordnet werden. Bei diesen Elementen handelt es sich in erster Linie um hoch fragmentierte Skelettelemente sowie um Fragmente von Flossenstrahlen und Rippen. Unter den verbleibenden Resten finden sich 115 Schuppen. Auch wenn sie artspezifisch sind und damit für Artnachweise Verwendung finden können, sind sie aufgrund ihrer recht unterschiedlichen Festigkeit und der unterschiedlichen Präsenz an den einzelnen Arten für quantitative Vergleiche nicht geeignet.

Wenn wir also die verbleibenden 167 Skelettelemente Arten oder doch Familien zuordnen, so wird deutlich, dass der überwiegende Teil der Fischreste von Seeforellen (*Salmo trutta f. lacustris*) stammt (n=98;

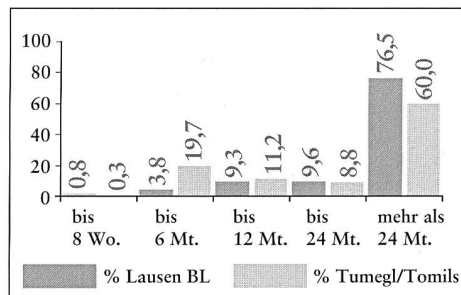


Abb. 106: Tumeġl/Tomils, Sogn Murezi. Hausschwein. Relative Anteile verschiedener Altersgruppen.

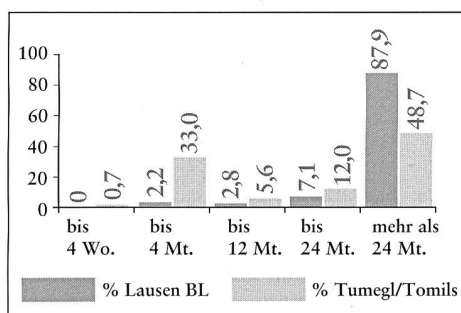
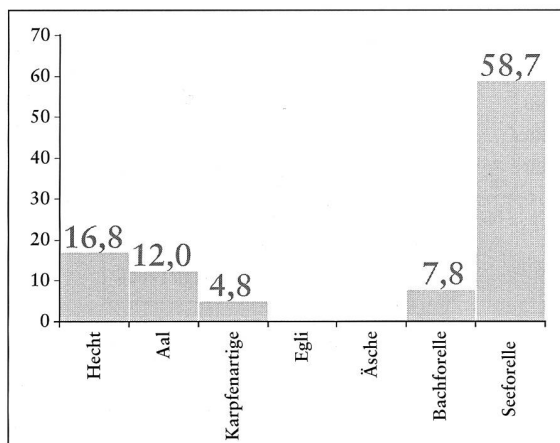


Abb. 107: Tumeġl/Tomils, Sogn Murezi. Schaf/Ziege. Relative Anteile verschiedener Altersgruppen.

Abb. 108). Ihr Fleisch ist, wie das aller Arten aus der Familie der Lachsartigen (Salmonidae), ausgesprochen geschmackvoll. Dementsprechend sind sie als Speisefische sehr geschätzt.

Die Seeforelle ist nahe verwandt mit der Meerforelle (*Salmo trutta trutta*) und dementsprechend nur schwer von ihr zu unterscheiden. Heute bei uns ausgestorben, war die Meerforelle früher im Rheinbecken verbreitet und wanderte zur Laichzeit bis zum Rheinfall, ihrer natürlichen Verbreitungsgrenze. Der Lebensraum der Seeforelle sind die tiefen und kühlen Seen der Alpenregion. Ab August wandern die bis zu 1 m lang werdenden Tiere weit in die Zuflüsse der Seen aufwärts, um zwischen Oktober und Dezember zu laichen. Die Jungfische bleiben 1-3 Jahre im Geburtsgewässer, bevor sie abwärts in die Seen wandern. Oberhalb von Chur waren die Tiere bis vor kurzem nur noch selten anzutreffen, da nach dem Bau des Kraftwerkes Reichenau im Jahr

Abb. 108: Tumegl/
Tomils, Sogn Murezi.
Fische. Relative Anteile
der nachgewiesenen
Arten (ohne Schuppen).



1962 für die Bodensee-Seeforelle (Rheinlanke) der Zugang zu den wichtigen Laichplätzen im Vorder- und Hinterrhein unterbrochen war. Der Bestand drohte aussterben. Im Jahr 2000 konnte schliesslich eine Fischpassanlage beim Kraftwerk errichtet und somit die freie Fischwanderung wieder hergestellt werden⁷⁴.

