Wer schon immer mal wissen wollte, wie vor Tausenden von Jahren gekocht und gegessen wurde, wird fündig in Dingelsdorf. Dort lässt es sich speisen wie zur Steinzeit. Mit Zutaten aus heimischen Feldern und Wäldern sowie Werkzeugen und Keramik wie aus den steinzeitlichen Pfahlbaudörfern am Bodensee wird über dem offenen Feuer gekocht. Experimentelle Archäologie nennt sich das und eignet sich gleichermaßen für Forscherinnen und Feinschmecker.

Wurzel gemüse, Wild kräuter und Honig waben

→ HEUTE ESSEN WIE DAMALS

TEXT — Veronika Fischer
FOTO — Giorgio & Louise Krank

Den Pfahlbaustall kann man von der Straße aus sehen, wenn man in Richtung Dingelsdorf unterwegs ist. Hier schlafen Herberts Schäfchen.

Es ist Abend. Die Luft des Sommers schwirrt über den Spitzen des goldgelben Grases, Bienen summen. Dazwischen stapfen ein paar Schäfchen mit rundgebogenen Hörnern durch die Wiesen. Mittendrin sitzen Menschen um ein Feuer. Sie lachen, erzählen sich Geschichten und warten auf das gemeinsame Essen. In der Glut steht ein Topf mit einem nahrhaften Eintopf. Ein Bild, so alt wie die Menschheit selbst. Auch das Rezept für den Eintopf[1] existiert bereits mehrere tausend Jahre.

Dass wir im Heute sind, merkt man nur daran, dass die Menschen Trekkingschuhe tragen und ab und zu ein Foto mit ihrem Handy machen. Ansonsten scheint die Welt zeitlos in diesem Moment. Als würde sie nichts ahnen von der Klimakrise, vom Bienensterben und vom Plastik in den Weltmeeren. Gerade wirkt es, als könne sie nichts aus der Bahn werfen. Es herrscht eine Ruhe, als wäre es schon immer so gewesen.

Es ist ein besonderer Ort – man ahnt es schon, wenn man sich ihm nähert. Die kleinen Schafe grasen um einen Stall herum, der wirkt, als wäre er aus der Zeit gefallen, da er den alten Pfahlbauten nachempfunden ist. Diese Holzhäuser auf Stelzen über dem Wasser machten vor 6.000 Jahren hier rund um den Bodensee über 100 Siedlungen aus.

Das erzählt der Gastgeber am Lagerfeuer. Herbert: Bart, Gummistiefel, fester Händedruck, donnernde Stimme. Er weiß, wie man Feuer macht und Bäume fällt, daran besteht kein Zweifel, wenn man ihn sieht. Verblüffend ist dann aber, wie schnell er Feuer macht. Zwei Schläge auf einen Stein und der Funke ist entzündet. Herbert lacht, denn das ist eine seiner leichtesten Übungen. Er ist Steinzeitexperte und seine Geschichte als solcher beginnt vor fast sechzig Jahren, als er nach der Schule in Wallhausen einen alten Mann auf dem Heimweg von der Schule beobachtete, der Dinge am Ufer sammelte. Was aussah,

[1] Linsen, Einkorn, Emmer, Dinkel und Gerste am Vortag in Wasser einweichen. Gemüsebrühe aus wilden Möhren, Pilzen, Zwiebeln und Salz ansetzen. Die Getreidemasse hinzugeben, köcheln lassen. Den entstehenden Schaum abschöpfen, er färbt den Eintopf grau. Bohnen und Erbsen hinzugeben, ziehen lassen.

wie gewöhnliche Steine, waren aber Relikte von Bewohnern eines Steinzeitdorfs: Scherben von Töpfen, Spitzen von Pfeilen, Schlagsteine, Beile. Dinge, die vor Tausenden von Jahren zum Alltag der Menschen hier am See gehörten. Der kleine Herbert begann selbst zu suchen und fand schon am ersten Tag zwei Pfeilspitzen. Diese Begeisterung für eine Welt in einer anderen Zeit hat ihn bis heute nicht mehr verlassen.

Bislang hat Herbert mehr als 5.000 Oberflächenfunde gesammelt. Wenn das Wasser im Winter zurückgeht, spült der See in jedem Jahr eine neue Erdschicht frei, in der die Funde über die Jahrtausende konserviert wurden. An Land wären sie schon lange zu Staub zerfallen, hier am Bodensee kommen sie Schicht um Schicht zum Vorschein.

