

Kantonales Museum für Urgeschichte Zug

Autor(en): **Bauer, Irmgard / Mastel, Mario**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Tugium : Jahrbuch des Staatsarchivs des Kantons Zug, des Amtes für Denkmalpflege und Archäologie, des Kantonalen Museums für Urgeschichte Zug und der Burg Zug**

Band (Jahr): **16 (2000)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-525929>

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.

Kantonales Museum für Urgeschichte Zug

Neue Ausstellung und Öffentlichkeitsarbeit

Die Sonderausstellung «Mit dem Pfeil, dem Bogen...» des Staatlichen Museums für Naturkunde und Vorgeschichte in Oldenburg D von Ulrich Stodiek und Harm Paulsen war bis Ende März 1999 im Museum für Urgeschichte zu sehen. Erfreulich war, dass wir mit dieser Ausstellung neben den allgemein an Urgeschichte interessierten Personen auch Besucherinnen und Besucher gewinnen konnten, die sich primär für das Thema Jagdwaffen interessierten und dabei neben der Sonderausstellung auch noch Einblicke in die neue Dauerausstellung erhielten. Die zahlreichen positiven Rückmeldungen freuten uns sehr.

Zum gleichen Thema wurde, unterstützt von der Leiterin und Mitarbeiterinnen des Amtes für Jugend und Sport sowie zahlreichen Freiwilligen, im August auf dem Zugerberg ein europäisches archäologisches Bogen- und Speerschleuderturnier durchgeführt, an dem rund sechzig Personen aus der Schweiz, aus Belgien, Deutschland, Frankreich und Italien teilnahmen. Im abwechslungsreichen Gelände rund um den Vordergeissboden wurde ein anspruchsvoller Parcours aufgestellt. Die einzelnen Schussdistanzen von 8 bis 26 m dürften dabei in etwa den prähistorischen Jagddistanzen entsprochen haben. Die früheren Europameister und Schweizer MeisterInnen gingen ebenso an den Start wie Neulinge, die zum ersten Mal Turnierluft schnupperten und zum Teil sehr gute Ergebnisse schossen.

Gemeinsam mit den Zugerland Verkehrsbetrieben und dem Amt für Jugend und Sport wurde im Zusammenhang mit der Meisterschaft am Sonntag ein Volksfest organisiert.

Hier erhielten die Besucherinnen und Besucher nicht nur Einblick in Form und Gebrauch prähistorischer Jagdwaffen (Abb. 1), sondern konnten auch entsprechende moderne Sportgeräte ausprobieren. Das Interesse war trotz schlechtem Wetter gross. Besondere Beachtung fanden die Aktionszettel der Kantonsarchäologie Zug, in denen sich Gross und Klein in vorgeschichtliche Gewänder hüllen oder sich nach ethnologischem Vorbild schminken lassen konnte (Abb 2). Auch die Demonstration der Holzbearbeitung mit Stein- und Bronzebeilen fand Anklang, zumal die Gelegenheit bestand, selber die unterschiedlichen Schlagtechniken zu erproben.

Ein weiterer Höhepunkt war das Museumsfest, das – zeitgleich zur Ausstellung «Der Gast ist König» im Museum in der Burg – im September unter dem Titel «Kulinarische Reise in die Vergangenheit» stattfand. An zwei Tagen wurden den Besucherinnen und Besuchern rund um das Museum für Urgeschichte zahlreiche Attraktionen geboten. Sie konnten Korn mahlen und Brot backen (Abb. 3), den Museumsgarten besichtigen und zusehen, wie man früher Feuer schlug oder in der Kochgrube Fleisch garte. In einem Diavortrag führte Andrea Weber unter dem Titel «Garum, Moretum und Petron – Speisen wie im alten Rom» in die römischen Kochkünste ein. Die Festwirtschaft des 1. Löschzuges der Freiwilligen Feuerwehr Zug wurde ergänzt durch Leckereien aus der römischen Küche von Stefan Nitsche und Angela Stork aus Trebur D. An Marktständen konnten qualitätvolle Repliken urgeschichtlicher Funde wie Bronzeschmuck und -waffen, bronzezeitliche Keramik, Silex-



Abb. 1
Pascal Chauvaux aus Cerfontaine B, Weltmeister im archäologischen Speerschleudern, führt auf dem Zugerberg einen jugendlichen Besucher in den Gebrauch der Speerschleuder ein.



Abb. 2
Beim «Sport & Fun»-Fest auf dem Zugerberg bemalt Maria Ellend von der Kantonsarchäologie Zug einem Mädchen das Gesicht.



Abb. 3
Sabine Bolliger Schreyer bereitet am Museumsfest Schlangenbrot vor.

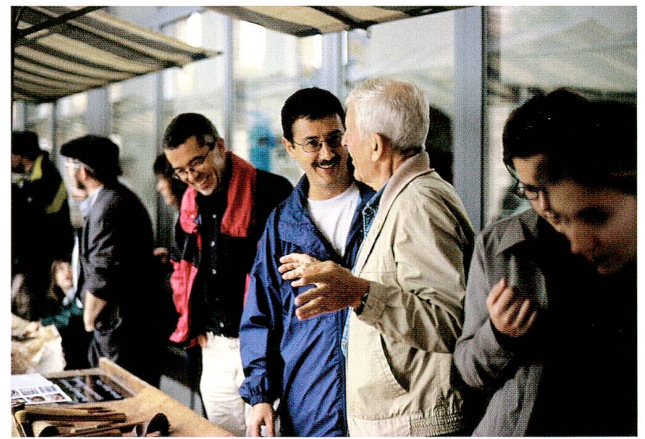


Abb. 4
Auch Fachleute interessieren sich am Museumsfest für das reichhaltige Angebot an guten prähistorischen Repliken.

messer, Salben, Textilien aus Bast, römische Gewürze und vieles mehr erworben werden (Abb 4). Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kantonsarchäologie Zug ergänzten das kulinarische Angebot mit einem ausgezeichneten Linseneintopf und schminkten Kinder wie Erwachsene fantasievoll. Gross war der Andrang bei der mittelalterlichen Drehbank, an der Perlen aus Holz und Speckstein hergestellt werden konnten, und begeistert waren die Besuchenden vom Blick hinter die Kulissen der Kantonsarchäologie, wo der Anthropologe Andreas Cueni Wissenswertes über die Skelette aus dem frühmittelalterlichen Gräberfeld von Baar erzählte. Wie schon bei den Speerschleuder- und Bogenmeisterschaften wurden wir auch beim Museumsfest durch zahlreiche Freiwillige, viele von ihnen Mitglieder der Vereinigung für Zuger Ur- und Frühgeschichte, unterstützt. Der Anlass wurde von unserem Fotografen Res Eichenberger in gewohnt hoher Qualität dokumentiert.