Im Frühmittelalter ist mit grösseren Beständen in Vorder- und Hinterrhein zu rechnen, so dass die Fische in unmittelbarer Umgebung der Siedlung gefangen werden konnten. Die Reste der Seeforellen aus Tumegl/Tomils stammen von Tieren der Grösse von 40 cm bis 75 cm (Abb. 110). Allerdings weist der grösste Teil der Fische (n=47) eine Länge von etwa 55 cm auf und dürfte damit rund 2 kg gewogen haben. Unter den Skelettresten überwiegt die Zahl der Wirbel bei weitem (vgl. Abb. 109). Daraus mag geschlossen werden, dass wir es hier mit vorbereiteten Fleischportionen zu tun haben. D.h., die Fische wurden ausgenommen und ohne Kopf verarbeitet. Doch finden sich auch eine Reihe von Kopfknochen. Berücksichtigen wir die extrem fragile Struktur und die damit verbundene schnelle Vergänglichkeit dieser Knochen bei

der Seeforelle, so wird wahrscheinlich, dass regelmässig sogar ganze Tiere aufgetischt wurden.

Ein weiterer nachgewiesener Fisch aus der Familie der Lachsartigen (Salmonidae) ist die Bachforelle (*Salmo trutta* f. *fario*, Abb. 108). Dieser territoriale Standfisch findet sich vorrangig in kühlen, sauerstoffreichen Bächen in den obersten Fliessgewässerabschnitten. Er ist auch heute noch im Fundgebiet weit verbreitet. Unter den wenigen Resten (n=13) finden sich Wirbel, aber auch ein Kopfknochen (Dentale, Abb. 109). Die nachgewiesenen Grössen liegen bei etwa 20 cm (n=2), 30 cm (n=4) und 40 cm (n=7) (Abb. 110). Sie dokumentieren einen Fang in Gewässern mit günstigen Umweltbedingungen, denn produktionsarme Bergbäche liefern häufig nur Zwergformen mit 20-25 cm Länge.

Aus der gleichen Ordnung ist die Äsche (*Thymallus thymallus*) im vorliegenden Material nur durch 46 Schuppen belegt. Die sehr harten und widerstandsfähigen Kammschuppen dieser Art stellen im archäologischen Fundgut häufig den einzigen Nachweis von Äschen dar. Der typische Lebensraum der Äsche sind schnellfliessende Flüsse mit ausreichender Wassertiefe und kiesigem Substrat. Der Lebensraum der Äsche dürfte früher den Unterlauf von Vorder- und Hinterrhein und im besonderen den Alpenrhein (ab Zusammenfluss von Vorder- und Hinterrhein in Reichenau) umfasst haben⁷⁵. Die nachgewiesenen Äschen aus Tumegl/Tomils könnten also aus der näheren Umgebung des Fundortes stammen. Damit im Einklang stehen die gleichmässig in allen Stichproben vertretenen Schuppen aus der zusätzlich bearbeiteten Schlammprobe. Sie legen nahe, dass Äschen regelmässig, wenn auch nicht in grosser

⁷⁴ Freundliche Mitteilung Guido Ackermann, Amt für Jagd- und Fischerei GR.

⁷⁵ Wie Anm. 74.

Abb. 109: Tumezl/Tomils,
Sogn Murezi. Fische. Vertei-
lung der Skelettelemente.

Skelettelemente	Esox lucius (Hecht)	Perca fluviatilis (Egli)	Anguilla anguilla (Aal)	Leuciscus cephalus (Alet)	Cyprinidae (Karpfenartige)	Salmo trutta f. fario (Bachforelle)	Salmo trutta f. lacustris (Seeforelle)	Thymallus thymallus (Äsche)	Pisces indet (unbestimmt)
Neurocranium							2		
Vomer							2		
Parasphenoideum							3		
Maxillare							3		
Dentale						1	1		
Articulare							4		
Quadratum	1						2		
Metapterygoideum							1		
Epihyale							1		
Urohyale	1				1				
Praeoperculare							2		
Cleithrum			1						
Vertebrae			18						
Vert.praecaudalis	8					2	17		
Vert.caudalis	18				3	10	43		
Costae							3		
Basypterygium					1				
Schuppen		21			48			46	
Web.App.					1				
Os pharyngeus					1				
Branchialia							1		
Schwanzfl.strahl							4		
Basioccipitale			1	1			2		
Branchiostegalia							7		
indet (unbestimmt)									35
Total	28	21	20	1	55	13	98	46	35

