



Geschmacksache – 2000 Jahre Tafelkultur

Freie Sicht auf den Zürichsee. Die Arbeitersiedlung Gwad in Wädenswil

Als der Kirchturm in sich zusammenfiel. Kirchensprengungen im Kanton Zürich

Glossar | Tournee | Trouvaille | Standpunkt | Lokaltermin | Lesestoff



Liebe Leserinnen und Leser

Der Laie denkt beim Stichwort Denkmalpflege an gotische Kirchen und barocke Paläste – wie etwa das kürzlich restaurierte Haus zum Rechberg in Zürich. Und zur Archäologie gehört die Assoziation von freigelegten Gebäude-resten – wie sie derzeit in Elgg für die Erforschung der Siedlungsentwicklung untersucht werden.

Das vorliegende Heft weitet diesen Blick. Auch eine Arbeitersiedlung verdient als Zeuge der Architekturgeschichte Beachtung. Umgekehrt machen archäologisch ausgewertete Tonscherben und Latrin-funde zusammen mit Schriftquellen nicht nur Aussagen zur Tafelkultur, sondern auch zu den Menüplänen über 2000 Jahre hinweg.

Wem diese thematische Fülle nicht genügt, der sei noch auf die Stichworte «Kirchensprengung» und «gekochter Flamingo» hingewiesen. Die Vielfalt der Themen von Archäologie und Denkmalpflege ist ein Faszinosum.

STARCH Stiftung für Archäologie und Kulturgeschichte im Kanton Zürich

Dr. Oscar Fritschi
Präsident des Stiftungsrats

Liebe Leserin, lieber Leser

Der Mensch braucht Schlaf. Und er braucht Nahrung. Es muss ja nicht gleich gekochter Flamingo sein. Sicher ist, dass der Blick in die Kochtöpfe unserer Vorfahren nebst Bekanntem so manche Überraschung zutage fördert.

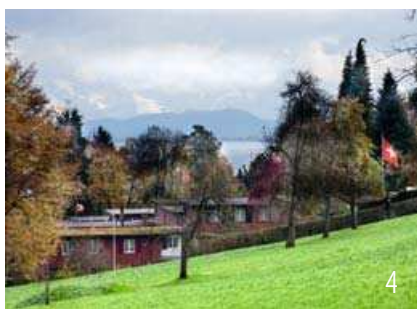
Der Mensch braucht Sicherheit. Dazu gehört eine Behausung, Gesundheit und ganz unbestritten auch eine gewisse Ordnung im Leben. Und wenn nun plötzlich damit begonnen würde, die Kirchen in unseren Dörfern zu sprengen?

Der Mensch braucht Kommunikation. Diese spielt in einem weiten Feld unterschiedlichster sozialer Beziehungen, seien sie privat oder ausserfamiliär. Ein Angebot in Heftform für Gleichgesinnte zählt wohl dazu.

Deshalb darf behauptet werden: In dieser sechsten Ausgabe werden unsere existenziellsten menschlichen Bedürfnisse thematisiert.

Archäologie und Denkmalpflege
Kanton Zürich

Dr. Beat Eberschweiler
Abteilungsleiter



Freie Sicht auf den Zürichsee.
Die Arbeitersiedlung Gwad in
Wädenswil

Geschmacksache –
2000 Jahre Tafelkultur

| | | |
|---------------|---|----|
| DENKMALPFLEGE | Freie Sicht auf den Zürichsee. Die Arbeitersiedlung Gwad in Wädenswil | 4 |
| GLOSSAR | Krüppelwalm, Pfahlschuh | 14 |
| TOURNEE | Ein Nachttopf im Rampenlicht Die Türe zur Steinzeit | 15 |
| TROUVAILLE | Barock en miniature | 16 |
| DENKMALPFLEGE | Als der Kirchturm in sich zusammenfiel. Kirchensprengungen im Kanton Zürich | 18 |
| STANDPUNKT | Spurensicherung: Römischer Töpfer überführt | 22 |
| ARCHÄOLOGIE | Geschmacksache – 2000 Jahre Tafelkultur | 24 |
| LOKALTERMIN | Münzkabinett: Wo Gold und Silber zu finden sind Urania-Sternwarte: Über den Dächern von Zürich | 34 |
| LESESTOFF | Lohnende Lektüre | 34 |



Freie Sicht auf den Zürichsee

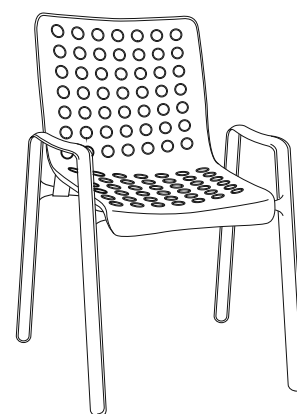
DIE ARBEITERSIEDLUNG GWAD IN WÄDENSWIL

1943 liess der Wädenswiler Fabrikant Willi Blattmann für seine Arbeiter eine Siedlung mit bescheidenen Einfamilienhäusern erstellen. Das bis heute wirksame Baurecht und das ausgeklügelte Finanzierungskonzept sind einmalig für die damalige Zeit. Die Treppenhaus-Prototypen und ihre Einbettung in die Landschaft machen die architekturgeschichtliche Bedeutung und die hohe städtebauliche Qualität der Siedlung Gwad aus.



gil. Der Wädenswiler Industrielle Willi Blattmann (1906–1984), Teilhaber der Blattmann Metallwarenfabrik AG (MEWA) und Hersteller des legendären Landi-Stuhls*, war nicht nur ein erfolgreicher Fabrikant, sondern auch ein Mann mit Kultur, der sowohl Kunst als auch Künstler förderte. Und als Patron alter Schule mit ausgeprägtem sozialem Engagement lag ihm das Wohl seiner Arbeiter ebenso am Herzen. Mit dem Ausbruch des 2. Weltkriegs hatte sich das Wohnungsangebot in Wädenswil zunehmend verknappt. So wurde Fabrikant Blattmann auf diesem Gebiet aktiv: Er wollte die Industriearbeiter zu Eigentümern eines Heims mit Garten machen. Knapp kalkulierte Neubauten sollten günstigen Wohnraum schaffen und die ungefähr sechs Aren Land pro Haus den Arbeitern eine gewisse Selbstversorgung ermöglichen und sie an die Scholle binden. Die Gartengrösse bestimmte allerdings nicht nur der Selbstversorgungsgrad, sondern auch Blattmanns Forderung, dass das Gärtnern nicht zu viel Kraft rauben sollte – schliesslich brauchte er seine Leute in der Fabrik.

Willi Blattmann überzeugte vier weitere Wädenswiler Industriebetriebe (Blattmann & Co, Contraves AG, Seifenfabrik L. Sträuli, Brauerei Wädenswil, Weber & Co) von seiner Idee. Diese Unternehmen schlossen sich in der Vereinigung Industrie-Arbeitgeber-Verein Wädenswil-Richterswil (IAV-WR) zusammen. Es gelang Blattmann auch, von der Gemeinde Wädenswil geeignetes Land für die Realisierung einer Arbeitersiedlung im Baurecht zu bekommen. In der Urnenabstimmung vom 11. April 1943 beschlossen die Stimmberechtigten der Politischen Gemeinde Wädenswil den Erwerb des 3,75 Hektaren grossen Heimwesens im Gwad zur Förderung des Wohnungsbaus. Gleichzeitig bewilligten sie die Abtretung eines 198,2 Aren grossen Grundstücks an die neu gegründete Siedlungsgenossenschaft Gwad. Damit war die wichtigste Voraussetzung für die Errichtung preisgünstiger Wohnungen erfüllt.



Linke Seite: Die Staffelung am Hang, fließende Freiräume und das Erschliessungskonzept geben die Idee der Siedlungsanlage aus den 1940er-Jahren noch heute authentisch wieder. Flachdächer gewähren einen freien Blick auf den Zürichsee.

Zum Konzept der familienfreundlichen Siedlung gehören ausser günstigem Wohnraum auch Gärten für die Gemüseproduktion. (Hans Langendorf, Dokumentationsstelle Oberer Zürichsee, Wädenswil)

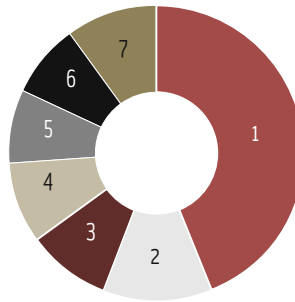
*Hans Coray (1906–1991) entwarf als einer der ersten Schweizer Designer Möbel für die industrielle Herstellung. Für die Landesausstellung 1939 produzierte die MEWA Wädenswil einen stapelbaren Gartenstuhl aus Aluminiumblech, der als «Landi-Stuhl» in die Geschichte einging. (Zeichnung: Roland Ryser)

Zum Siedlungsplan gehört ein durchdachtes Freiraumkonzept. Die kolorierte Entwurfsskizze zeigt die Erschliessungswege im Westen der Häuserzeilen und die Sitzplätze an der Ostfassade.

Gärten sollten nicht bloss die Siedlung verschönern, sondern Beeren, Früchte und Gemüse für die Selbstversorgung liefern.