Im Juli bewilligte der Regierungsrat einen Sonderkredit für den Internetauftritt der drei Zuger Museen (Museum für Urgeschichte, Museum in der Burg Zug und Kunsthaus Zug). Die dazu gebildete Arbeitsgruppe, zu der von der Seite des Museums für Urgeschichte Sabine Bolliger Schreyer gehörte, erarbeitete ein Konzept, setzte sich mit verschiedenen spezialisierten Unternehmen in Verbindung, verglich deren schon realisierte Internetauftritte und holte Kostenvoranschläge ein. Schliesslich wurde die Firma Kyklos, Zürich, mit der Ausarbeitung der gemeinsamen Homepage der Zuger Museen beauftragt. Sie kann ab Frühlingsommer 2000 unter www.museenzug.ch abgerufen werden.

Auf Jahresende erschien als neues Spiel ein vom Museum in Auftrag gegebenes und vom Archäologen Stefan Schreyer sowie Daniela Hösli und Dani Pelagatti vom Atelier Bunter Hund, Zürich, erarbeitetes römisches Quartett. Wie schon beim 1994 erschienenen Bronzezeitquartett



Abb. 5
In der Küche im Gutshof von Cham-Heiligkreuz. Szene aus dem neuen Römerzeitquartett. Zeichnung des Ateliers Bunter Hund, Zürich.

lassen sich auch hier jeweils vier Karten zu einer Szene zusammensetzen, die Einblicke ins Alltagsleben in römischer Zeit gibt. Auf neun farbigen Bildern werden verschiedene Themen wie Kochen und Backen, Strassen und Verkehr, Essen und Trinken, die Wassermühle, Religion und Kult oder Wasserwege dargestellt (Abb. 5) und auf einem Begleitblatt Informationen dazu gegeben. Das sehr schöne Quartett fand grossen Anklang und wird heute nicht nur in unserem Museum, sondern auch in verschiedenen anderen Museen im In- und Ausland verkauft.

Boris Bauer, Bruno Birrer, Délia Birrer, Ruedi Keinath, Katharina Müller, Susanne Schmid, Corina Tresch und Sascha Zäch betreuten mit Engagement den Museumsempfang. Katharina Müller führte die Besucherstatistik nach und erledigte die Abrechnungen und Bestellungen für den beliebten Museumsshop. In der Museumswerkstatt wurden wir von Ruedi Keinath unterstützt. Die Kantonsschülerin Michèle Grob und der Kantonsschüler Tobias Winkler absolvierten ein Betriebspraktikum in der Administration. Auf grosses Interesse stiess der Vortrag von Karin Weiner aus Senden D zum Thema Geburtenkontrolle in der Antike. MitarbeiterInnen des Mosaikateliers des Vereins für Arbeitsmarktmassnahmen (VAM) nahmen das «Gladiatorenmosaik» aus Augusta Raurica steingerecht auf und leisteten andere Vorbereitungsarbeiten für die Ausführung einer Kopie dieses für die Schweiz einmaligen römischen Mosaiks im Garten des Museums für Urgeschichte.

Fünf StudentInnen des Ur- und frühgeschichtlichen Seminars der Universität Bern arbeiteten zusammen mit der Konservatorin an neuen Informationsblättern, die interessierten Besuchenden bei ihrem Rundgang durch das Museum zusätzliche Informationen vermitteln sollen. Neben Erklärungen zu einzelnen Fundobjekten sind Übersichtstexte zu den verschiedenen Epochen, Verbreitungskarten und ethnologische Vergleichsbeispiele vorgesehen. Mario Mastel, der, unterstützt von Sabine Bolliger Schreyer, den Museumsgarten konzipiert und angelegt hat (s. den Artikel S. 46–49), schloss seine Diplomarbeit zu diesem Thema im Ausbildungslehrgang für naturnahen Gartenbau in Wädenswil erfolgreich ab. Das Gartenkonzept bewährte sich auch in der Praxis bei Aktionen bestens. Die düstersten Momente dieses schönen Freilandbereichs waren, als am Jahresende der Orkan Lothar in der Nähe ein Glasdach abhob und mitten in den Beeten absetzte. Guido Scherer und Markus Sidler vom Hausdienst beseitigten das entstandene Chaos in einer spontanen Rettungsaktion mitten in den Winterferien. Auch das Dach der Ausstellungshalle wurde beschädigt und durch das einlaufende Wasser eine der Vitrinen in Mitleidenschaft gezogen.