Zahl, an der Herdstelle zubereitet wurden. Kurze Wege zwischen Fang- und Zubereitungsort sind empfehlenswert, da Äschen möglichst lebend transportiert werden sollten. Ihr festes, weisses Fleisch verliert schon kurz nach ihrem Tod den charakteristischen Wohlgeschmack nach Thymian, der für den wissenschaftlichen Namen "Thymallus" verantwortlich ist. Ein "Gaumenkitzel" ist das Fleisch der Äschen also nur eine kurze Zeit. Unter den 56 Resten von Fischen aus der Familie der Karpfenartigen (Cyprinidae) finden sich grösstenteils artlich nicht zuzuordnende Schuppen (n=48). Nur eines der wenigen Skelettelemente ist

bis zur Art zu bestimmen. Das Basioccipitale stammt vom Alet (Leuciscus cephalus). Obgleich die meisten Cypriniden in Stillgewässern heimisch sind, ist der Alet mit seinem fast drehrunden Körper gut an starke Strömungen angepasst. Er bewohnt das gleiche Habitat wie die Äsche (vgl. oben) und dürfte damit ähnlich häufig (oder selten) wie diese Art den Speisezettel in Tumezl/Tomils bereichern haben.

Das Egli (Perca fluviatilis) wird von seinen Habitatsansprüchen her in unmittelbarer Nähe der Siedlung nicht in grösseren Mengen angetroffen worden sein. Ideale Wohngewässer sind für das Egli vegetationsreiche

Abb. 110: Tumegl/Tomils,
Sogn Murezi. Fische. Vertei-
lung der ermittelten Fisch-
grössen.

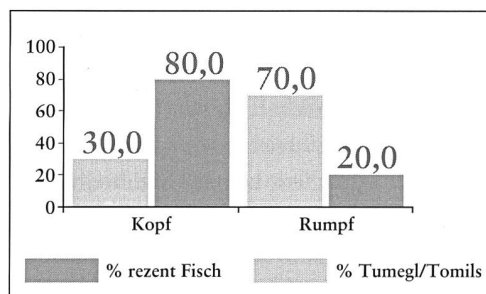
Fischgrösse	<i>Esox lucius</i> (Hecht)	<i>Anguilla anguilla</i> (Aal)	<i>Salmo trutta f. fario</i> (Bachforelle)	<i>Salmo trutta f. lacustris</i> (Seeforelle)
20 cm			2	
30 cm			4	
35 cm				
40 cm	8	1	7	16
50 cm		6		2
55 cm				47
60 cm	17	6		
70 cm				8
75 cm				10
80 cm	3	7		
Total	28	20	13	83

Zonen in Seen und langsam fliessenden Flüssen. Der Fisch ist im Fundgut von Tumegl/Tomils ausschliesslich durch 21 seiner stabilen Kammschuppen nachgewiesen. Wie Äsche und Alet wird auch das Egli nicht häufig zum Speiserepertoire der Konsumenten in Tumegl/Tomils gehört haben.

Der Aal ist ein katadromer Wanderfisch, d. h. er verbringt den grössten Teil seiner Jugendzeit im Süsswasser und wandert zur Fortpflanzung ins Sargassomeer. Die Jungaale erreichen nach dreijähriger Reise durch den Atlantik die europäischen Küsten und steigen dann in die Binnengewässer auf. Im Altrhein werden heute die höchsten Vorkommen bei Landquart festgestellt. Das Fundgut aus Tumegl/Tomils enthält 18

Wirbel und zwei Kopfknochen (Abb. 109), die den Verzehr dieser Art belegen. Dabei handelt es sich kaum um Zufallsfunde, die Skelettelemente belegen verschiedene Individuen in der Grösse zwischen 40 cm und 80 cm (Abb. 110) und gehören zu den drei am häufigsten nachgewiesenen Fischen in Tumegl/Tomils. Neben der Seeforelle und dem Aal gehört der Hecht (*Esox lucius*) zu den bevorzugt verspeisten Fischen in Tumegl/Tomils. Sein natürliches Verbreitungsgebiet umfasst zwar annähernd die gesamte Nordhemisphäre, doch besiedelt die Art in der Schweiz (ausgenommen Besatzmassnahmen) nur tiefer gelegene Seen und langsam fliessende Flüsse. Im Frühmittelalter ist der zu der Zeit sehr populäre Speisefisch in der weiteren Umgebung von Tumegl/Tomils möglicherweise im Churer Rheinthal heimisch gewesen. In der näheren Umgebung von Tumegl/Tomils dagegen waren Hechte kaum zu erwarten. Die 40 cm bis 80 cm grossen Hechte (Abb. 110) aus dem Fundgut sind demnach mit grosser Wahrscheinlichkeit als Delikatessen eingeführt worden. Insgesamt zeigt der Fischkonsum im frühmittelalterlichen Tumegl/Tomils ein Überwiegen von vor Ort vorhandenen Seeforellen. Dabei zeichnet sich eine Vorliebe für den Verzehr von etwa 50 cm grossen Tieren ab. Unter den verbleibenden nachgewiesenen Arten sind nur noch der Hecht und der Aal von grösserer Bedeutung. Beide konnten vermutlich nicht in Siedlungsnähe gefangen werden. Die nächsten natürlichen Habitate der Fische liegen 30-60 km von Tumegl/Tomils entfernt. Seltener nachgewiesene Arten wie der Alet, das Egli und die Äsche sind möglicherweise in kleinerer Zahl im Domleschg vorgekommen. Erstaunlich ist die geringe Repräsentanz der überall gegenwärtigen Bachforelle, wie