Am Wasser entlang laufen, den Blick schweifen lassen, die Ruhe spüren, das ist für Herbert Entspannung. Mittlerweile ist er Rentner, seinem Beruf als Koch geht er aber immer noch nach. Vor sechs Jahren hatte er nämlich eine Idee. Er wollte Menschen mit seiner Leidenschaft in Berührung bringen, sie für die Steinzeit begeistern. Für die Fundstücke, die im Dingelsdorfer Museum liegen, für den Pfahlbauverein. Für die Erkenntnisse und das Wissen, das er sich angeeignet hat, Jahr um Jahr, Fundstück um Fundstück. Er weiß, wie die Menschen in der Spätsteinzeit lebten, wie sie jagten, was sie aßen. Und dieses Wissen will er weitergeben. Als Koch ist ihm natürlich klar, wie das funktioniert: Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen …

Also begann Herbert zu kochen wie in der Steinzeit. Mit Gefäßen, die er anhand der am Ufer gefundenen Scherben nachtöpfern ließ. Mit ursprünglichen Zutaten. Mit Werkzeugen, die er selbst anfertigte. Er lernte Birkenteer zu kochen, den Allzweckkleber der Steinzeit, und bemerkte, dass die Menschen vor 6.000 Jahren all das, was seine Hobbys ausmacht, zum Überleben brauchten: Sie gingen zur Jagd und imkerten – genau wie Herbert. Gejagt wurde damals mit Pfeil und Bogen, also lernte er auch das und positioniert mittlerweile die Pfeile mit höchster Präzision am Zielobjekt. Geimkert wurde damals in hohlen Baumstämmen, auch sie sind Funde aus dem See. Herbert tauschte einige seiner Bienenkästen gegen das Steinzeitmodell und stellte fest: So gehaltene Bienen sind nahezu zahm, und man kann sich ihnen ohne Imkeranzüge, Rauch und Bedenken nähern.

All diese Bestandteile fügte Herbert zusammen, und sie wurden Teil eines Konzeptes: Das Steinzeitdinner war erfunden. Hinzu kamen Sabine und Katrin aus dem Pfahlbauverein, und gemeinsam wurde ein Event geschaffen: Sabine ist für die Kräuterwanderung verantwortlich. Von ihr lernt man, was am Wegesrand wächst und essbar ist. Wilde Möhre, Schafgarbe, Wiesenknopf, Rotklee, Majoran, Wiesenlabkraut, Löwenzahn, Spitzwegerich,

→

Etwas, das sich aus heutiger Perspektive wie Steinzeit anfühlt, aber keineswegs so alt ist, ist das Fotografieren mit einer analogen Kamera. In diesem Fall einer Hasselblad 500 cm.