Eigentlicher Höhepunkt des Jahres war die Verleihung einer besonderen Auszeichnung des «European Museum of the Year Award» (Abb. 6). Diese begehrte, durch das Europäische Museumsforum vergebene Auszeichnung wurde dem Museum für Urgeschichte im Mai 1999 in Ljubljana verliehen. Am 27. Mai überreichte einer der Juroren, Tho-



Abb. 6
Verleihung der besonderen Auszeichnung des «European Museum of the Year Award». Thomas Brune vom Württembergischen Landesmuseum Stuttgart (rechts) und die für das Museumskonzept Verantwortlichen.

mas Brune, Oberkonservator am Badischen Landesmuseum Stuttgart, in einer kleinen Feier im Museum die Urkunde dem Vorsteher der Direktion für Bildung und Kultur, Landammann Walter Suter. In einer Ansprache erklärte er, was die Juroren am Museum für Urgeschichte(n) Zug besonders gefesselt hatte, und ganz besonders freuten uns seine Worte: «Wir in der Jury des European Museum Forum waren uns selten so einig, dass diesem Museum eine internationale Auszeichnung gebührt. Nicht um der Auszeichnung als solcher willen, sondern zur europaweiten Annonce, dass hier ein beispielhaftes Museum zu besichtigen ist. Denn der Zweck der 22 Jahre Europapreis für das Museum des Jahres ist es, die besten neuen Ansätze und Ergebnisse in der europäischen Museumslandschaft bekannt zu machen.»

Pädagogische Arbeit und Experimentelle Archäologie

Die Schulklassenführungen in der Ausstellung «Mit dem Pfeil, dem Bogen...» durch den Kölner Archäologen Jürgen Junkmanns fanden grossen Anklang. Gut besucht waren die von unserer Museumspädagogin Marlise Wunderli und dem Zuger Lehrer Peter Raimann geleiteten Kurse im Rahmen der LehrerInnenweiterbildung. Zwei Schulklassen aus dem Kanton Zug kamen für Intensivwochen ins Museum und dabei auch in den Genuss von Mitmach-Aktionen im Speerschleudern, Kochen und Feuerschlagen. Gut besucht waren der Stand mit Museumspublikationen und den Mitmach-Angeboten zum Thema «Textile Webtechniken in der Urgeschichte» am Lernfestival im Juni auf dem Bundesplatz sowie die Workshops für Erwachsene zu den Themen Töpferei und Bogenbau.

Das Ferienpassangebot der Kölner Archäologinnen Christiane Höck und Johann Tinnes zum Thema urgeschichtliches Werken fand grossen Anklang (Abb. 7). Die Kurse waren durchwegs ausgebucht. Versuchsweise wurden während der Sommerferien öffentliche Kinderführungen angeboten. Die Nachfrage war gering, so dass dieser Bereich nicht weiter verfolgt wird.

Zur Verleihung der «Special Commendation» des Europäischen Museumspreises 1999 an das «Museum für Urgeschichte(n)» in Zug

Das Auszeichnen von Museen ist im deutschsprachigen Raum eine wenig gepflegte Übung. Nach sieben Jahren als Mitglied im Komitee des Europäischen Museumsforums (EMF) und Juror für den unter der Schirmherrschaft des Europarates stehenden Europäischen Museumspreis (EMYA) weiss ich, dass die Entscheidungsfindung zwar sehr schwierig, aber auch, dass das Ergebnis lohnend ist. Dies zumindest versichern uns viele Teilnehmer an den Wettbewerben, ob sie nun eine Auszeichnung gewinnen oder nicht. Der wesentliche Gewinn eines jeden von ihnen ist die Bekanntmachung eines neuen Museums im europäischen Rahmen und die Bekanntschaft mit anderen Museumsprojekten und mit engagierten Museumsmachern und -macherinnen vom Polarkreis bis nach Sizilien, von den Britischen Inseln bis nach Russland.

Ein Zeichen für den Bedarf an internationalem, europäischem Austausch und Wettbewerb ist, dass trotz oder gerade in diesen Zeiten schwieriger finanzieller Verhältnisse im Kulturbereich die Zahl der Teilnehmer am Wettbewerb um den Europäischen Museumspreis nicht ab-, sondern zunimmt. Für den diesjährigen Wettbewerb haben sich 57 Museen aus 18 Ländern beworben. Verliehen wurden vor zwei Wochen in Ljubljana der Europäische Museumspreis 1999, der Michelletti-Award für ein beispielhaftes technik- und sozialhistorisches Museum sowie acht Special Commendations. Der Museumspreis des Europarates, zu dem das Europäische Museumsforum eine Vorschlagsliste unterbreitet, wurde schon im April in einem Festakt in Strassburg verliehen.

Was macht nun das «Museum für Urgeschichte(n)» so bemerkenswert, dass es dem EMF im Rahmen des Europäischen Museumspreises besonders auszeichnungswürdig erschien? Grundlage waren nicht jene zwei klassischen Kriterien, die einem Museum die so begehrte Druckerschwärze in den Feuilletons verschaffen: Es war nicht die Sammlung, obwohl sie bedeutend ist. Es war nicht das Gebäude, obwohl sauber renoviert und funktionell geordnet. Es ist das Mehr an Qualitäten, das uns begeisterte. Qualitäten in Konzept und Gestaltung machen das «Museum für Urgeschichte(n)» beispielhaft auch und gerade in einer von der Lage und dem Gebäude nicht ganz einfachen Situation.

Geist und Imagination spiegeln sich schon im Namen, der an die Urgeschichte in Klammern ein kleines «n» hinzufügt. Ein Museum auf engem Raum, das sich im Durchgang für den Besucher auf überraschende Weise erweitert zu einem Wissens- und Erlebnisraum, welcher über Stunden fesseln kann. In der Zusammenfassung der Juroren liest sich das so: «Die Interpretation ist streng wissenschaftlich und erlaubt doch in seiner einzigen Art einen Zugang von verschiedenen Seiten. Die Atmosphäre ist erfrischend und intelligent. Der klare museologische Aufbau ermöglicht eine schnelle Orientierung. Tatsachen und Geschichten sind sehr geschickt miteinander verwoben.»

Jeder hier kennt das Museum. Zu beschreiben sind Museen schwer, denn zu vielfältig sind die Bestandteile, welche ihre Gesamtqualität ausmachen. Ins Bewusstsein rufen möchte ich dennoch die folgenden fünf Elemente in ihrer klugen Verschränkung und gelungenen gestalterischen Ausarbeitung. Dies möchte ich tun, um Ihnen den Blick zu öffnen für das Wie der grossartigen museologischen Leistung von Irmgard Bauer und Sabine Bolliger Schreyer samt Team und des Ateliers Jaquenoud & Kaiser aus Cossonay.

