

Grossaffoltern, Seebach : ein Gusseisentopf als seltenes Zeugnis der neuzeitlichen Kochkultur

Autor(en): **Frey, Jonathan**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Archäologie Bern : Jahrbuch des Archäologischen Dienstes des Kantons Bern = Archéologie bernoise : annuaire du Service archéologique du canton de Berne**

Band (Jahr): - **(2023)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1046334>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Grossaffoltern, Seebach

Ein Gusseisentopf als seltenes Zeugnis der neuzeitlichen Kochkultur

Jonathan Frey

1 Grossaffoltern, Seebach. Fundort des Dreibeintopfes am Seebach zwischen dem Industriegebiet Gisleren und der Einmündung in den Lyssbach oberhalb von Lyss. Kartengrundlage: Siegfriedkarte aus dem Jahr 1900. M. 1:25 000.

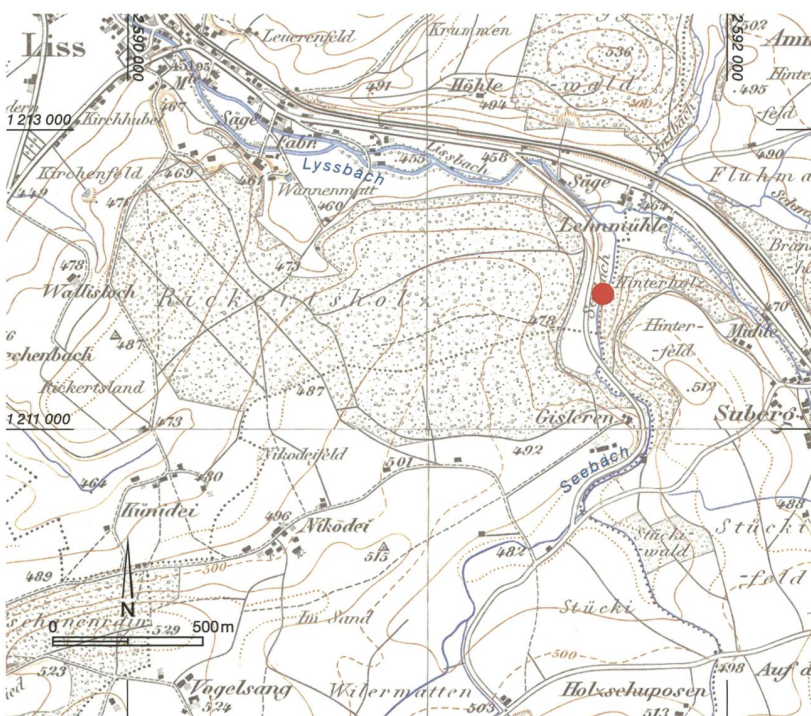
Ende Mai 2021 beteiligte sich die Familie Meister aus Lyss an einer «Bachputzte» im Seebach, der dem Lobsigensee bei Seedorf entspringt und oberhalb von Lyss in den Lyssbach mündet (Abb. 1). Dabei wurde aus dem Bachbett auf der Höhe der «Bachmatte» ein grosses, eisernes Gefäss geborgen (Abb. 2). An dieser Stelle fliesst der Seebach unmittelbar westlich des Hangs vorbei, der steil vom Hinterfeld oberhalb von Suberg abfällt. Die Familie brachte das Objekt in den Archäologischen Dienst des Kantons Bern mit der Frage, ob dieser Fund von archäologischem Interesse sei. Schnell zeigte sich, dass dem so ist: Es handelt sich um einen mehrere hundert Jahre alten Dreibeintopf aus Metall. Anders als die aus den Berner Fundkomplexen bekannten Dreibeintöpfe besteht der Fund aus dem Seebach jedoch aus Eisen. Es ist der erste Fund dieser Art im Kanton Bern.

Beschreibung

Der Dreibeintopf besitzt einen gleichmässig gewölbten Boden, aus dem ein kugeliges Gefässkörper herauswächst. Diesem sitzt ein ausgeschwungener, trichterförmiger Rand auf (Abb. 3). Der Raddurchmesser beträgt 25,4, die Gefässhöhe 22,2 cm. Im Übergang zwischen Boden und bauchiger Wandung steht in einem Winkel von knapp 30 Grad ein Bein mit leicht trapezförmigem Querschnitt vor. Seine Aussenseite ist mit einem schmalen, von oben nach unten führenden, gratförmigen Halbrundstab versehen. Dieser endet gut 1,5 cm oberhalb der rechteckigen Standfläche des Fusses, der somit keine vorstehende, fussähnliche Lasche besass. In der unteren und in der oberen Gefässhälfte läuft je ein 6–7 mm breiter und 2 mm hoher Verstärkungswulst horizontal um. Zwischen Schulter und Rand krägt ein abgewinkelter Seitenhenkel aus, der im Querschnitt unregelmässig rund ist. Besser erhaltene Vergleichsstücke zeigen, dass sich auf der gegenüberliegenden Seite ein identischer Henkel befand. Die Wandstärke des Dreibeintopfes beträgt im Boden- und Bauchbereich 4,5 mm, im Randbereich nur noch 4 mm. Diese Reduktion der Wandstärke ist vielleicht auf die Herstellungsweise, Eisenguss mithilfe von Formsand, zurückzuführen. Im gereinigten Zustand ist der Dreibeintopf knapp 3 kg schwer. Da der Rand zur Hälfte, der Boden und die Wandung aber zu weniger als der Hälfte erhalten ist, dürfte der Dreibeintopf ursprünglich über 6 kg gewogen haben.