Abb. 111: Tumegl/Tomils,
Sogn Murezi. Fische. Verhält-
nis von Kopf- und Rumpf-
bereich im Vergleich zu rezen-
ten Arten.



auch das Fehlen sehr kleiner Fische. Ganz besonders ist in diesem Zusammenhang die Groppe (*Cottus gobio*) zu erwähnen, die in nahezu jeder mittelalterlichen Fundstelle nachweisbar ist und sicher in der Umgebung Tumeġl/Tomils heimisch war (bzw. heute noch ist). Das Auftreten dieser Art, wie auch das einer Mischung verschiedener Jungfische ist für alle bislang bekannten mittelalterlichen Fundzusammenhänge kennzeichnend (Lausen BL, Früh-, aber auch Hoch- und Spätmittelalter; Winterthur ZH, Basel BS, Schaffhausen SH, Münstair). Späteren schriftlichen Quellen ist zu entnehmen, dass der Verzehr kleiner Fische als gesund und nahrhaft galt⁷⁶. Auch nach Durchsicht der zusätzlich genommenen Schlammproben deutet alles darauf hin, dass dieses Ergebnis nicht methodisch bedingt ist und damit reale Essgewohnheiten widerspiegelt. In keiner Stichprobe fanden sich Reste der Groppe oder von Kleinfischen unter 10 cm Gesamtlänge. Die geringe Repräsentanz der Bachforelle kann bestätigt werden.

Während Indizien dafür vorliegen, dass diese kleinen Fische „mit Haut und Schuppe“ verzehrt wurden, zeigen die Speisereste grösserer Arten von etwa 30 cm und mehr meistens ein eingeschränktes Skeletteilspektrum. Das deutliche Überwiegen von Skelettelementen aus dem Rumpfbereich weist auf eine Abtrennung und getrennte Entsorgung (oder anderweitige Verwendung) des Fischkopfes. Eine derartige Praxis, die natürlich die Verarbeitung portionierter grosser Fische mit einschliesst, ist auch an den Fischresten von Tumeġl/Tomils nachvollziehbar (Abb. 99). Vergleichen wir die prozentualen Anteile der Knochen aus dem Kopfbereich mit denen aus dem Rumpfbereich, so dokumentieren rezente Fische einen hohen Anteil der Kopfknochen. Rund

80% aller Knochen eines Fisches sind hier lokalisiert. Im Fundgut von Tumeġl/Tomils machen die Kopfknochen jedoch nur 30% aller identifizierten Skelettelemente aus. Selbst wenn eingerechnet wird, dass diese Fischreste fragil sind und dementsprechend leicht vergehen, weist die krasse Unterrepräsentanz doch auf eine selektive Verwendung der fleischreichen Körperbereiche der Fische.

Diskussion

Fragen zur Ökonomie und Ökologie, zur Kultur des Essens und zu verschiedenen gesellschaftlichen Bedürfnissen im Frühmittelalter sind auch heute noch aufgrund einer sehr schmalen Datenbasis nur schwer zu beantworten. Im Gegenteil, jede neue Grabung wirft auch neue Fragen auf. Das ist keinesfalls verwunderlich, haben wir es doch in dieser Zeit mit einer vielschichtigen Gesellschaft zu tun, die sich nur langsam über ihre „Hinterlassenschaften“, also ihren Abfall aus Haus und Hof, erschliessen lässt. Wir sind noch darauf angewiesen, „Denkmodelle“ zu entwickeln, die uns helfen, erstaunlich komplexe Strukturen zu verstehen, die z. B. auf so banale Lebensvorgänge wie die Nahrungsaufnahme einwirken. So können Produktion und Konsumation am gleichen Ort stattgefunden haben, sie müssen es aber nicht. Die im heutigen Sinne qualitativ beste (Fleisch-)nahrung mag im Frühmittelalter ähnlich eingestuft und käuflich gewesen sein. Es gibt aber auch Hinweise darauf, dass sich das gesellschaftliche „Ansehen“ einiger Nahrungsmittel in den letzten tausend Jahren grundlegend wandelte. „Modetrends“ in der Ernährung sind wohl kaum eine Errungenschaft der Neuzeit. Prinzipiell ähnlich dürf-