• Erstens: Die Szene als Eye-Catcher. Ob Mädchen aus der Eiszeit mit Kaninchen und Hund oder der Jäger im Wald des Frühmittel-

alters. Dazu die fesselnde Geschichte dieser Menschen, Momentaufnahmen möglicher Schicksale.

• Zweitens: Der räumliche Lebenszusammenhang. Im kleinen Modell lässt sich das Mädchen oder der Jäger wieder finden zwischen Häusern, Bäumen, Feldern und Wegen.

• Drittens: Der epochale Zusammenhang. In stupender Prägnanz und Kürze die wichtigsten Informationen zur Epoche. Dabei bemerkenswert ist die grafische Ausführung auf Bannern in Handschrift, Zeichen dafür, dass Geschichte uns immer in aktueller Interpretation nur begegnet; aber auch der erzählerische Aufbau dieser Epochenetze, die in ihrem letzten Satz auf die Fortsetzung verweisen – spannend die Prozesshaftigkeit der Geschichte signalisierend.

• Viertens: Die Funde, mehr oder minder anschauliche Quellen. Gesehen in schlichten Vitrinen ästhetisch und pur präsentiert. Jenes Material, welches bleibt, auch wenn sich die Interpretationen der Zusammenhänge nach wissenschaftlichem Stand und aktuellem Interesse verschieben mögen. Auch hier bemerkenswert und überraschend: handschriftliche (!) Objektbezeichnungen. Mir gefällt es sehr, dass die vom Besucher gesuchte Information vorhanden, aber unaufdringlich ist und der Wissenschaftler Hand verrät.

• Fünftens: Die Pinwand mit wissenschaftlichen News. Sie zeigt, dass hinter aller Darstellung ins Detail gehende Arbeit steckt und dass der Prozess der Wissensvermehrung fortgeht. Dabei ist an die besuchenden Laien gedacht in Aufbereitung und Auswahl.

Fünf Elemente spielen zusammen, klar und doch erzählerisch, wissenschaftlich begründet und doch poetisch. Das Ganze: eine meisterhafte Komposition in sechs Sätzen.

Dazu ist eine ausgereifte Bereitstellung von Materialien für Schulklassen und Arbeitsgruppen vorhanden, aber auch in jenem Bereich, in dem das Feld der experimentellen und nachvollziehenden Archäologie bestellt wird, vom Pflanzgarten über die Werkstatt bis zum Bogenschiess-Übungsplatz.

Wir in der Jury vom EMF waren uns selten so einig, dass diesem Museum eine internationale Auszeichnung gebührt. Nicht um der Auszeichnung als solcher willen, sondern zur europaweiten Annonce, dass hier ein beispielhaftes Museum zu besichtigen ist. Denn der Zweck der 22 Jahre Europapreis für das Museum des Jahres ist es, die besten neuen Ansätze und Ergebnisse in der europäischen Museumslandschaft bekannt zu machen. Zum Nutzen der Profis und der Besucher, die wir lieber Nutzer nennen, weil sie das Museum nicht nur besichtigen, sondern tatsächlich zu Wissensbereicherung und Vergnügen nutzen mögen.

Zum Schluss noch unsere besten Wünsche für die Zukunft dieses Museums. Möge dieses grossartige Angebot im gesamten Kultur- und Freizeitangebot der schönen Stadt Zug eine produktive Nutzung finden mit guter werblicher Einbindung und einer attraktiven Ausgestaltung der ins Auge gefassten Aussenanlagen. Ich bin auch sicher, dass dem Museumsteam noch einiges einfallen wird. An die politischen und wirtschaftlichen Träger des Museums gerichtet mein Rat: Folgen Sie den Anregungen dieses exzeptionellen Museumsteams. Der ganze Kanton, seine Bewohner und Besucher werden davon profitieren.

*Thomas Brune, Oberkonservator am
Württembergischen Landesmuseum Stuttgart*



Abb. 7
Der Archäologe Johann Tinnes erklärt einer gebannten Zuhörerschaft die Herstellung eines prähistorischen Eibenbogens.



Abb. 8
Voller Konzentration bauen Kinderclubmitglieder Keramikgefässe nach prähistorischen Vorbildern.

Für die Mitglieder des Kinderclubs wurden verschiedene Aktionen wie Bogenschiessen (Abb. 8), Töpfern und Brennen, Herstellen von Muschelschmuck und durch die Kantonsarchäologie ein Besuch auf der Grabung Steinhausen-Sumpfstrasse durchgeführt. Höhepunkt des Kinderclubjahres war wie immer das Herbstfest.

Gross war das Interesse an unserem museumspädagogischen Konzept. Fachleute aus dem In- und Ausland interessierten sich ebenso wie Seminarklassen und Lehrer-Innenteams.

Im Frühling fand die Jahresversammlung der Arbeitsgemeinschaft für experimentelle Archäologie der Schweiz in den Räumen des Museums statt. Die Museumspädagogin nahm an einem Workshop des European Museum Forum in Cortona mit dem Titel: «Education as a Museum Tool» teil und an einem internationalen Treffen in Turin zum Thema «Experimentelle Archäologie».

Auf unserem Versuchsacker neben dem Wilhelmgebäude (Hofstrasse 22) wurden vier Beete mit Emmer, Einkorn, Hanf und Mohn (Letztere mit einer Sonderbewilligung des Bundesamtes für Gesundheit) bepflanzt. Wegen des zu kalten und nassen Wetters gelang die Direktaussaat bei Hanf und Mohn nicht. Nach einer Zweitaussaat taten sich die Schnecken an den zarten Keimlingen gütlich. Die wenigen überlebenden Keimlinge beim Faserhanf wuchsen aber zu stattlichen Pflanzen von 1,5 m Höhe heran.