(Archiv SIK)

| Finanzierung Siedlung Gwad | CHF | % |
|--|---------------|----------------|
| 1) Hypothek der Sparkassen | 10 500 | (44 %) |
| 2) Hypothek und Darlehen von Kanton und Gemeinde | 2800 | (12 %) |
| 3) Hypothek und Darlehen der Industrie | 2100 | (9 %) |
| 4) A-fonds-perdu-Beitrag Staat | 2100 | (9 %) |
| 5) A-fonds-perdu-Beitrag Kanton | 2000 | (8 %) |
| 6) A-fonds-perdu-Beitrag Gemeinde | 2000 | (8 %) |
| 7) Beitrag durch Arbeitsleistung der Siedler | 2500 | (10 %) |
| Total: | 24 000 | (100 %) |



Bauhausarchitekt Hans Fischli

Als Architekten liessen sich die beiden Zürcher Hans Fischli (1909–1989) und Oskar Stock (*1906) gewinnen. Willi Blattmann war schon seit langem mit Fischli befreundet, der für ihn und seinen Bruder Paul 1932 das Badehaus in Bäch und 1934 die Bauten der Metallwarenfabrik Wädenswil entwarf.

Mit Eigenleistung zum Eigenheim

Doch wie konnte man den Hauspreis an die finanziellen Möglichkeiten der Arbeiter anpassen? Initiant Willi Blattmann schrieb dazu in der Zeitschrift «Werk» vom Juli 1943: «Wir rechneten mit einem Vorkriegsjahresverdienst von 3600 bis 4000 Franken. Gemäss den Unterlagen des Eidgenössischen Statistischen Amtes soll die Wohnung für diese Verdienstklasse zirka 18 Prozent – d.h. jährlich 650 bis 750 Franken – betragen. Dies führte zu folgender Kostenberechnung: Baukosten des Hauses 21 000 Franken, erschlossenes Land (600 m² à 5 Franken) 3000 Franken, Total 24 000 Franken, darin sind 800 Franken für Anschlussgebühr an die Gemeinde inbegriffen.»

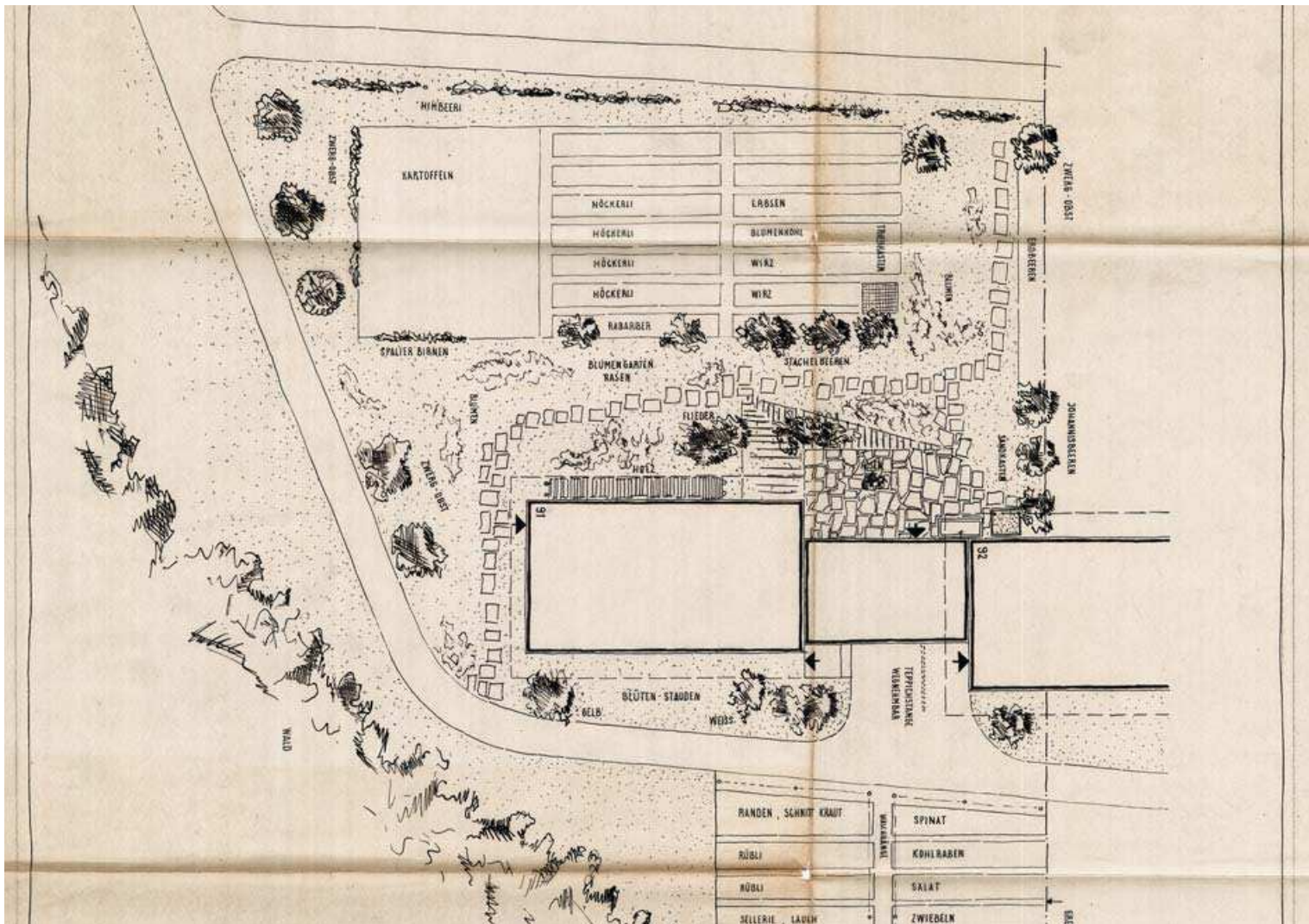
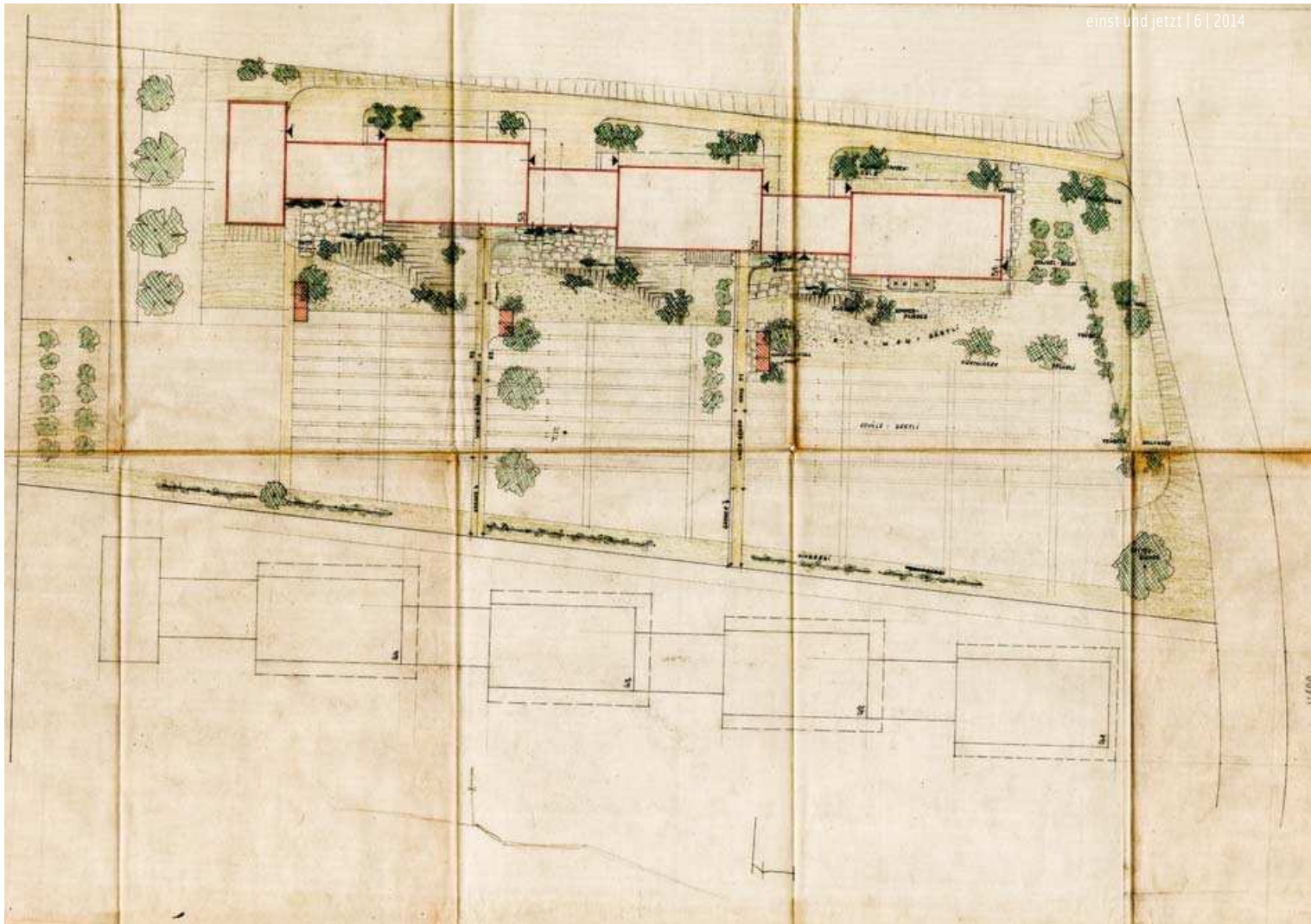
Um die geforderten Maximalkosten nicht zu überschreiten, musste man sich für die Finanzierung einiges einfallen lassen. Sie wurde schliesslich wie folgt gesichert:

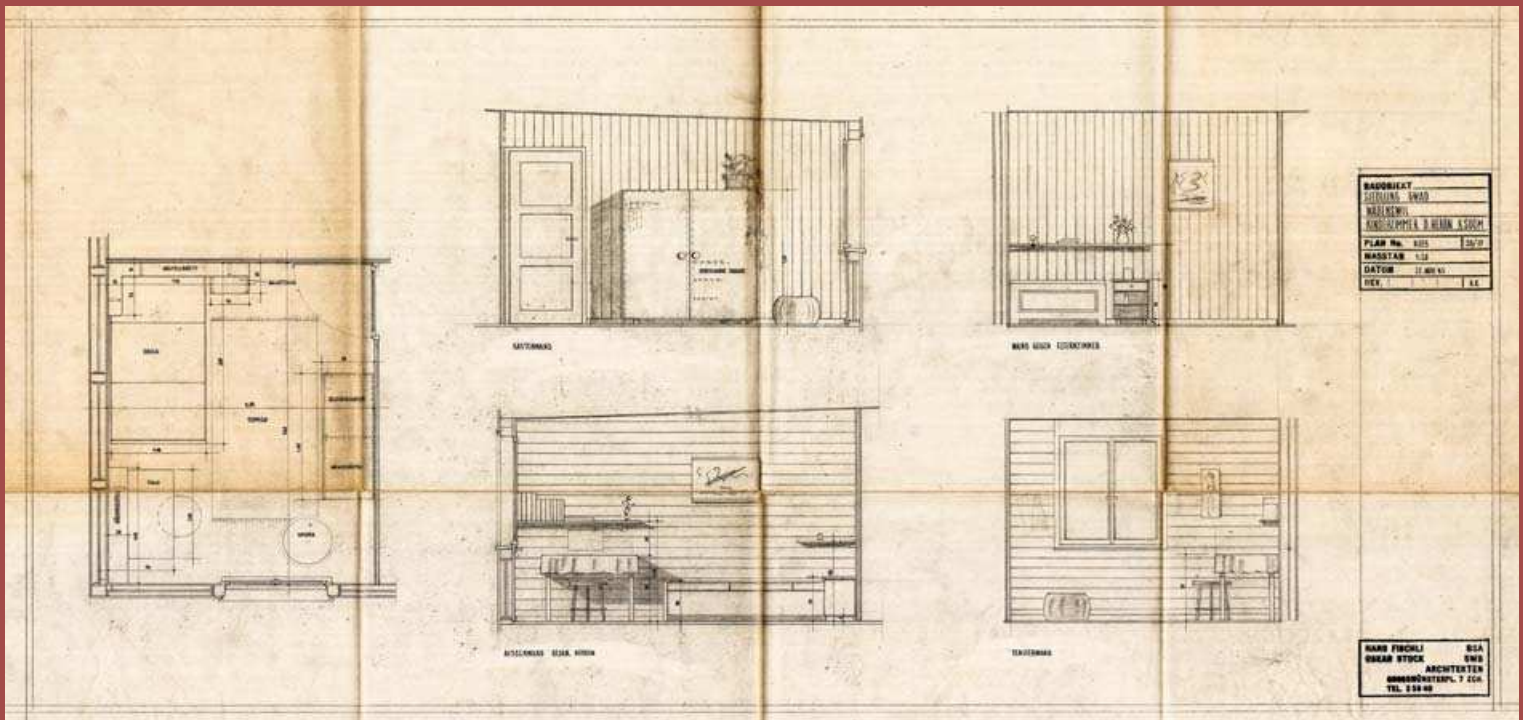
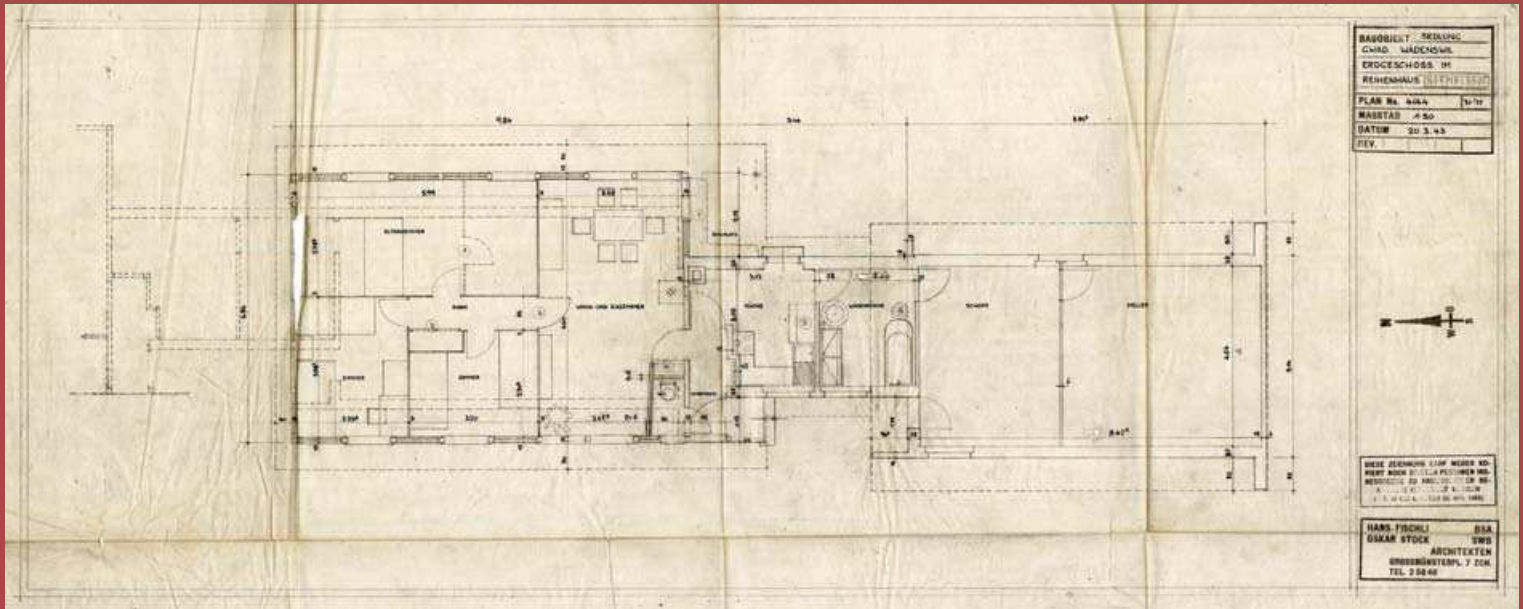
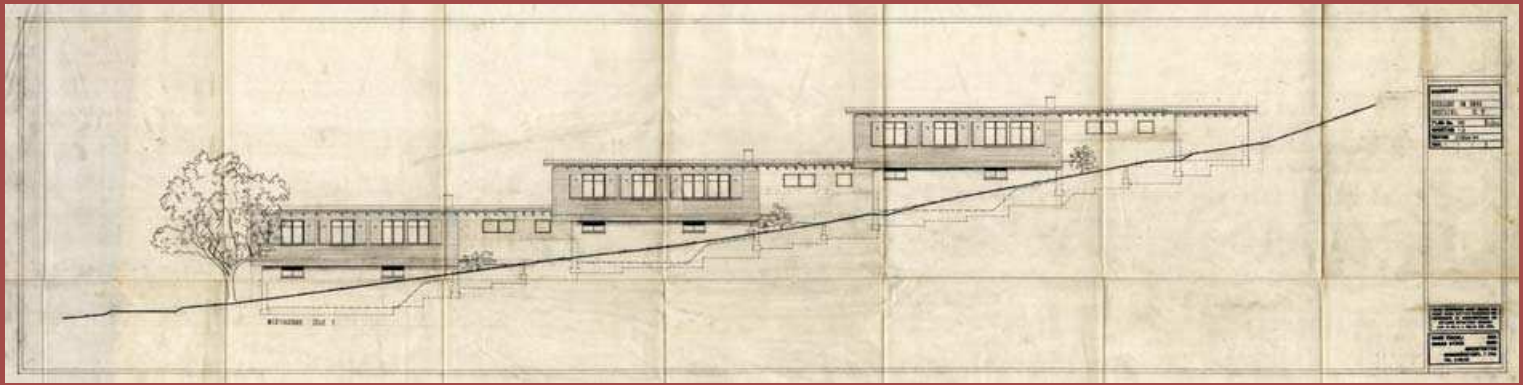
- A-fonds-perdu-Beiträge von Staat, Kanton und Gemeinde
- 1. Hypothek der Sparkassen, jährlich zu verzinsen
- 2. Hypothek mit jährlicher Amortisationsrate als zinsloses Darlehen von Kanton und Gemeinde
- 3. Hypothek als Darlehen der Industrie im Sinne einer Beitragsleistung an den Fürsorgefonds
- Arbeitsleistung der Siedler am Bau