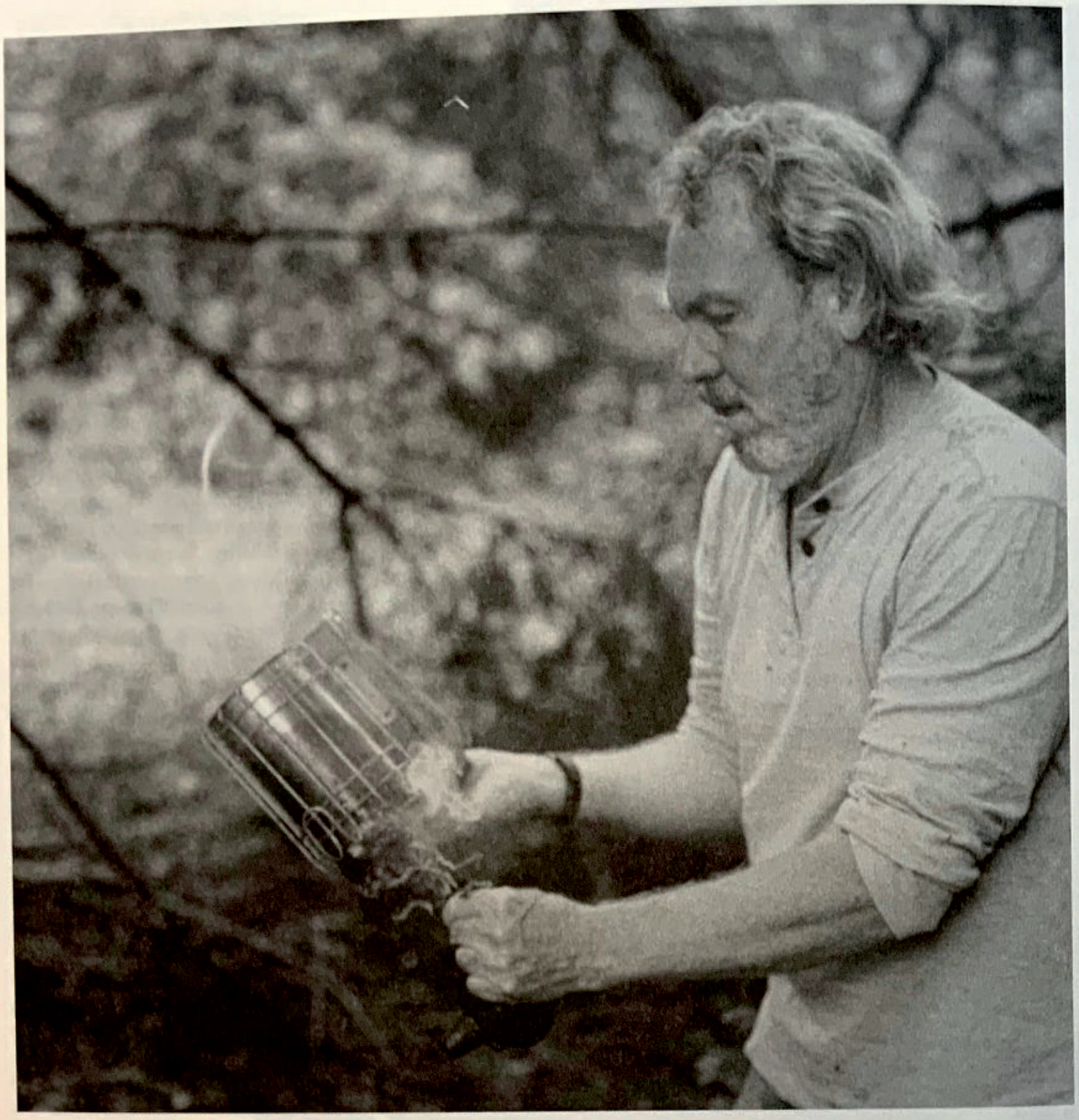
Silo!

Unverpackt Laden & Café

Lose Lebensmittel,
plastikfreie Kosmetik & Haushaltswaren,
Zero-Waste-Café,
Pflanzenmilch aus eigener Herstellung
und vieles mehr

bere Laube 65 | 78462 Konstanz | silo-konstanz.de

Gutschein für **10 Prozent** Nachlass auf Deinen Einkauf bei uns (unter Vorlage des Coupons).



Herbert ist leidenschaftlicher Imker. Bei seinem Steinzeitbienenprojekt kann er sich dem Volk ohne Rauch und Schutzanzug nähern (siehe Titelbild) – die Bienen sind viel ruhiger als in den heutzutage gebräuchichen Kästen.

[2] Der Rehrücken wird am Vortag in einer Marinade aus Öl, Senf und Honig eingelegt und bei Zimmertemperatur aufbewahrt, aus dem Kühlschrank aufs Feuer würde er zäh werden. Das Fleisch wird auf Haselnussstöcke aufgespießt, die mit einer Salzlake getränkt wurden, so erhält es von innen Würze. Dann auf dem offenen Feuer kurz und scharf anbraten.

Melisse, Minze, Gundermann, Storchenschnabel, Beinwell und weitere Kräuter wandern in ihre Körbe. Zurück am Feuer werden sie gezupft und mit Steinzeitmessern klein gehackt, sie entfalten ihr volles Aroma. Es duftet nach Wiese, nach Sommer, nach barfuß im Gras. Die Mischung wird in Tongefäße gefüllt. Sobald der Eintopf fertig gekocht ist und vom Feuer genommen wird, werden die Kräuter darauf verteilt. Das ist aber noch nicht die fertige Mahlzeit.