Restaurierung

Hauptaufgabe des Restaurators Giacomo Pegurri ist die Restaurierung und Überwachung der Funde in Studiensammlung und Ausstellung, sowie die technische Pflege der Ausstellung. Anspruchsvoll, aber auch spannend war die Arbeit an verschiedenen Funden aus den Notgrabungen der Kantonsarchäologie Zug in Cham-Eslen, der Feuchtgrabungen Steinhausen-Esec und Sumpfstrasse. Hier mussten Konservierungsmöglichkeiten für heikle und wichtige Holzfunde abgeklärt und Ratschläge für die Behandlung von Holz- und Metallfunden schon während der Freilegung

gegeben werden. Maria Ellend vom Fundlabor der Kantonsarchäologie Zug arbeitete im Labor des Museums an der Freilegung von Metall- und Knochenfunden, und Simon Meyer wurde vom Restaurator bei der Vorbehandlung des neolithischen Einbaums von Cham-Eslen für die endgültige Konservierung am Schweizerischen Landesmuseum Zürich beraten. Eine besondere Herausforderung stellte die Konservierung des einmaligen, aus Eschenholz bestehenden und mit Birkenpech und -rinde umgebenen Stiels der Doppelaxt von Cham-Eslen dar.

In der Zeit vom 1. August bis 18. September absolvierte Mirjam Balsinger, die ihre Ausbildung als Restauratorin an der Ecole supérieure d'art appliqué (ESAA) in La Chaux-de-Fonds macht, am Museum ein Praktikum. Von Giacomo Pegurri, Andreas Lohri, Restaurator im Museum in der Burg Zug, und Manuel Hebeisen, Zug, schliesslich wurde eine drei Tage dauernde Tagung des Schweizerischen Verbandes für Konservierung und Restaurierung in Zug organisiert.

Administration, Inventarisierung und wissenschaftliche Arbeit

Zu Beginn des Jahres wurde die Verantwortung für das Rechnungswesen von der Finanzverwaltung auf die Stufe der Abteilungen delegiert. Sandy Hämmerle arbeitete sich in die Feinheiten des Rechnungswesens ein und kümmert sich mit Energie um unsere Kreditoren und Debitoren. Sie führte die Aufnahme der Neueingänge in der Fachbibliothek sowie die für das wissenschaftliche Arbeiten nützliche Beschlagwortung weiter und übernahm zudem die Verantwortung für den Ausleihverkehr der Fundobjekte und für die Ordnung in der Studiensammlung. Sascha Zäch, Student in Urgeschichte und Informatik an der Universität Zürich, betreut seit Jahresende das interne Macintosh-Netz.

Die Bearbeitung der Funde von Cham-St. Andreas wurde am Seminar für Ur- und Frühgeschichte der Universität Bern weitergeführt. Spannend waren die ersten Resultate, welche Andrea Hep und Christoph Lötscher bei der Untersuchung des Keramikmaterials und der Silices erhielten.

Die wissenschaftliche Auswertung der Steinartefakte und der Befunde soll 2001 beendet und die gesamte Fundstelle in einer Monografie 2002 der Öffentlichkeit und der Fachwelt vorgestellt werden.

Im Zusammenhang mit der Renovation der Athene schliesslich musste der römische Sodbrunnen entfernt werden, der nach der Ausgrabung 1935 im dortigen Keller, dem ersten Standort des Museums für Urgeschichte, originalgetreu aufgebaut worden war. Délia Birrer übernahm die Kennzeichnung der Steinpackung, und Daniel Scheuber zerlegte die Betoneinfassung des Brunnens bei winterlichen Temperaturen mit einem Presslufthammer. Wir hoffen, dass das interessante Objekt bald im Aussenbereich der Athene wieder aufgebaut und für das Publikum zugänglich sein wird.

Irmgard Bauer

Besucherstatistik

- Wieder zugenommen haben im Berichtsjahr die Einzelbesuche. Von den 4258 Personen waren ein Drittel Kinder.
- 197 Personen nahmen an den Aktivitäten des Ferienpasses oder unseren Kursen in Erlebnisarchäologie teil.
- 732 Interessierte besuchten Führungen oder Vorträge.
- Leicht gestiegen ist auch die Zahl der Schulklassenbesuche. 146 Schulklassen mit insgesamt 2876 Kindern, rund ein Drittel davon aus angrenzenden Kantonen, arbeiteten mit dem laufend erweiterten didaktischen Material in Ausstellung und Museumswerkstatt.

Der Versuchsgarten des Museums für Urgeschichte

Der Umzug des Museums für Urgeschichte an die Hofstrasse 15 machte es möglich, urgeschichtliche Themen auch ausserhalb der Ausstellungshallen zu veranschaulichen. So konnte auf dem Gebäudeanbau des Museumstraktes eine bekieste Terrasse für die Anlegung eines Dachgartens geschaffen werden. Die Terrasse befindet sich an der südseitigen Gebäudefassade, der Zugang erfolgt durch die Arbeitsräume des Museums. Nach Vorschlägen der Archäologin Sabine Bolliger Schreyer wurde 1997 die Gestaltungsgrundlage für einen Versuchsgarten entworfen (Abb. 1). Im Rahmen meiner Abschlussarbeit an der Gartenbauschule Wädenswil legte ich den Garten 1998/99 an. Auf der 200 m² umfassenden Dachfläche wachsen seitdem eine aussergewöhnliche Fülle ur- und frühgeschichtlich bedeutsamer Pflanzen (Abb. 2).

Um den unterschiedlichen Standortansprüchen der Pflanzen gerecht zu werden, wurden innerhalb des Gartens entsprechende Lebensräume geschaffen. Das Tundrabett beherbergt eine Vegetation mit den späteiszeitlich vorherrschenden Zwergbirken, Gräsern und Kräutern. In einem kleinen Teich gedeiht neben anderen Wasserpflanzen die seltene Wassernuss, eine Schwimmblattpflanze, deren walnussgrosse Samen in jungsteinzeitlichen Ufersiedlungen gefunden wurden. Im Gehölzsaum finden sich verschiedene Beerenträucher und Wildgemüse, die für kulinarische Anlässe beerntet werden. Der römische Garten besteht aus buchseingefassten Gemüse- und Kräuterbeeten und einem Obstgarten. Hier wachsen mediterrane Pflanzen, die zu

Zeiten des römischen Reiches nördlich der Alpen eingeführt wurden. Unter Ausnutzung aller denkbaren Nischen beherbergt der Garten inzwischen eine beachtliche Vielfalt der während der Antike bekannten Pflanzen.