Schmiede- oder Gusseisen?

Die beiden horizontal umlaufenden Verstärkungswülste auf der Wandung liessen die Vermutung aufkommen, dass der Dreibeintopf eventuell aus mehreren Blechen bestehen könnte, die mittels Falzen miteinander verbunden sind, wie dies die Pfannen aus der zwischen



1560 und 1590 verloren gegangenen Schiffs-
ladung von Hauterive NE nahelegen. Um ab-
zuklären, ob der Topf aus Schmiede- oder
Gusseisen besteht, wurde von der Wandung
eine kleine Materialprobe entnommen und der
Eidgenössischen Materialprüfungs- und For-
schungsanstalt Empa zur metallografischen
Untersuchung mit dem Auflichtmikroskop ge-
sandt. Die Untersuchung zeigte ein Gefüge, das
aus Graphitlamellen, Perlit und Steadit besteht.
Somit besteht der Topf aus grauem Gusseisen
(Abb. 4).

Überlegungen zu Datierung, Herkunft und Funktion

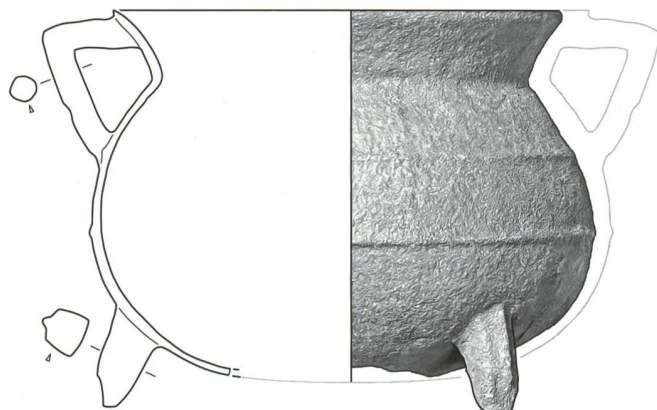
Aufgrund des Fehlens von Inschriften oder
weiteren am selben Ort gefundenen Objekten
kann der Dreibeintopf nur anhand der Form
und des Materials von Vergleichsobjekten da-
tiert werden. Die kugelige Form erinnert an
buntmetallene Dreibeintöpfe aus dem 12. und
13. Jahrhundert, bevor ab dem fortgeschrittenen
13. Jahrhundert Dreibeintöpfe mit sack- oder
birnförmigem Gefässkörper und abgesetztem
Hals aufkamen. Beide Formen, die kugeligen
wie die sack- oder birnförmigen mit abgesetz-
tem Hals, existierten fortan während Jahrhun-
derten nebeneinander. Das beharrliche Bei-
halten der Form hat sehr wahrscheinlich – wie
so oft – keine funktionalen Gründe, sondern ist
durch die Herstellung bedingt: Die Bronzegies-
ser arbeiteten wie auch die Glockengiesser mit
Schablonen, mit deren Hilfe sie den Gusskern
formten. Der spätere Dreibeintopf wurde um
diese Form herum mit Wachs aufmodelliert und
diese Wachsschicht mit Lehm umgeben. Wäh-
rend des Gusses verdampfte und verbrannte das
Wachs und das heisse Metall floss in den Hohl-
raum zwischen Kern und Mantel. Die umlau-
fenden Wülste, die auch beim Dreibeintopf aus
Seebach vorhanden sind, dienten bei den Drei-
beintöpfen aus Buntmetall zur Verstärkung der
Wandung. Sie ermöglichten es dem Giesser, die
Wandung insgesamt dünner zu halten und so-
mit kostbares Metall, meistens Kupfer, Zinn
oder Zink, zu sparen. Technikgeschichtliche
Traktate wie die ab 1751 gedruckte Encyclopé-
die zeigen, dass gusseiserne Dreibeintöpfe nach
demselben Prinzip wie Dreibeintöpfe aus Bunt-
metall hergestellt wurden.