«Solange der nutzniessende Arbeitnehmer in der beitragsleistenden Firma arbeitete, war das Darlehen zinsfrei und ohne Amortisationszwang. Bei Austritt aus der Firma war das Darlehen als erste Hypothek zu verzinsen. Nach zwanzig Jahren Hausbesitz und ununterbrochenem Angestelltenverhältnis erlosch die Darlehensschuld des Siedlers», so Blattmann. Der Finanzierungsplan sah unter anderem vor, dass die Siedler fehlendes Eigenkapital durch Arbeitsleistung wettmachen konnten – mit dem durchaus erwünschten Nebeneffekt, sie auf diese Weise stärker an ihr zukünftiges Eigenheim, und natürlich auch an den Arbeitgeber, zu binden.

Nach dem Erwerb des Grundstücks und der Sicherung der Finanzierung gründete Willi Blattmann die Siedlungsgenossenschaft Gwad. Ihr gehörten die späteren Eigenheimbesitzer und die IAVWR als Genossenschafter an. Alle Siedler mussten Genossenschafter sein, die Genossenschaft besass das Land und gab es ihnen im Baurecht ab. Der Abschluss des Baurechts erfolgte fest auf 80 Jahre mit der Option einer Verlängerung. Das Eigentumsverhältnis an der Baulandparzelle richtete man eigens auf die spezielle Siedlungsstruktur aus. Weil die Häuser übereinander gestaffelt sind, liegen die Grundstücke nicht nur nebeneinander sondern auch übereinander – vergleichbar mit der heutigen Form des Stockwerkeigentums.

Hans Fischli absolvierte zunächst eine Bauzeichnerlehre in einem Architekturbüro. 1928/29 studierte er am Bauhaus in Dessau und besuchte Kurse bei Josef Albers, Paul Klee, Wassily Kandinsky und Oskar Schlemmer. 1929, nachdem er kaum ein Jahr am Bauhaus verbracht hatte, kehrte Hans Fischli zurück nach Zürich, um im Architekturbüro von Rudolf Steiger und Carl Hubacher zu arbeiten. Dort wirkte er an der Siedlung Neubühl in Zürich, dem Sanatorium Bella-Lui in Montana und dem Z-Haus am Zürcher Stauffacher mit – alles Ikonen des Neuen Bauens in der Schweiz. Als ersten selbständigen Bau erstellte er das Badehaus Ländli für die Gebrüder Blattmann und eröffnete darauf 1933 in Zürich sein eigenes Architekturbüro. Hans Fischli baute in den 1930er- und 1940er-Jahren nicht nur hauptsächlich mit Holz, sondern engagierte sich auch mit seinen Publikationen für dieses Baumaterial. Zwischen 1936 und 1939 arbeitete er als Adjunkt von Hans Hofmann, dem Chefarchitekten der Schweizerischen Landesausstellung, und von 1954 bis 1961 leitete er als Direktor die Kunstgewerbeschule und das Kunstgewerbemuseum Zürich. Neben Einzelhäusern und der Wohnsiedlung Gwad realisierte Hans Fischli das Pestalozzi-Dorf in Trogen (1945–1949) als Holzbau und in Zusammenarbeit mit Oskar Stock erstellte er 1952/53 die Fabrikweiterung der Adolf Feller AG in Horgen. 1976 löste er sein Büro auf.





Oben: Den verschiedenen Räumen sind spezifische Baumaterialien zugewiesen. Wohn- und Schlafzimmer sind aus Holz gebaut, Küche und Bad aus verputztem Mauerwerk. Auf dem Kellergeschoss aus Kalksandstein ruht der Wohnteil des Nachbarhauses. Westfassade im Projektplan.

Mitte: Auch im Grundriss einer Wohneinheit ist die Dreiteilung klar erkennbar. Durch Küche und Bad gelangt man vom Wohnzimmer in Schopf und Keller. Der schmale Mittelteil bildet eine geschützte Nische für den Hauseingang. Werkplan.

Unten: Adäquate Einrichtung für moderne Räume: In einem kleinen Zusatzauftrag entwarfen die Architekten diesen Möblierungsplan für das Kinderzimmer. (Pläne: Archiv SIK)

Die Verwirklichung einer Idee

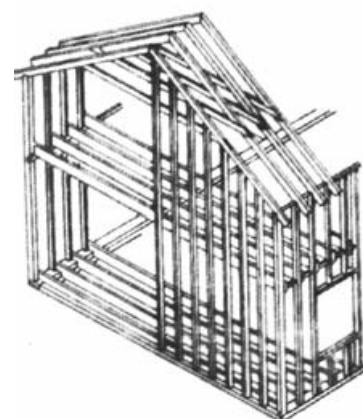
Die beiden Architekten Hans Fischli und Oskar Stock nahmen schon an den ersten Gesprächen mit der Gemeinde und den Industriellen teil und wirkten so massgeblich an der Sonderbauordnung und am Baurechtsvertrag mit, ohne welche die Siedlung nicht in dieser Form hätte gebaut werden können.

Das Baugrundstück und die berechneten Kosten pro Haus steckten die Rahmenbedingungen für die Architekten ab. Fischli und Stock entwarfen eine Siedlung aus 26 Wohneinheiten in neun parallelen Häuserreihen. Sie bildeten Zeilen mit zwei bis vier Häusern, die dem Hang folgend abgetreppt und leicht gegeneinander verschoben sind. Zwei Einfamilienhäuser aus der gleichen Realisierungsetappe ergänzen das Siedlungsensemble. Die von den Architekten errechneten Schattenkurven sowie ein optimaler Lichteinfall bestimmten die Anordnung der Häuserzeilen. Sie mussten möglichst in Nord-Süd-Richtung und ausserhalb der Schattenkurve liegen. Mit ihren abgetreppten, flach geneigten Pultdächern schmiegte sich die Siedlung ausgezeichnet an den Hang und lässt die freie Aussicht auf den Zürichsee offen. Dank dem Verschieben der Grundrisse scheint die Sonne zur Mittagszeit auf die Sitzplätze. Eine Strasse unterhalb der Siedlung und Fusswege hinter den einzelnen Häuserreihen erschliessen die Wohnungen. Der Raum zwischen den Häuserzeilen kann so als Garten genutzt werden, um die Familienbudgets mit Gemüse aus eigenem Anbau zu entlasten.

Ein Haus sollte für eine Familie mittlerer Grösse Platz bieten. Hans Fischli wollte trotz beschränkter Mittel bei der Wohnfläche nicht auf das Existenzminimum hinuntergehen. Lieber sparte er in anderen Bereichen, so etwa bei der Heizanlage und den sanitären Installationen. Dies in der begründeten Annahme, dass der Komfort später mit geringem Aufwand erhöht werden könne.

Tatsächlich bauten die meisten Hausbesitzer die Nebenräume aus, insbesondere die Waschküche und den Schopf, und installierten Zentralheizungen. Die Fläche von 82 m² pro Haus erlaubte maximal vier Schlafzimmer mit total sieben Betten. Die Schlafräume wurden zugunsten des Wohnraums bewusst klein gehalten. Der Wohnraum ist als durchgehender Raum mit Tageslicht von Osten und Westen konzipiert, was nicht zuletzt eine schnelle, intensive Querlüftung garantiert. Grosszügige Fenster und Türen öffnen sich gegen Osten zum Sitzplatz und zum Garten hin. Alle Zimmer liegen auf einer Ebene, insbesondere auch die Wirtschaftsräume. Die Schlafräume sind seeseitig angeordnet, Schopf und Keller wurden hangwärts unter das obere Nachbarhaus geschoben. Die Küche planten die Architekten absichtlich klein, denn die Bewohner sollten in der Wohnstube essen. Von der Küche aus beheizt man den zentralen Ofen im Wohnzimmer. Der Eingang, die Küche und das Bad wirken als Bindeglied zwischen Wohnen und Schlafen einerseits sowie Schopf und Keller andererseits. Diese Dreiteiligkeit ist in der Materialisierung erkennbar: Der Sockel mit Schopf und Keller ist aus Kalksandstein gemauert, der Zwischentrakt mit Küche und Bad aus verputztem Mauerwerk, der Wohn- und Schlafrakt schliesslich besteht aus Holz. Der Eingangsbereich befindet sich an der Westseite im Verbindungsbau und ist, zurückversetzt von der eigentlichen Hausflucht, vor Einblicken und der Bise geschützt. Analog verhält es sich mit dem Sitzplatz auf der Ostseite, der als Übergangszone zwischen Wohnen und Garten fungiert.