Antike Gartenkultur

Die Gärten der Antike kann man als die Wiege vieler unserer Nutzpflanzen betrachten. Aus verschiedenen Wildgemüsen des mediterranen Raumes wurden ertragreiche und mild schmeckende Sorten ausgelesen. Beim Kohl sind seit römischer Zeit verschiedene Sorten bekannt, etwa solche mit essbaren Blütenknospen (etwa Cima di Rapa) oder verdickten Stängeln und krausen Blättern (Grünkohl). Häufig angebaut wurden die Blattgemüse Gartenmelde, Schnittmangold, Rucola und Ampfer. Beliebte waren auch Wurzelgemüse (Pastinaken, Klettenwurzeln, Haferwurzeln, Alant und Möhren). Neben Erbsen, Puffbohnen und Linsen wurden die schmackhaften Kichererbsen gerne gegessen. Feinere Gemüse wie Spargeln, Lauch und Gurken wurden auf den Märkten gehandelt. In der römischen Küche würzte man gern mit Koriander, weitere oft verwendete Gewürze waren Knoblauch, Dill, Sellerie, Fenchel, Liebstöckel, Majoran und Thymian.

Erste Obstgärten wurden bereits von den Ägyptern angelegt. In den ägyptischen Obstgärten pflegte man vor allem Dattelpalmen. Die Perser und Assyrer bauten in ihren Gärten Aprikosen und Pfirsiche an, die über Handelswege aus China nach Persien gelangt waren. Beliebte waren

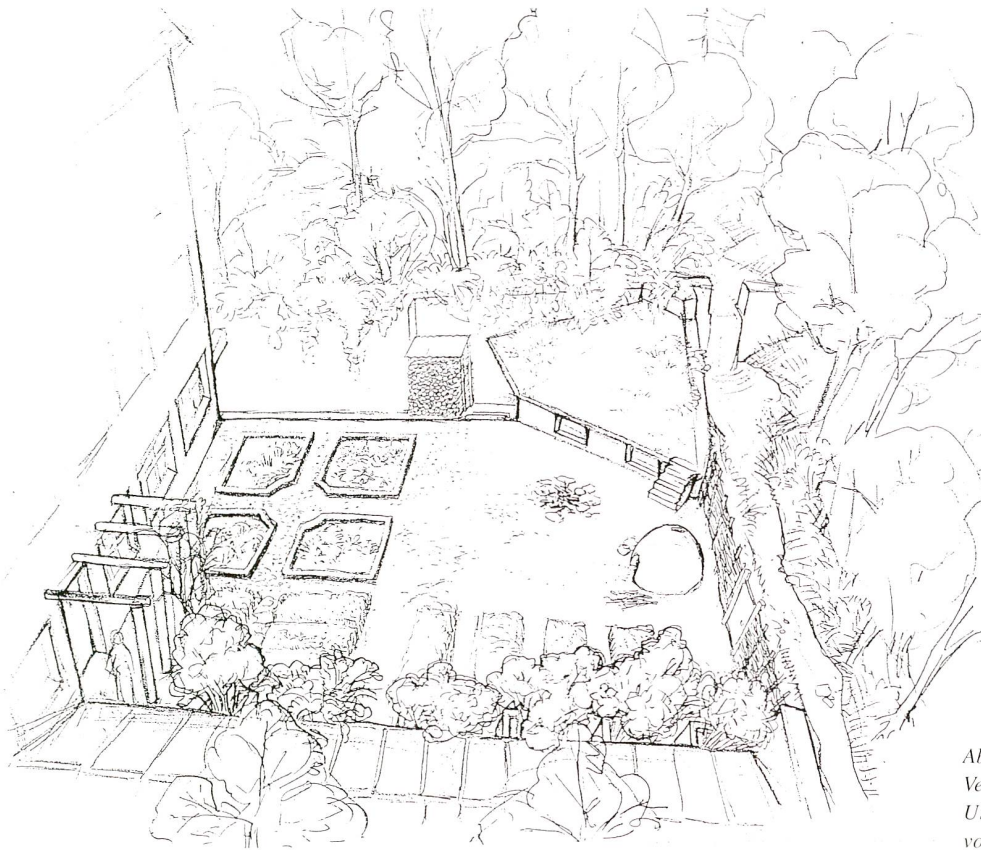


Abb. 1
 Versuchsgarten des Museums für
 Urgeschichte. Gestaltungsentwurf
 von Dani Pelagatti.

Granatäpfel und Feigen. Auch die Griechen unterhielten gepflegte Obstgärten. Im kleinasiatischen Bereich des Mittelmeeres und des Schwarzen Meeres wuchsen verschiedene Pflaumenarten, woraus im Verlaufe der Zeit Gartensorten entstanden. Vermutlich im Gebiet des Kaukasus entstanden schon früh Hybriden aus Wildapfelarten. Zwar findet man in Mitteleuropa den Holzapfel bereits in Siedlungsräumen aus der Jungsteinzeit, doch scheint eher ein im Kaukasus wildwachsender Apfel eine der Elternarten unserer heutigen Tafeläpfel zu sein. Die Apfelsorten wurden bei den Griechen vegetativ durch die Technik des

Pfropfens verbreitet. Später übernahmen die Römer die obstbaulichen Kenntnisse von den Griechen und den in Nordafrika ansässigen Karthagern.