Da der Topf, wie oben ausgeführt, aus
grauem Gusseisen besteht, dürfte er frühes-
tens ins 16. Jahrhundert datieren, denn erst
damals verbreitete sich die Technik des Eisen-
gusses rasch über ganz Europa. Ein 1580 da-
tierter, ebenfalls eher gedrungener, buntmetal-
lener Dreibeintopf aus Schleswig und mehrere
durch archäologisch-historische Zusammen-
hänge nach 1568, 1582 und 1600 datierte, bunt-
metallene Dreibeintöpfe aus Estland legen nahe,
den Topf aus dem Seebach in die Zeit nach 1600
zu datieren. In diese Richtung weisen auch die
Dreibeintöpfe aus der Schiffsladung von Hauter-
rive NE, die zwischen 1560 und 1590 im Neuen-
burgersee versank und neben viel keramischem
Küchengeschirr nicht weniger als neun buntmetal-
lene Dreibeintöpfe, vier Eisenpfannen, aber
keinen Dreibeintopf aus Gusseisen enthielt. Die

2 Grossaffoltern, See-
bach. Fundzustand des
Dreibeintopfes aus
Gusseisen, Fnr. 160400.
M. 1:4.

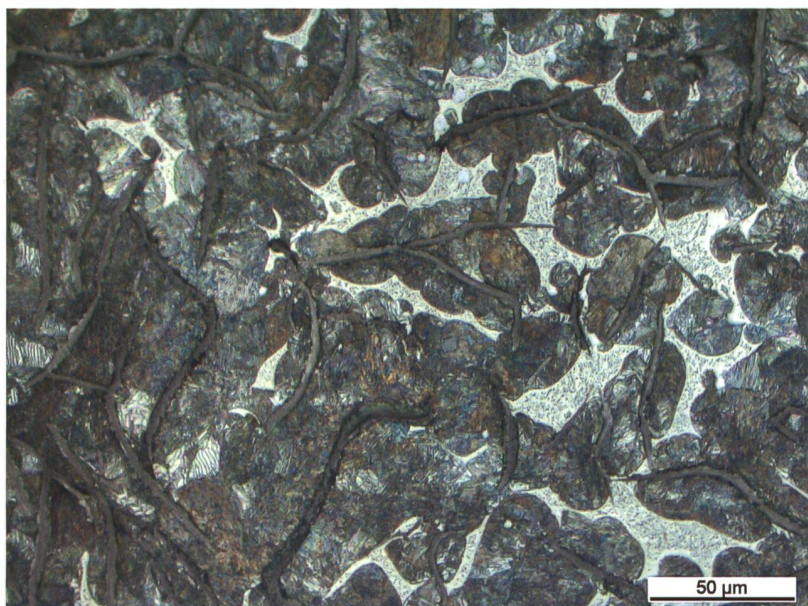
3 Grossaffoltern, See-
bach. Dreibeintopf aus
grauem Gusseisen,
Fnr. 160400. Zeichnung
M. 1:4.



Dreibeintöpfe dieses Fundkomplexes weisen im Unterschied zum Eisentopf aus dem Seebach mehrheitlich Beine mit Laschen oder Füßen auf. Den jüngeren chronologischen Fixpunkt liefern gusseiserne Dreibeintöpfe oder Dreibeinschüsseln aus dem späten 18. Jahrhundert, die sich durch abgewinkelte Seitenhenkel auszeichnen, deren unterer Schenkel nicht gerade, sondern segmentbogenförmig gestaltet ist. Dieses formale Merkmal liegt beim Topf aus Seebach noch nicht vor. Demzufolge ist dieser zwischen 1600 und etwa 1750 zu datieren.

Wozu aber wurde der Dreibeintopf benutzt? Mit einem Mindestgewicht von 6 kg konnte der Topf nur mit Mühe auf dem Herd bewegt werden. Bildquellen aus Mittelalter und Neuzeit zeigen, dass die Dreibeintöpfe nicht direkt in, sondern neben das Feuer gestellt wurden, um eine übermässige Hitzeeinwirkung auf das Gefäss und auch auf das Kochgut zu vermeiden. Andernfalls bestand die Gefahr, dass das Kochgut an der Gefässwandung anbrannte. Die recht kurzen Beine des Topfes aus dem Seebach führten dazu, dass das Kochgut stark erhitzt wurde. Dies legt nahe, dass der Topf möglicherweise nicht zum Kochen, sondern zum Erhitzen von Wasser benutzt wurde. Man könnte ihn somit als eine frühe Form des Wasserkochers bezeichnen. Zu dieser mutmasslichen Funktion passt auch das Fassungsvermögen des Topfes von etwa 6,5 l.

4 Grossaffoltern, Seebach. Anschliff des Dreibeintopfes in Nital geätzt. Bläuliche Bereiche: Perlit; weiss: Graphitlamellen und Steadit.