Die Zementknappheit im Kriegsjahr 1943 und der Umstand, dass vorfabrizierte Holzrahmen die Bauzeit verkürzten und Kosten senkten, gaben den Ausschlag für die Holzbauweise. Für die Holzkonstruktion des Wohn- und Schlafrakts über dem gemauerten Keller wählte man das aus Amerika stammende «balloon frame»-System.



Sigfried Giedion bezeichnete den «balloon frame» als Wendepunkt, an dem die Industrialisierung den Hausbau zu durchdringen begann. Durchlaufende Wandpfosten bilden ähnlich dem traditionellen Ständerbau das Grundgerüst. Die vorfabrizierten Rahmen und der Verzicht auf aufwändige Holzverbindungen ermöglichten ein besonders rationelles Bauen. (S. Giedion, *Raum, Zeit, Architektur*, Artemis Verlag 1989)

Die Hölzer des Balloon-Rahmens wurden dabei nicht mehr mit traditionellen Zimmermannsverbindungen gefügt, sondern seitlich an durchlaufende Pfosten genagelt. Die Rahmenbauweise der Häuser im Gwad als Zangenkonstruktion erlaubte es, im Hausinnern ganz auf tragende Wände zu verzichten. Als Sonnenschutz kamen traditionelle Holzfensterläden zum Einsatz, einzig beim Fenster zum Sitzplatz entschied man sich für Rollläden. Jalousien kamen nicht in Frage, denn die Subventionsbedingungen liessen keinen «Luxus» zu. Dass die Architekten die unbeliebten Flachdächer durchsetzen konnten, ist allein den tieferen Kosten und der besseren Aussicht auf den Zürichsee zu verdanken. Ebenfalls aus Kostengründen wurden die Dächer der Siedlung als nicht begehbar ausgeführt.

Am 8. Februar 1943 bewilligte der Gemeinderat Wädenswil das Bauprojekt. Die künftigen Bewohner hatten während der ausgesprochen kurzen Bauzeit von Juli bis Oktober 1943 ihren persönlichen Beitrag zu leisten, selbstverständlich in der Freizeit.



Die Baustelle Gwad im Jahr 1943. Bauarbeiter haben die gemauerten Sockelgeschosse für die Häuserzeile im Vordergrund hochgezogen. Die Holzrahmenkonstruktion der hinteren Zeile in «balloon frame»-Bauweise steht roh als Gerüst, im Haus links ist sie teilweise ausgefacht.



Spenglerarbeiten auf dem Flachdach. An den Aussenwänden sind die Räume zwischen Pfosten und Streben ausgefacht, nun müssen noch die Bretter der Verschalung angenagelt werden.



Im Frühling 1944 sind die Reihenhäuser fertig gebaut und die Gärten bepflanzt. Blick auf die Ostfassade. (Fotos: Hans Langendorf, Dokumentationsstelle Oberer Zürichsee, Wädenswil)

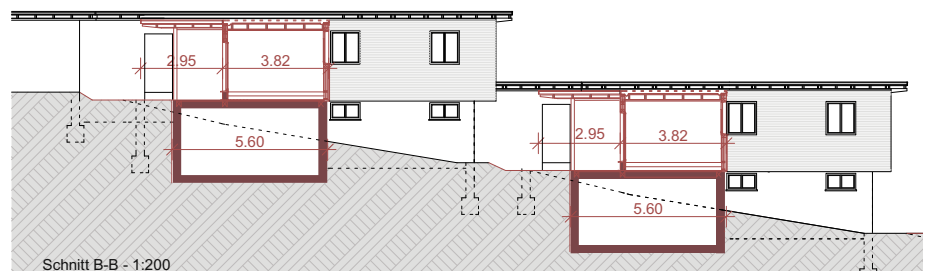
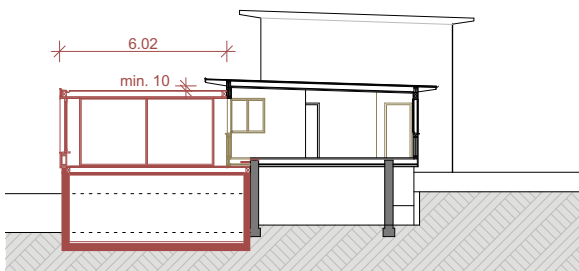
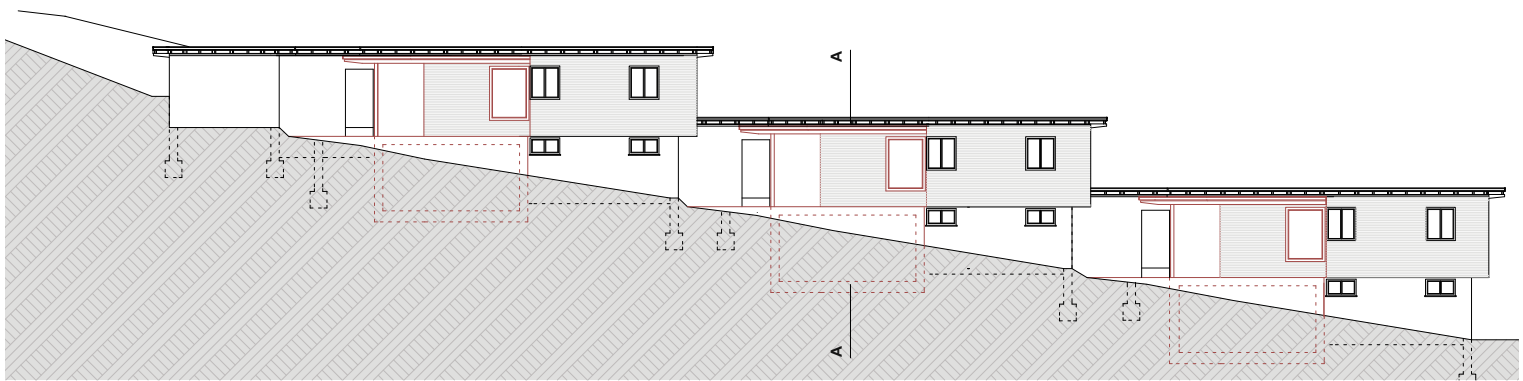
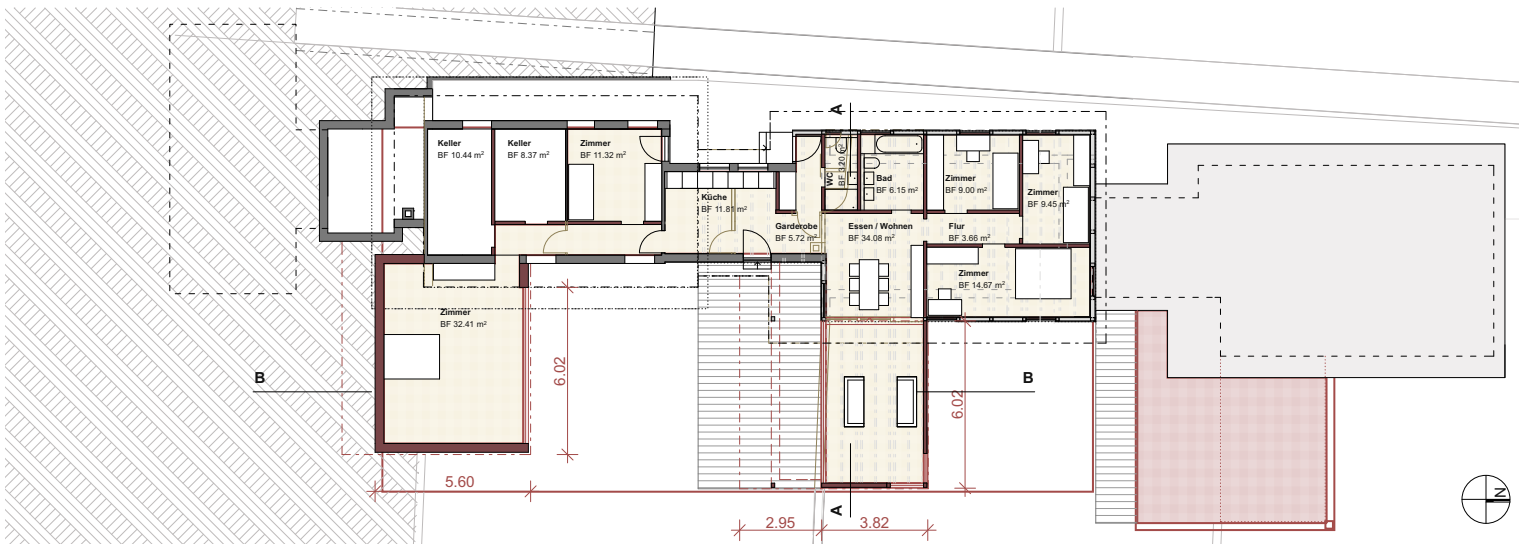
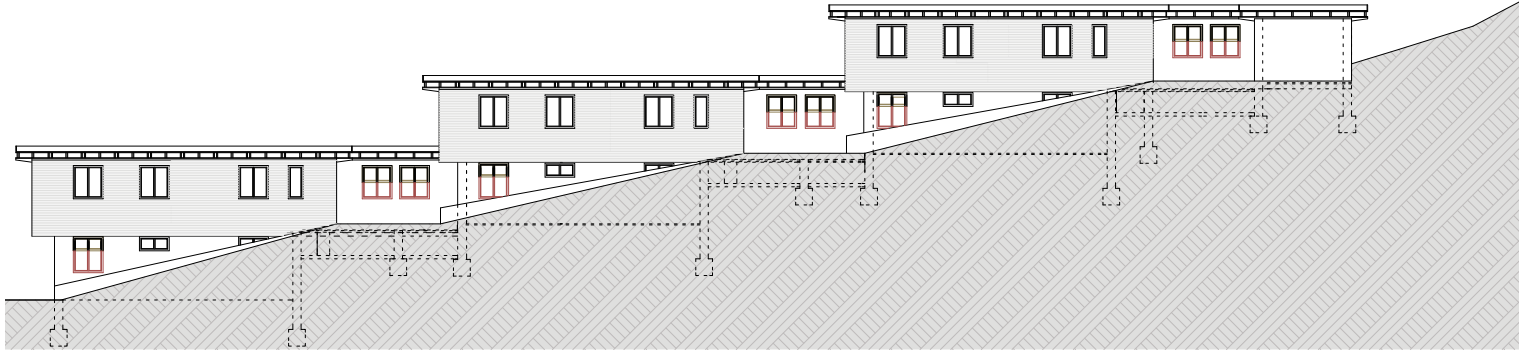
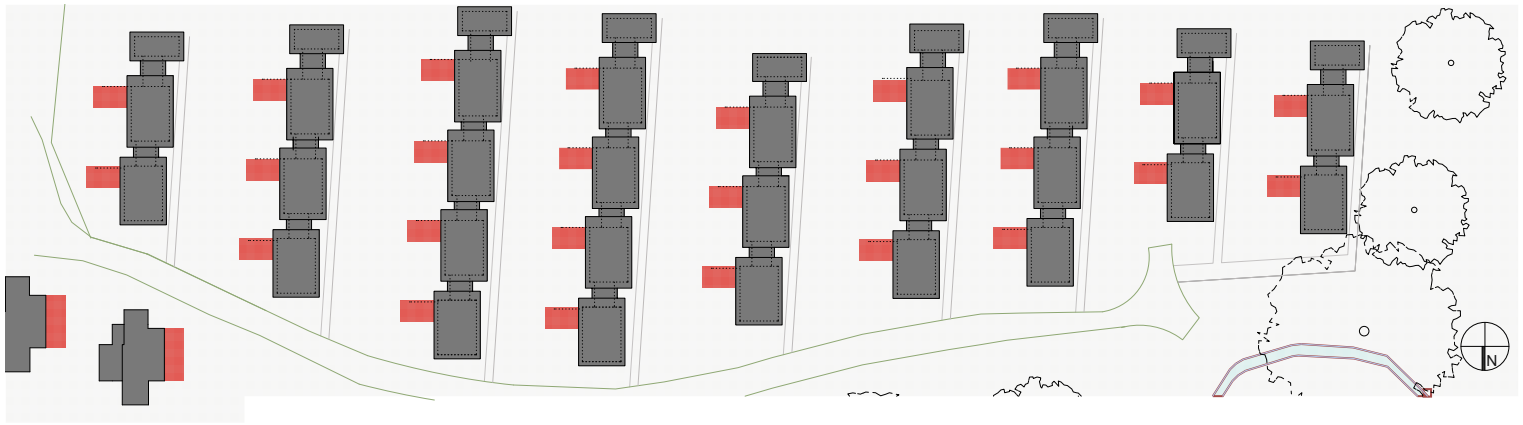
Gemässigte Moderne im gemeinnützigen Siedlungsbau