Durch die Expansion des römischen Reiches gelangten viele Obstpflanzen in die Provinzen, wo auf den Gutshöfen neben den Feldern auch Obstgärten bewirtschaftet wurden. Weil sich das römische Reich mit seinen Provinzen über weite Teile Europas und des Mittelmeerraumes erstreckte, verwendete man in der römischen Küche neben den Erzeugnissen aus der lokalen Produktion viele Zutaten aus entfernten Provinzen. Es ist anzunehmen, dass nördlich der Alpen auch Feigen oder Granatäpfel zur Zierde des Gartens zusammen mit Kräutern und Blumen des Mittelmeerraumes gepflanzt wurden, obwohl sie hier als Obst nicht hinreichend gedeihen können. Durch zahlreiche Steinfunde eindeutig belegt ist der Anbau von Pfirsichen und Pflaumen. Nördlich der Alpen wurden neben Äpfeln, Birnen, Quitten, Kastanien und Walnüssen auch Reben kultiviert. Weinbau blieb jedoch die Ausnahme, da man den Wein mehrheitlich aus südlicheren Provinzen importierte. Gedörnte Aprikosen, Feigen, Datteln, Olivenöl und orientalische Gewürze bezog man aus den Provinzen des Mittelmeerraumes. Selbst Austern gelangten von den Meeresküsten in die Küchen der Gutshöfe. In den Gärten der Gutshöfe wuchsen zudem einzelne Feigen und erlesenes Obst wie Pfirsiche und Aprikosen in Ergänzung des Speiseplanes der Gutsherren.



Abb. 2
 Gemüse- und Kräuterbeete, rechts Tundrabett und Teich.

Römische Gärten

Dem römischen Garten lag oft ein geometrisches Schema zugrunde, das die jeweilige Fläche durch Wege in Felder unterteilte. Im mediterranen Klima Italiens bestanden die Wege einfach aus dem flachgetretenen Boden. In den regenreicheren Provinzen nördlich der Alpen verwendete man dagegen Kies, um sauberen Fusses im Garten zu gehen. Die archäologisch untersuchten Gärten weisen symmetrische Anordnungen, Rondellen und Quadrate als gestalterische Elemente auf. Die Pflanzen ordnete man ebenfalls in Reihen und symmetrisch an. In Ziergärten verwendete man gerne hartlaubige Gehölze (etwa Stechpalmen), die mit dekorativen Blütenstauden unterpflanzt wurden.

Gemüse- und Kräuterbeete waren nur so breit angelegt, dass sie vom Weg aus bequem bearbeitet werden konnten. Im Ziergarten wurden die Beete zumeist mit Buchs, in anderen Fällen mit Rosmarin oder Zypressenkraut eingefasst. Neben Buchseinfassungen gestaltete man den Hintergrund gerne mit Gehölzen oder schloss den Garten mit rauten-

förmig verflochtenen Holzzäunen ein. Gefunden wurden auch verzierte Mauern und Steinbänke. In jedem Ziergarten wurde mindestens eine Steinschale als Vogelbad aufgestellt, wenn nicht Raum für einen Brunnen oder gar ein grösseres Zierbassin verfügbar war. Teile des Gartens wurden mit Pergolen beschattet. In den Beeten fanden sich Steinfiguren und ornamental gestaltete Säulen. Die Wandgemälde der Innenhöfe hatten vor allem ornamentalen Charakter, indem sie den eigentlichen Garten bildlich ergänzten. Auf den Bildern sieht man üppige Vegetation mit Blüten und reifenden Früchten (Abb. 3). Auffällig sind die zahlreichen Vögel, die besonders naturgetreu gemalt wurden. Beliebte Motive sind Tauben, Steinhühner, Grünfinken, Pirole, Singdrosseln und Bienenfresser. Vom üppigen Grün im Hintergrund heben sich die damals beliebten und wertvollen Gartengewächse ab. Häufige Darstellungen auf Wandmalereien sind Akanthus, Dattelpalme, Efeu, Erdbeerbaum, Gelbe Narzisse, Gewürzlorbeer, Granatapfel, Hirschzunge, Madonnenlilie, Myrte, Ölbaum, Oleander, Schneeball, Schwertlilie und Zitrone.



Abb. 3
Detail eines römischen Gartens. Ausschnitt aus einem Gemälde im Haus der Venus Marina in Pompeii.

Gestaltung des Versuchsgartens

Beim Eingang in den Versuchsgarten des Museums für Urgeschichte steht ein Kirschbaum. Entlang der Fensterfront folgen in grossen Tontöpfen ein Apfelbaum, ein Aprikosenbaum und ein Pfirsichbaum, hinter welchem ein Feigenbaum wurzelt (vgl. Abb. 4). Zwischen den Gebäudefenstern wurden hinter den Tontöpfen Reben gesetzt. Sie wurden direkt in den Kies eingebracht und wachsen dank reichlicher Kompostdüngung rasch zu Holzbalken empor, welche in den Fensternischen eingeklemmt sind. Die Rebstöcke verzweigen sich bei 180 cm Höhe in zwei Äste, wovon jährlich ein bis zwei fruchttragende Triebe auf die Holzbalken gezogen werden. Im Schutz des Gebäudes sind die mediterranen Gewächse dem Regen und den kalten Winden weniger ausgesetzt.

Für den Birnbaum wurde im Kiesboden ein Loch ausgehoben und mit Erde aufgefüllt. Um den Birnbaum wurde