76 Tacuinum sanitatis, 14. Jahrhundert: „Fische aus Wasser mit steinigem Grund, mit dünner Haut und klein sind geeignet, den Leib fett zu machen“. Zitiert in: POIRION DANIEL/THOMASSET CLAUDE, *L'art de vivre au moyen age*. Paris 1995.

te allerdings der Umstand sein, dass es sich nur Teile der Gesellschaft leisten konnten, solchen Trends zu folgen. Betrachten wir vor diesem Hintergrund die Qualität der Ernährung im Mittelalter im Allgemeinen und im Besonderen:

Die bislang untersuchten ländlichen Siedlungen zeigen – in Anlehnung an römische bzw. hochmittelalterliche Strukturen – eine Bevorzugung des Verzehrs von Jungtieren. Darüber hinaus zeigen Korrespondenzanalysen mittelalterlicher Tierknochenkomplexe einen klaren Zusammenhang zwischen dem Auftreten der Reste von Hauschwein bzw. Huhn und Siedlungsstrukturen, die vom Adel bewohnt wurden⁷⁷.

Bislang zur Verfügung stehende Daten zu Fischresten frühmittelalterlicher Fundstellen aus der Schweiz und dem angrenzenden Ausland⁷⁸ förderten keine oder nur wenige Fischreste zutage. Diese wenigen Reste bezeugen fast ausschliesslich Kleinfische, deren Artenzusammensetzung sich nach den ökologischen Gegebenheiten der jeweiligen Umgebung richtet⁷⁹. Erst ab dem 11./12. Jahrhundert wurde mit einiger Wahrscheinlichkeit mehr Fisch gegessen. Zu den heimischen Kleinfischen gesellen sich nun teure Frischfische aus der Familie der Lachsartigen wie auch Hecht und Aal. Hinzu kommen konservierte Importfische, nämlich Heringe, aus dem Norden. Nun fallen in diese Zeit eine Reihe von Neuerungen und Veränderungen, die von Klimaverbesserung über Stadtentwicklung bis zum Beginn der Kreuzzüge reichen. Alle werden in irgendeiner Form auf Gesellschaft und Ernährung Einfluss genommen haben. Doch es gab auch politische Entwicklungen, die möglicherweise relativ deutlich auf das System der Ernährung durchgeschlagen haben. Mit dem "Gang nach Canossa" durch Heinrich

IV kommt es nach 1077 zu einem Machtzuwachs des Papstes, der letztlich die Kirche zu einer einflussreichen gesellschaftlichen Institution macht⁸⁰. Damit kann dem Fisch als Fastenspeise für die Oberschicht, also Adel, Angehörige reicher Klöster und das aufkommende Bürgertum, ein wachsender Stellenwert als Statussymbol zugekommen sein.

Betrachten wir unter diesem Blickwinkel die Knochenfunde aus Tumegl/Tomils, so stellt sich zunächst in Anbetracht der ungewöhnlichen Arten- und Altersverteilung der verzehrten Haustierarten die Frage, wer die Konsumenten der luxuriösen Nahrungsmittel waren. Die grosse Zahl bratfertiger Hühnchen, Fleischportionen junger Schweine und Schafe bzw. Ziegen lässt an Personengruppen wie Adel und/oder Kleriker denken. Diese Einschätzung kann durch die geborgenen Fischreste gestützt werden. Zwar fehlen die typischen Kleinfische, und die hohen Anteile wertvoller Speisefische scheinen der Zeit vorauszueilen. Innerhalb von Kirche und Adel mag es aber Vorreiter für die hoch- und spätmittelalterlichen Gepflogenheiten in der Ernährung gegeben haben. Schliesslich ordnete Karl der Grosse 794/95 an, dass auf jedem Königshof Fischweiher angelegt werden sollen, um die Versorgung mit Frischfisch bei einem etwaigen Besuch des Kaisers und seines Hofstaates zu gewährleisten⁸¹. So könnten in Tumegl/Tomils die heimischen Seeforellen und eingehandelte Aale das Bild einer luxuriösen Küche für verwöhnte Gaumen abrunden. Es stellt bislang ein einzigartiges Zeugnis eines frühmittelalterlichen, exklusiven Lebensstandards dar.

Sehr schwer zu interpretieren ist bislang das weitgehende Fehlen einer ganzen Fundgruppe, der Reste von Vegetabilien. Einzig

77 HÜSTER PLOGMANN ET AL., wie Anm. 71.

78 Schleithelm, Berslingen, Merischausen SH; Reischacherhof BS, Lausen-Bettenach BL, Kloster St. Johann in Müstair GR, Colletière in Charavines (F).