Die Siedlung Gwad ist dem Typus der philanthropischen Siedlung zuzuordnen: Ein Industrieller fördert das Eigenheim, um die Arbeiter an den Arbeitsort zu binden. Crespi d'Adda in der Lombardei ist wohl der berühmteste Vertreter dieses Typs. Hier liess der Baumwollfabrikant Cristoforo Benigno Crespi 1878 eine geschlossene Arbeiterstadt mit Fabrikanlage, Arbeiterwohnhäusern, Gutschaus, Waschhaus, Schule, Krankenhaus, Pfarrhaus, Kirche und Friedhof nach der englischen Gartenstadt-Idee erbauen. Die Siedlung Gwad ist aber auch eines der wenigen in die Tat umgesetzten Beispiele von Hans Bernoulli (1876–1959) Theorie zum Bodenrecht, die davon ausgeht, dass der Boden der Allgemeinheit gehören soll, die ihn dann in Baurechtsverträgen den privaten Bauherren für eine befristete Zeit zur Verfügung stellt. Ein ideologisch geprägtes Verständnis des Bodenrechts spielte bei der Siedlung Gwad aber nicht die herausragende Rolle, vielmehr wurde die Genossenschaft bloss gegründet, um vom Staat Subventionen zu erhalten. Dass hinter der Siedlung keine Utopie des sozialen Wohnens stand, lässt sich auch an der Tatsache ablesen, dass öffentliche Räume und gemeinschaftliche Anlagen fehlen, dies ganz im Gegensatz zu Beispielen aus der Gartenstadtbewegung.

Die Architektur der Siedlung Gwad ist dem Gedankengut des Neuen Bauens verpflichtet, wobei das Pultdach wesentlich zum modernen Charakter beiträgt. Hans Fischli hat es nicht in erster Linie aus ästhetischen, sondern aus funktionalen Gründen gewählt: Ein Giebeldach hätte den Ausblick auf den See beeinträchtigt. Diese funktionalistische Argumentationsweise ist sicher gerechtfertigt, wobei trotzdem nicht übersehen werden darf, dass das Pultdach eine moderne Dynamik in die Siedlung bringt und die einzelnen Häuserzeilen optisch streckt. Die horizontale Fassa-

denverkleidung, ebenfalls ein Sprachelement aus dem Repertoire des Neuen Bauens, verstärkt diesen Effekt. Das starke Auskragen der Pultdächer bestimmt das prägnante Äussere genauso – das kostete fast nichts, schaffte aber Architektur, insbesondere durch die markanten Schatten, sagte Hans Fischli. Zudem schützt der Dachvorsprung die Fassade vor Witterungseinflüssen und schafft Trockenplätze, beispielsweise zum Stapeln von Brennholz. Andere Standardelemente des Neuen Bauens sucht man dagegen vergeblich. Die Befensterung ist traditionell: Ausser in rudimentärer Form beim Sitzplatz gibt es keine Bandfenster, Schiebefenster und grosse Fensterflächen fehlen genauso. Der Fensterladen dominiert, ein Rollladen findet sich einzig bei einem Eckfenster, wo sich kein Fensterladen anbringen liess. Sicher kann auch die Verwendung von Holz in der Tradition des Neuen Bauens gesehen werden. Bei der Siedlung Gwad kam es jedoch vor allem zum Einsatz, weil genug davon vorhanden war und man trocken und wetterunabhängig bauen und so die unwahrscheinlich kurze Bauzeit einhalten konnte.

In Wädenswil selbst war die Siedlung wegen ihrer damals ungewohnten Erscheinung umstritten. In Fachkreisen fand Fischlis pragmatische, praktische und unpräzise Bauweise jedoch grosses Interesse, obwohl sie nicht den Anspruch erhob, dem international üblichen Standard des modernen Bauens zu entsprechen. Bezeichnenderweise genügte der «rustikale Baustil» (Siegfried Giedion) den ästhetischen Anforderungen des Congrès International d'Architecture Moderne (CIAM) denn auch nicht. Die Siedlung Gwad galt als eine der ersten grösseren Holzsiedlungen der Schweiz und ist zudem ein frühes Beispiel einer Terrassensiedlung, wie sie vor allem in den 1960er-Jahren vermehrt gebaut wurden.



Schnitt B-B - 1:200

Im Zusammenhang mit der Schutzverordnung für die Siedlung Gwad definierte das Büro Pfister Schiess Tropeano den Spielraum für Erweiterungen. Ihre Studie «Neue Morgensonne» sieht vor, mit Anbauten an der Ostseite zusätzlichen Wohnraum zu schaffen. Eine flexible Nutzung der gemauerten Gebäudeteile bietet weitere Gestaltungsmöglichkeiten, wobei vergrösserte Fenster Licht in die neu gewonnenen Zimmer bringen. Die ursprüngliche Idee der Erschliessung und Freiraumgestaltung, die Anordnung der Fenster und die von Hans Fischli und Oskar Stock gewählte Verwendung der Baumaterialien prägen weiterhin den Charakter der Anlage. (Pfister Schiess Tropeano & Partner Architekten, Zürich)

Legende

- Bestand
- Neubau
- Abbruch
- Beheizt
- neuer Vordachbereich

1949 plante Hans Fischli in Nachbarschaft zur Gwad die Siedlung an der Quellenstrasse. Die Vorgaben des Zonenplans hatten inzwischen geändert: ein Satteldach war Pflicht. Eine Reaktion auf die zu moderne Gestaltung der Gwad?