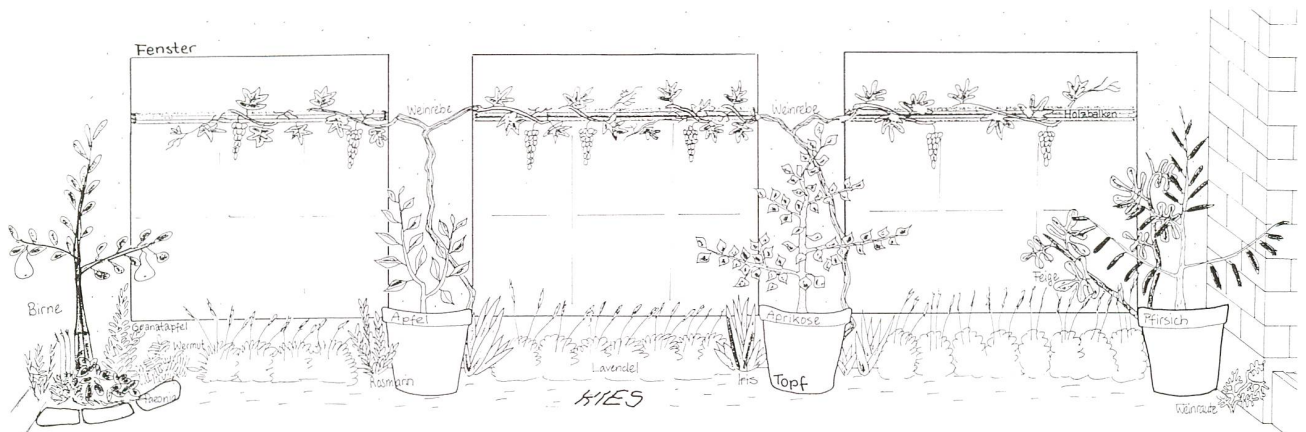


Abb. 4
Die nach römischem Vorbild bepflanzte Gebäudefront im Garten des Museums.

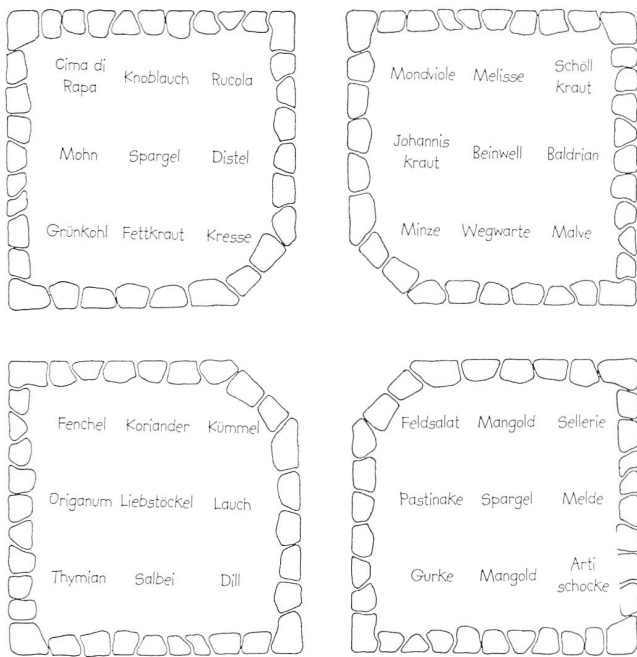


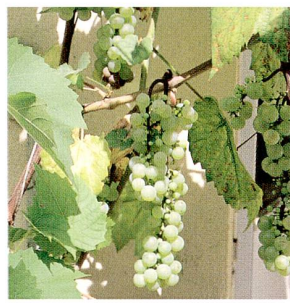
Abb. 5
Pflanzplan des römischen Gemüse- und Kräutergartens, Sommer 2000.

ein kleines Beet mit Schieferplatten eingefasst. Darin wachsen Rosmarin, Lavendel, Wermut, Zypressenkraut und eine Pfingstrose. Neben dem Birnbaum schmückt ein Granatapfel die Gebäudewand. Alle folgenden Pflanzen entlang der Fensterfront wurden in den reinen Kies gesetzt. Obwohl es nur bei starken Gewittern bis an die Gebäudefassade nässt, bleibt hier der Boden dank der Kapillarwirkung des Kieses ausreichend feucht. Unterhalb der Fensterbrüstung säumen Lavendel und Hyazinthen das Gemäuer. Beidseits der grossen Tontöpfe wachsen Rosmarin, Schwertlilien, Zypressenkraut und Spornblume.

In einem Beet nebenan ist unter einem Holunder ein Violarium angelegt. Die Römer zogen in solchen Beeten kleinwüchsige und edle Blumen, um daraus Kränze und Sträuße zu binden. Wie der Name andeutet, wuchsen hier Veilchen und andere fein duftende Blumen. Im Violarium



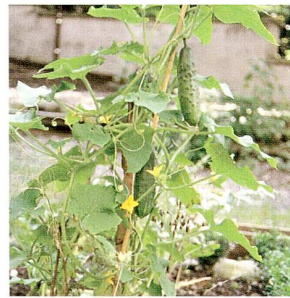
Abb. 6
Heilpflanzenbeet mit Beinwell, Malve, Minze und Melisse. August 1999.



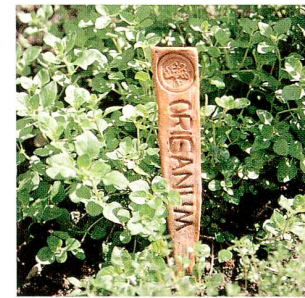
Reifende Weintrauben.



Hirschzunge im Violarium.



Blühende Gurke mit reifenden Früchten.



Origanum, mit Tontafel beschriftet.

des Versuchsgartens wurden nebst Veilchen eine Madonnenlilie, Narzissen, Salbei, Akanthus, Nelken, Farne und Immergrün gepflanzt.

Der Gemüse- und Kräutergarten besteht aus einer Anlage von vier quadratischen Beeten, die mit Steinen und Buchs eingefasst wurden (Abb. 5). Da der Lichteinfall im Versuchsgarten für mediterrane Kräuter nicht die optimale Intensität erreicht, wurde die Erde mit Sand aufgelockert, damit die Wurzeln nicht zu feucht stehen. Ein Beet enthält Gewürzkräuter, ein zweites Heilpflanzen (Abb. 6) und die beiden übrigen Beete werden mit Gemüse und Feldfrüchten bepflanzt (Abb. 7). Die verschiedenen Kräuter wurden mittels Tontafeln beschriftet.

Mario Mastel, Fachgärtner für naturnahen Garten- und Landschaftsbau HSW



Abb. 7
Gemüsebeet. September 1999.