79 HÜSTER PLOGMANN HEIDE, Fische und Fasten. In: RIPP-MANN DOROTHEE/NEUMEISTER-TARONI BRIGITTA (Hrsg.), Gesellschaft und Ernährung um 1000. Eine Archäologie des Essens. Vevey 2000, 239-255.

80 HÜSTER PLOGMANN HEIDE, „Fische – aufgetafelt oder aufgetischt?“ Vortrag Medieval Europe Basel 2002 (MEBS 2002).

81 BRÜHL CARLRICHARD, Capitulare de villis. Dokumente zur deutschen Geschichte in Facsimiles I. (Stuttgart 1971). Zit. in: AMACHER URS, Zürcher Fischerei im Spätmittelalter. Zürich 1996, 87.

ein Pflaumenstein (*Prunus insititia*) und aus den zusätzlich untersuchten Stichproben eine Linse (*Lens culinaris*) sowie einzelne nicht näher zu bestimmende pflanzliche Makrorestfragmente und Krusten zeugen vom Verzehr von Obst und Gemüse. Nach dem Zustand der erhaltenen Holzkohle zu urteilen, ist dieser Mangel nicht auf ungenügende Erhaltungsbedingungen zurückzuführen⁸². Er hinterlässt Fragen, die das tägliche Leben und die gesellschaftliche Einordnung der Konsumenten der luxuriösen Fleisch- und Fischküche noch rätselhafter erscheinen lassen.

Heide Hüster Plogmann

Überlegungen zu einer Interpretation

Die oben vorgelegten Funde wecken natürlich den Wunsch nach einer Interpretation der frühmittelalterlichen Kirchenanlage von Sogn Murezi und ihre Einbettung in den historischen Rahmen. Die laufenden Ausgrabungen und Untersuchungen zeigen aber, dass die Erkenntnisse gerade der frühmittelalterlichen Befunde und z. T. der Funde noch stark zunehmen werden. Erst die Aus- und Bewertung aller Befunde und Funde des Frühmittelalters werden zeigen, ob es möglich ist, diese Kirchenanlage mit den wenigen schriftlichen Zeugnissen aus dieser Zeit in unserem Gebiet in Verbindung zu bringen.

Wie weiter oben schon erwähnt, ist der nachgewiesene Fleischspeiseplan für das Frühmittelalter eher einer höheren Gesellschaftsschicht zuzuordnen und lässt somit an Adel und/oder Kleriker denken. Die bekannteste (bzw. einzige bekannte) Familie aus der frühmittelalterlichen Führungsschicht in Churrätien ist diejenige der Zacconen (Viktoriden).

Von hier aus drängt sich die Frage auf, ob und inwieweit der Gebäudekomplex von Sogn Murezi mit diesem Geschlecht, das im 7. und 8. Jahrhundert die weltlichen Machthaber (*praesides*) sowie die Churer Bischöfe stellte und somit eine "familiäre Samtherrschaft"⁸³ ausübte, in Verbindung gebracht werden kann. Die Familie der Zacconen verfügte über (wahrscheinlich erheblichen) Besitz im Domleschg (*Tumilasca*, *Tumiliasca*, *Tumuliasca*), das im 9. Jahrhundert eines der zehn Ministerien (Verwaltungseinheiten) Churrätien bildete (*Tumilasca ministerium*).⁸⁴ Dies ist zum einen durch die quellenmässig gut abgestützte Tatsache belegt, dass Bischof Viktor II. von Chur aus dem Geschlecht der Zacconen, der um die Wende vom 7. zum 8. Jahrhundert amtierte, das Frauenkloster Cazis gründete⁸⁵, das allem Anschein nach der standesgemässen Versorgung von weiblichen Mitgliedern seiner adeligen Familie diente (eine Schwester Viktors, *Vespula*, war dort Äbtissin, eine weitere Schwester Viktors, *Ursicina*, war Mitglied des Konvents⁸⁶). Zum zweiten wird es durch die heute verschollene Gründungsurkunde von Cazis bezeugt, die der deutsche Gelehrte Gaspar Brusch (1518–1557) auf seiner Reise durch Rätien im Jahre 1548 noch einsehen konnte, und aus der er berichtet, Bischof Paschalis (2. Hälfte/Ende 7. Jahrhunderts) von Chur habe seinem legitimen Sohn Viktor, der damals noch Priester gewesen sei (*tunc adhuc presbyter*), zum Erben seines gesamten Besitzes im Domleschg (*haeres omnium bonorum suorum in Tumiliasca*) und anderer Liegenschaften am Rhein eingesetzt.⁸⁷ Dazu könnten (oder dürften) auch Besitzungen in Tumezl/Tomils gehört haben. Ist diese Überlegung zutreffend, dann könnte es sich bei Sogn Mu-

82 Freundliche Mitteilung Christoph Brombacher, Archäobotanisches Labor der Ur- und Frühgeschichte Basel.

83 KAISER REINHOLD, Churrätien im frühen Mittelalter. Ende 5. bis Mitte 10. Jahrhundert. Hrsg. vom Verein für Bündner Kulturforschung, Chur und der Gedächtnisstiftung Peter Kaiser (1793-1864), Vaduz. Basel 1998, 45f.