Alte Bausubstanz – neue Ansprüche

Das Baurecht auf dem Grundstück läuft im Jahr 2023 ab. Die Siedlungsgenossenschaft Gwad suchte frühzeitig eine neue Regelung und wollte dabei gleichzeitig die Möglichkeit zukünftiger Erweiterungen der einzelnen Wohneinheiten festlegen. Zur Auslotung des Spielraums für mögliche Anbauten beauftragte sie die Architekten Pfister Schiess Tropeano mit der Erarbeitung einer Machbarkeitsstudie. Gleichzeitig bat die Genossenschaft die Stadt Wädenswil, die Schutzwürdigkeit der im kommunalen Inventar aufgeführten Siedlung zu überprüfen, um mittels Gestaltungsplan bauliche Veränderungen an den Gebäuden zu ermöglichen. Die Stadt Wädenswil ihrerseits wünschte als Grundlage für diesen Entscheid eine

Stellungnahme der Kantonalen Denkmalpflegekommission. Diese beurteilt die Siedlung Gwad in ihrem Gutachten als bedeutenden Zeugen einer genossenschaftlichen Holzhaus-Arbeitersiedlung aus den 1940er-Jahren und misst ihr überkommunale Bedeutung zu. Damit wurde die Baudirektion Kanton Zürich für die dauernde Anordnung von Schutzmassnahmen zuständig. Die Siedlungsgenossenschaft Gwad liess sich überzeugen, die geschützten Elemente der Siedlung einerseits und die möglichen Wohnraumerweiterungen andererseits in einer Schutzverordnung festzuhalten. Diese soll demnächst publiziert werden und nach Ablauf der Rekursfrist in Kraft treten.

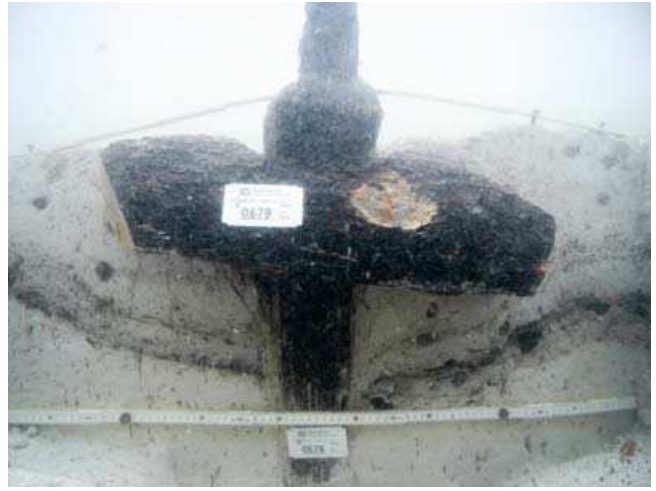


Krüppelwalm

Im Mittelalter war der Krüppelwalm als Dachform weit verbreitet und im 19. Jahrhundert erlebte er seine Renaissance. Hat er heute ausgehumpelt und muss aus Gründen der «political correctness» ersetzt werden?

gal. Der Krüppelwalm ist eine Sonderform des Walmdachs, bei der nicht der gesamte Giebel, sondern nur der obere Teil mit einem Dach versehen ist. Hohe Belastbarkeit und Festigkeit zeichnen ihn aus. Dieser Typus war bis ins 16. Jahrhundert im Kanton Zürich stark verbreitet, verschwand dann als gebräuchliche Form und kam im 19. Jahrhundert wieder in Mode. Vor allem das ländliche Bürgertum liess sich damals seine Häuser mit einem Krüppelwalmdach bauen.

In der Literatur finden sich auch regional geprägte Synonyme wie Teilwalm oder Schopfwalm. Sollten sie nicht im Zuge der «political correctness» den Begriff Krüppelwalm ersetzen? Laut der Behindertenorganisation Pro Infirmis besteht in diesem Zusammenhang kein Handlungsbedarf – die mittelalterliche Dachform darf weiterhin bei ihrem angestammten Namen genannt werden.



(Amt für Städtebau Zürich, Unterwasserarchäologie)

Pfahlschuh

Die prähistorische Archäologie kennt den Pfahlschuh als hölzernes Konstruktionselement der «Pfahlbauarchitektur». Er verteilt Lasten, verhindert das Einsinken von Pfählen im Seegrund und spart damit auch Baumaterial.

hub. Häuser, Plattformen und Stege urgeschichtlicher Ufersiedlungen ruhten auf hunderten von Pfählen. Querschnittwiderstand und Mantelreibung fangen die Auflast dieser Pfähle auf. Bei grosser Belastung in weichem Boden muss man sie allerdings bis mehrere Meter im Untergrund versenken. Das braucht viel Bauholz, zudem lässt sich ohne Ingenieurwissen die Senkung bei Endbelastung kaum prognostizieren. Bronzezeitliche Zimmerleute fanden im Pfahlschuh die passende Lösung für beide Probleme: ein plattenförmiges Querelement, in dem der vordere Teil der Pfähle steckte. Diese Pfahlschuhe fangen die Belastung auf und übertragen sie auf die Oberfläche des Baugrunds.

In Römerzeit, Mittelalter und Neuzeit dagegen wird der Begriff für eiserne Verstärkungen an den Spitzen von Rammpfählen gebraucht, wie man sie in Brücken Pfeilern verbaute.



Ein Nachtopf im Rampenlicht

Diesen Sommer schiebt das Schweizer Fernsehen sein Publikum ins Zürcher Oberland auf Zeitreise. Eine kleine Nebenrolle in der Sommerserie «anno 1914» spielt ein Nachtopf aus dem Haus Wellenberg.

str. «anno 1914: Leben wie vor 100 Jahren», so heisst die Sommerserie des Schweizer Fernsehens. An Originalschauplätzen im Tössstal wird das Leben und der Fabrikalltag einer Arbeiterfamilie und einer Fabrikantenfamilie möglichst authentisch nachgespielt. Gedreht wird in der ehemaligen Textilfabrik Juckeren in Bauma und im Haus Freddi in Undalen, dort wo einst Rosa Freddi hart arbeitete und in einfachsten Verhältnissen lebte. Auf die Ausstattung mit zeitgenössischen Requisiten wird grösster Wert gelegt. So kommen Webmaschinen aus der Sammlung im Neuthal in Bäretswil zu einem Auftritt – und auch ein Nachtopf aus dem Bauteillager der Denkmalpflege. Er stand einst unter einem der zehn Betten im Haus im Weiler Wellenberg bei Hombrichtikon, inmitten einer Wohnungseinrichtung aus der Zeit um 1900.

Die Sendung wird ab dem 1. August jeweils nach «Schweiz aktuell» ausgestrahlt.



Die Türe zur Steinzeit

Eine 5000 Jahre alte Holztüre ist wohl der spektakulärste Fund aus der Grabung Opéra in Zürich. Kaum konserviert, ist sie in Bern erstmals in einer Ausstellung zu sehen.

str. Im Oktober 2010 erregte ein Fund vom Zürcher Sechseläutenplatz weltweites Aufsehen: eine fast vollständig erhaltene Holztüre aus der Zeit um 3000 v.Chr. Eine raffinierte Konstruktion aus gesteckten Verbindungen hielt das Türblatt aus drei Eichenbrettern und einer Einschnubleiste aus Haselholz zusammen. Leim, Nägel oder Schrauben kannte man in der Steinzeit noch nicht. Das wertvolle, zerbrechliche Objekt forderte ein behutsames Vorgehen. Die Oberfläche legte man vor Ort frei, dann wurde eine Eisenplatte unter die Tür geschoben, der Block mitsamt der Erde geborgen und transportfähig verpackt. Das Labor im Römisch-Germanischen Zentralmuseum in Mainz präparierte die Türe ganz frei und konservierte sie.

Das Bernische Historische Museum zeigt die Zürcher Türe in seiner Ausstellung «Die Pfahlbauer – Am Wasser und über die Alpen» vom 3. April bis 26. Oktober 2014.
www.bhm.ch

Barock

en
miniature



Platte 13/18. in
Platten-Archiv

Grosse Überraschung nach einer Führung der Kantonalen Denkmalpflege durch den barocken Gartenpavillon im Stockargut in Zürich: ein Besucher teilte mit, er sei im Besitz eines Architekturmodells des Gebäudes aus der Bauzeit. Die reich ausgestattete Orange-rie ist als Bautypus schon eine Rarität – dass für den Privatbau auch noch ein Entwurfsmodell aus dem 18. Jahrhundert existiert, ist weit über Zürich hinaus einzigartig.



rst. Der Pavillon bildet den räumlichen Abschluss und die gestalterische Krönung der zwischen 1691 und 1740 aufwändig erstellten Gartenanlage im Oberen Berg. Bauherrschaft des schmucken Gebäudes dürfte das Ehepaar Anna Barbara und Hans Konrad Escher-Pestalozzi gewesen sein. Sie übernahmen Ende der 1730er-Jahre das Gut am damals kaum bebauten Hang oberhalb des Seilergrabens. Die Namen der Baukünstler sind nicht bekannt; als Stuckateure und Maler der herausragenden Deckengestaltung im achteckigen Mittelsaal des Pavillons kommen Personen aus dem Umkreis der Künstlerfamilie Appiani in Frage. Sie schmückten wenige Jahre zuvor für die gleichen Auftraggeber den Festsaal des Landguts Schipf in Herrliberg aus.