Als Highlight präsentiert Herbert einen butterzarten Rehrücken[2], der auf dem Feuer gegrillt wird. Das Tier hat er selbst erlegt. Zwar nicht mit Pfeil und Bogen, aber mitten im Wald. Zeit für sein Plädoyer gegen Mastvieh, Antibiotikavergabe und Massentierhaltung. Dann geht es wieder weiter mit Facts aus der Jungsteinzeit: Salz gab es damals schon, es war eines der wichtigsten Handelsgüter und kam aus Österreich, Dänemark, Oberitalien oder dem Pariser Becken. Auch gewöhnliche Feuersteine hatten zum Teil eine Reise hinter sich, die Menschenkräfte an ihr Limit bringt. Überhaupt war das Leben in der Steinzeit gezeichnet von Strapazen und dramatischen Todesfällen. Siehe Ötzi, der bekannteste Steinzeitler, dem in Bozen ein ganzes Museum gewidmet wurde. Dessen Museumsbelegschaft war im vergangenen Sommer übrigens in Dingelsdorf zum Steinzeitdinner, und manche Mitarbeiter von ihnen hatten Tränen in den Augen, da sie zum ersten Mal schmecken und fühlen konnten, was sie sonst Tag für Tag in der Theorie beschäftigt.

Es geht beim Steinzeitdinner aber nicht um eine authentische Erfahrung – von den rauen Lebensbedingungen der damaligen Zeit ist es meilenweit entfernt. Ein solches Festmahl mit mehreren Gängen ist absolut kein realistisches Abbild, das betont Herbert mehrfach. Ihm geht es um die Wissensvermittlung und die Sensibilisierung. Auch in Schulen oder für Firmen oder Vereine gibt der Pfahlbauverein verschiedene Workshops und Events.

Nun aber das Beste: der Nachtisch![3] Er wird von Katrin liebevoll zubereitet und besteht aus einer Sahnecreme – Milchvieh wurde in der Steinzeit übrigens gehalten, Hühner hingegen brachten erst die Römer an den Bodensee. Als Topping gibt es Haselnüsse und eine Wildbeerenmischung, und dann der krönende Abschluss: Auf jedes Schüsselchen kommt ein Stück goldgelbe Honigwabe, die von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Steinzeitdinners selbst bei den Bienen geholt werden darf.

Jetzt spricht keiner mehr. Mit dem Mund voller Süß hört man auf einmal nur noch das Knistern der Flammen und weiß, dass man ab diesem Tag nie mehr nur noch nach Schneckenhäusern am Seeufer suchen wird.

TERMINE:

Pfahlbauverein Dingelsdorf:
→ So, 6. Oktober 2019: Sonntagsführung 14–16 Uhr
→ So, 6. Oktober 2019: Bienenprojekt zu Gast beim Herbstfest in Unteruhldingen
→ Fr, 11. Oktober 2019, 19.30 Uhr: 10 Jahre Pfahlbauverein Dingelsdorf mit einem Vortrag von Dr. Helmut Schlichtherle: „Monumentale Wandmalereien aus den Pfahlbausiedlungen am Bodensee. Europäische Dimensionen ihrer Zeichen- und Bildersprache."
→ Sa–So, 12.–13. Oktober 2019: 10 Jahre Pfahlbauverein Dingelsdorf – Führungen und Workshops
→ So, 3. November 2019: Sonntagsführung 14–16 Uhr
→ So, 1. Dezember 2019: Sonntagsführung 14–16 Uhr

STEINZEITDINNER:

29 € pro Person, inkl. Getränke.
Auch als Geschenkgutschein möglich.
Anfragen, Reservierung unter: +49 7533 68 89

[3] Quarkspeise: Quark, Joghurt und geschlagene Sahne mischen (Mengenangaben nach Gefühl!), Perlgraupen aufkochen, abkühlen und unterheben. Unmengen Honig hinzugeben und kleingeschnittene Äpfel unterheben. Haselnüsse und Waldbeeren darauf verteilen.

ÜBER DIE AUTORIN

Veronika unterhält sich gerne mit vielen Leuten und macht sich dabei Notizen in ein kleines schwarzes Buch. Zum Steinzeitdinner wurde sie von Herbert überredet, weil er es nicht ertragen konnte, dass jemand, der in Dingelsdorf lebt, sich nicht mit der Steinzeit auskennt. Das Thema ist jetzt auf jeden Fall gegessen.