84 KAISER, wie Anm. 83, 209f. mit Karte 26; vgl. BUB I, 413 (Stichwort Domleschg).

85 BUB I, 10, Zeile 15ff. (Nr. 13: Untergegangene Inschrift zu einem Stifterbild in Cazis); MAYER-MARTHALER ELISABETH, Der Liber de feodis des bischöflichen Archives Chur und der Churer Bischofskatalog von 1388. Zeitschrift für Schweizerische Kirchengeschichte 45, 1951, 57, Zeile 2 (Churer Bischofskatalog); vgl. auch LIEB HANS, Die Gründer von Cazis. In: MAURER HELMUT (Hrsg.), Churrätisches und st. gallisches Mittelalter. Festschrift für Otto P. Clavadetscher zu seinem 65. Geburtstag, Sigmaringen 1984, 37–52; MAYER-MARTHALER ELISABETH, Zur Frühgeschichte der Frauenklöster im Bistum Chur. In: Festgabe Hans Nabholz zum 70. Geburtstag, Aarau 1944, 3f.

86 LIEB, wie Anm. 85, 43f.

87 Zitiert bei LIEB, wie Anm. 85, 43; 51 mit Anm. 96.

rezi um eine Kirchenstiftung oder Eigenkirche⁸⁸ der Zacconen handeln.

Dass die Güter im Domleschg nicht unbedingt zu den Stammgütern der Zacconen gehört haben müssen, hat schon Otto P. Clavadetscher angedeutet. In seiner Abhandlung zur Führungsschicht im frühmittelalterlichen Rätien macht er darauf aufmerksam, dass man ausser über das führende Geschlecht der Zacconen kaum etwas über die übrige Führungsschicht weiss⁸⁹. Nur in einem Fall wagt er eine vorsichtige Aussage, welche für das Domleschg und somit auch für Tumegl/Tomils von grosser Bedeutung sein könnte. Weil Esopeia, die Gattin von Paschalis, und ihr Sohn (Bischof Viktor II.) zusammen als eigentliche Stifter des Klosters Cazis erscheinen, zieht er den durchaus plausiblen Schluss, dass Esopeia einem im Domleschg begüterten Geschlecht angehört haben dürfte, welches ebenfalls zur rätischen Führungsschicht zu zählen ist⁹⁰. Somit könnten über ihre Verbindung mit Paschalis Güter im Domleschg in den Besitz der Zacconen gekommen sein.

Ein weiterer, allerdings recht vager Hinweis könnte sich aus der Vita des heiligen Viktor von Tumegl/Tomils ergeben⁹¹. Die Lebensbeschreibung dieses Heiligen, der erst seit dem 17. Jahrhundert nach einer Erhebung seiner Gebeine am 28. Mai 1496 durch den Churer Bischof Heinrich VI. von Hewen und einer zweiten Öffnung seines Grabes in Cazis am 24. November 1639 durch Bischof Johann VI. Flugi von Aspermont im Domleschg verehrt wird, findet sich erstmals in dem von Johann VI. Flugi herausgegebenen Churer Proprium von 1646 unter dem 28. Mai⁹². Hans Lieb hat überzeugend aufgezeigt, dass der Heilige nach Abzug aller legendarisch ausschmückenden Elemente darin Züge trägt, die auf den Bi-

schof Viktor von Chur passen und wohl von diesem auf den bis dahin unbekannten heiligen Viktor von Tumegl/Tomils übertragen wurden⁹³. Beide sind Priester, beide erben von ihrem Vater (der Bischof dessen ganzen Besitz im Domleschg, der Heilige ein Landgut in Tumegl/Tomils), beide haben zwei leibliche Schwestern im Kloster Cazis (der Bischof Vespula und Ursicina, der Heilige Aurora und Eulalia), beide finden ihr Grab im Kloster Cazis. Von dem Heiligen heisst es in seiner Lebensbeschreibung, er sei als Seelsorger an die Marienkirche in Tumegl/Tomils berufen worden. Das ist jedoch ein Anachronismus, da die erstmals 1486 als Pfarrkirche bezeugte Marienkirche in dieser Funktion Sogn Murezi ablöste. Er erklärt sich aber daraus, dass das Proprium von 1646 nichts mehr von der älteren Kirche Sogn Murezi wusste.⁹⁴ Wenn nun der Verfasser der Lebensbeschreibung des heiligen Viktor auch diesen Zug von seiner priesterlichen Tätigkeit in Tumegl/Tomils von Bischof Viktor auf den Heiligen übertragen hätte, dann wäre jener vor seiner Einsetzung zum Bischof von Chur als Priester in Tumegl/Tomils an Sogn Murezi tätig gewesen. Schlüssig beweisen lässt sich dies allerdings nicht.