Aufgrund fehlender weiterer Funde vor Ort ist nicht bekannt, wann der Topf in das Bett des Seebachs gelangte. Als Dreibeingefäss war er zum Gebrauch auf dem offenen Herdfeuer bestimmt. Nachdem erste Sparherde bereits im 16. Jahrhundert ausprobiert worden waren, verbreiteten sie sich ab dem fortgeschrittenen 18. Jahrhundert in allen Wohnhäusern. Ein um 1840 abgelagerter Fundkomplex aus der Maison Banneret in Grandval BE zeigt, dass damals viele funktional einwandfreie, flammfeste Dreibeintöpfe aus Keramik entsorgt wurden. Es sieht fast so aus, als könnten die Gefässe auf dem damals «neumodischen» Sparherd nur noch beschränkt eingesetzt werden.

In den spätmittelalterlichen Darstellungen von wohlhabenden Musterhaushalten ist fast immer ein metallener Dreibeintopf dargestellt. In dieselbe Richtung weisen die Darstellungen von Stadtbränden wie beispielsweise des Berner Stadtbrands von 1405, gehören doch die metallenen Dreibeintöpfe zusammen mit dem Bettzeug zu den offensichtlich wertvollen Haushaltsgegenständen, die von den flüchtenden Bürgern aus der Stadt in Sicherheit gebracht werden (Abb. 5). Aus demselben Grund finden sich metallene Dreibeintöpfe und Kochgefässe auch regelmässig in mittelalterlichen und neuzeitlichen Inventaren, so beispielsweise in jenem des Meiers der Glashütte von Court, Sous les Roches im Jahr 1697. Die in diesem Inventar erwähnten metallenen Kochgefässe wurden sehr wahrscheinlich auf die nachfolgende Glashütte Court, Pâturage de l'Envers mitgenommen; bei den entsprechenden Ausgrabungen, die fast die ganze Glashütte umfassten, wurden nämlich nur wenige Reste von metallenen Kochgefässen gefunden. Dies zeigt einmal mehr, dass die wertvollen metallenen Kochgefässe wohl mehrere Generationen überdauerten. So kommt die Frage auf, weshalb denn ein verhältnismässig wertvolles Objekt wie ein Dreibeintopf aus Gusseisen entsorgt wurde. Der Entscheid, ein Objekt zu entsorgen, hängt von seinem monetären Wert, dem Nutzungswert und dem Materialwert ab. Diese Werte verändern sich im Laufe der Zeit, weshalb es wichtig ist, den Zeitpunkt der Entsorgung zu kennen. Weil der Topf aus dem Seebach ohne weitere Funde zum Vorschein kam, ist es nicht mög-

lich, den Zeitpunkt seiner Entsorgung zu bestimmen, weshalb alle Überlegungen zur Entsorgung hypothetisch bleiben müssen. Hinzu kommt, dass am Dreibeintopf keine eindeutigen Beschädigungen der Gefässwandung oder des Fusses feststellbar sind. Allerdings ist weit weniger als die Hälfte des Gefässes erhalten, weshalb allfällige Beschädigungen auch durch spätere Erosion und Korrosion verloren gegangen sein können. Man kann deshalb nur vermuten, dass der Dreibeintopf vor seiner Entsorgung eine massive Beschädigung aufwies, denn andernfalls hätte er beispielsweise als Blumentopf weiterverwendet werden können. Im Unterschied zu Dreibeintöpfen aus Buntmetall waren solche aus Gusseisen kaum zu reparieren, da Gusseisen hart und spröde ist. Zudem ist anzunehmen, dass der Dreibeintopf zu einem Zeitpunkt entsorgt wurde, als der Materialwert von Gusseisen schon sehr bescheiden war, sodass sich dessen Recycling nicht mehr lohnte. Dies könnte ab dem mittleren 19. Jahrhundert der Fall gewesen sein, als die Produktionsmenge von Eisen, Stahl und Gusseisen in die Höhe schoss.



Literatur

Getrud Benker, In alten Küchen. München 1987.

Thomas Dixel, Gebrauchsgerätypen. 2 Bde. Braunschweig 1980.

Hans Drescher, Mittelalterliche Dreibeintöpfe aus Bronze. In: J. G. N. Renaud (Hrsg.), Rotterdam Papers I. Rotterdam 1968, 23–34.

Lara Tremblay, Holz- Stein- und Metallgefässe. In: Die Schweiz vom Paläolithikum bis zum Mittelalter (SPM). Bd. 8: Archäologie der Zeit von 1350 bis 1850. Basel 2020, 271–272.

5 Amtliche Chronik des Diebold Schilling, Mss.h.h.i.1, S. 289. Darstellung des Stadtbrands von Bern 1405. Wertvoller Hausrat wie Bettwäsche und metallene Kochgeräte werden ausserhalb der Stadt in Sicherheit gebracht.