Vorerst noch offen ist die Bestimmung der Funktion, die der frühmittelalterliche Kirchenkomplex von Sogn Murezi hatte. Der früher formulierte Gedanke, es könnte sich bei dieser Kirchenanlage um eine Frühform eines Klosters, einen Wallfahrtsort oder um ein Hospiz handeln⁹⁵, kann nun also um die Möglichkeit einer adligen Kirchenstiftung erweitert werden.

Wenn man die oben besprochenen frühmittelalterlichen Speisereste als repräsentativ für den Speisezettel der Bewohner des Komplexes ansehen darf, dann scheidet we-

88 Die Existenz von Eigenkirchen in Churrätien vor der divisio von 806 ist allerdings stark umstritten. Vgl. BORGOLTE MICHAEL, Der churrätische Bischofsstaat und die Lehre von der Eigenkirche. Ein Beitrag zum archäologisch-historischen Gespräch. In: BRUNOLD URSUS/DEPLAZES LOTHAR (Hrsg.), *Geschichte und Kultur Churrätens*. Festschrift für Pater Iso Müller OSB zu seinem 85. Geburtstag. Disentis 1986, 83–103. Zuletzt KAISER, wie Anm. 83, 170f.

89 CLAVADETSCHER OTTO P., Zur Führungsschicht im frühmittelalterlichen Rätien. Montfort, Vierteljahresschrift für Geschichte und Gegenwart Vorarlbergs, 42, 1990, 1, 63–70. Zweitdruck in: CLAVADETSCHER OTTO P., *Rätien im Mittelalter*. Verfassung, Verkehr, Recht, Notariat. Ausgewählte Aufsätze. Festgabe zum 75. Geburtstag. Hrsg. von BRUNOLD URSUS/DEPLAZES LOTHAR. Sigmaringen 1994, 21–31.

90 CLAVADETSCHER, wie Anm. 89, 67 bzw. 28.

91 BERTHER VIGIL/MÜLLER ISO, Der heilige Viktor von Tomils. Bündner Monatsblatt 11/12, 1971, 238–252; MÜLLER ISO, Die churrätische Wallfahrt im Mittelalter. Ein Überblick. Schriften der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde 43, Basel 1964, 73f.; LIEB, wie Anm. 85, 49–52.

92 Abgedruckt in BERTHER/MÜLLER, wie Anm. 91, 239–241.

93 LIEB, wie Anm. 85, 51.

94 BERTHER/MÜLLER, wie Anm. 91, 241f.

95 Jb ADG DPG 2001, 106.

gen der Luxuriosität der Speisen und wegen des Vorkommens von Schwein und Rind ein klösterliches Ambiente mit hoher Wahrscheinlichkeit aus. Denn eine Durchsicht der frühen monastischen Texte (die hier nicht ausführlich dokumentiert werden kann) zeigt, dass die Mönche in aller Regel Getreideprodukte, Gemüse, Obst und Fisch assen, selten und nur im Notfall Geflügel, während sie sich des Fleisches, das zu essen nur den Kranken gestattet war, allgemein enthielten. Auch für ein Hospiz oder Xenodochium dürften die Speisen wohl allzu luxuriös und exklusiv gewesen sein. Gleiches gilt ebenso für einen Wallfahrtsort. Hohe Wahrscheinlichkeit hat dagegen die Annahme einer Kirchenstiftung durch eine Adelsfamilie wie diejenige der Zacconen für sich,

an der möglicherweise sogar ein Familienmitglied als Priester seinen Dienst versah. Inwieweit eine solche Kirchenstiftung zugleich auch die Funktion einer Pfarrkirche hatte, muss offenbleiben.

Wegen der Exklusivität der Fleischspeisen die Möglichkeit eines frühen Klosters, eines Wallfahrtsortes oder Hospizes gänzlich ausschliessen zu wollen, wäre allerdings verfrüht, da man nicht vergessen darf, dass dieser Speiseplan bisher nur für eine kurze Zeit in der Geschichte der frühmittelalterlichen Kirchenanlage bezeugt ist. Funktionswechsel oder Funktionskombinationen innerhalb des Frühmittelalters sind weiterhin nicht auszuschliessen.

Michael Durst/Bruno Caduff