Wie der Gartenpavillon selbst, trägt auch das überraschend aufgetauchte Modell weder eine Datierung noch eine Signatur. Offenbar gehörte es zum festen Inventar des Gutes und wurde wie einige Möbelstücke trotz zahlreicher Handwechsel lange vor Ort aufbewahrt. Nach dem Verkauf der Liegenschaft durch Laura Stockar-Dietze an den Kanton Zürich im Jahr 1906 verblieb das einzigartige Modell in der Familie und wurde durch die heutigen Besitzer vor einigen Jahren sorgsam restauriert.

Die Architekturminiatur im ungefähren Massstab 1:50 ist auf eine Holzplatte montiert, das Terrain und das Gebäude sind aus mit Papier beklebtem Karton gefertigt. Die feinplastischen Architekturelemente wie Gesimse, Lisenenverzierungen und Fenstereinfassungen oder die Beschläge der Fensterläden im Sockelgeschoss sind sehr detailliert mit Tusche dargestellt, die abnehmbaren Dächer grün aquarelliert.

Nichts spricht dagegen, dass das Modell aus der Bauzeit um 1740 stammt und wohl als Entwurfsmodell gedient hat. Es stimmt bis in kleinste Details mit der zeichnerischen Wiedergabe des Gartenpavillons im «Prospect auf dem Hirschen Graben bey dem Cronen Thor» durch Johann Caspar Ulinger (1703–1768) überein, der den Oberen Berg prominent darstellt. Von besonderem Interesse ist der am heutigen Bau nicht mehr vorhandene, am Modell und bei Ulinger aber deutlich erkennbare «Wintergarten»: Die bis zum Boden reichende Schräg-Verglasung der Seitenflügel kennzeichnet das Gebäude als Orangerie. Das Sammeln von Südfrüchten und exotischen Pflanzen war im barocken Zürich en vogue. Die künstlerische Ausschmückung verrät zweifellos, dass man in der Orangerie im Oberen Berg nicht nur Zitrusfrüchte überwinterte, sondern auch Anlässe höchster Repräsentation durchführte: Im üppigen Deckenbild des reich stuckierten Mittelsaals bringt Merkur den Göttern Kunde vom Reichtum der Erde.

Den Westflügel (links) baute man nach dem Modell als Orangerie mit grossen Fenstern. Unklar bleibt, ob der Flügel rechts seine Gestalt durch eine Planänderung oder einen späteren Umbau erhielt. Innen präsentiert sich der Festsaal in üppigstem Barock mit vielfältigen Stuckaturen, einem reich gestalteten Kamin und einem pompösen Deckengemälde.

Linke Seite: Das fast 300 Jahre alte Kartonmodell zeigt an beiden Seitenflügeln schräg laufende Verglasungen. Sie identifizieren den Pavillon als Orangerie. Details wie Gesimse, Lisenenverzierungen und die Beschläge der Fensterläden im Sockelgeschoss sind mit Tusche aufgezeichnet. Goldpapier umfasst die Uhr in der Mittellukarne – ob sie im Original je existiert hat? Detailgetreu zeichnete Ulinger den Pavillon in der grosszügigen Gartenanlage des Stockarguts. (Plan: Zentralbibliothek Zürich, Graphische Sammlung)

Ein solches Bauwerk zu schaffen ist eine exquisite Aufgabe, die eine entsprechend sorgfältige Planung erforderte. Die komplexen räumlichen Kompositionen des Barock steigerten die Bedeutung von plastischen Architekturmodellen im Entwurfs- und Vermittlungsprozess, deshalb fanden sie in dieser Epoche eine entsprechende Verbreitung – nur in ganz wenigen Fällen haben sie jedoch die Realisierung der Bauten überlebt. Die erhalten gebliebenen Modelle für Privatbauten des Barock lassen sich in der Schweiz wohl an einer Hand abzählen: Das Modell der Orangerie im Oberen Berg ist eine Rarität, deren kulturhistorischer Wert deutlich über die Architekturgeschichte der Stadt Zürich hinausreicht.

Als der Kirchturm in sich zusammenfiel

Kirchensprengungen im Kanton Zürich

Dreizehn Kirchen wurden im Kanton Zürich in den letzten 90 Jahren abgebrochen, fünf davon sprengte man. Vernachlässigbare Zahlen bei 1700 abgerissenen Gebäuden allein im letzten Jahr? Nicht bei den Kirchen. Sie tragen eine grosse Symbolkraft und prägen die Ortsbilder. Ihr Abbruch oder gar die Sprengung steht immer im Fokus der Öffentlichkeit.



Am Mittwoch, dem 24. Januar 1973, bringen 38 Ladungen Sprengstoff den 64 Meter hohen neugotischen Kirchturm in Wil bei Rafz zum Einsturz.

wal. Weshalb wollten Zürcher Kirchengemeinden Kirchen abreißen, die nicht selten bis ins Mittelalter zurückreichten? Manchmal argumentierten sie mit grösserem Platzbedarf, wie 1926 in Dietikon, meistens jedoch mit Baufälligkeit. Im Aufbruch der 1960er- und 1970er-Jahre kam der Wunsch nach einem modernen religiösen Bauwerk hinzu. Bei den katholischen Kirchengemeinden löste auch das 1963 angenommene Kirchengesetz den damaligen «Neubau-Boom» aus. Es ermöglichte den Zugriff auf Gelder aus der Kirchensteuer und motivierte so einige Kirchengemeinden zu prestigeträchtigen Bauprojekten.

Sprengen statt abreißen

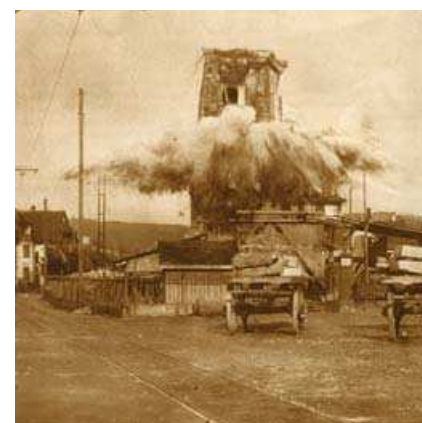
Auf der Liste der Kirchenabbrüche stehen reformierte wie katholische Kirchen in allen Zürcher Regionen: 1926 Dietikon, 1959 Truttikon, 1962 Oberglatt, 1963 Uster, 1966 Tann-Dürnten und Trüllikon, 1968 Dübendorf, 1973 Wil, 1976 Birmensdorf, 1977 Zürich-Altstetten, 1981 Affoltern am Albis, 1990 Hirzel, 1996 Zollikon. Bei fünf Kirchen entschied man sich für die Sprengung – sie kostet meist nur einen Bruchteil dessen, was ein langwieriger konventioneller Abriss zu Buche schlägt. Auf diese Kirchensprengungen und die Berichterstattung in der Presse richten wir nachfolgend den Blick.

Dietikon, Februar 1926

Die Baugeschichte der Simultankirche, einer Kirche für beide Konfessionen, reicht bis ins 15. Jahrhundert zurück. Nachdem sich die reformierte Kirchengemeinde 1924–1925 eine eigene Kirche gebaut hatte, entschieden die Katholiken 1926, ihr zuvor paritätisch genutztes Gotteshaus durch einen Neubau zu ersetzen.

Der Zürcher «Tages-Anzeiger» vom 26. Februar 1926 schrieb zur Sprengung: «Unter der furchtbaren Gewalt des Sprengmittels wurde das Gemäuer sozusagen hochgehoben, worauf es in sich zusammenfiel. Am Mittwoch nahm man drei solcher verheerender Sprengungen vor, wobei auch einige Fensterscheiben an Nachbarhäusern dranglauben mussten [...]. Der Kirchturm wird nun noch mit zwei bis drei Extraladungen niedergelegt, und dann ist die Kirche [...] nicht mehr.»

Gar unbeschwert berichteten die «Neuen Zürcher Nachrichten» am 5. März: «Ein kurzer, dumpfer Knall, und der vor kurzem seine Umgebung bedeutend überragende Turm gleich[t] einem Trümmerhaufen, von der Schuljugend eifrig bestürmt [...]. Diese Sprengung bedeutet für die Einwohner Dietikons ein Volkseignis, darob die Arbeit ruhte und das von Alt und Jung feierlich begangen wurde.»



Die Kirche in Dietikon musste 1926 einem Neubau weichen. Die Kirchenbaukommission warnte die Bevölkerung mit einer Zeitungsannonce vor den Gefahren der Sprengung.

Sprengtechniker Sacchetti beim Anbringen der «Sprengminen» am Fuss des Dietiker Kirchturms. Nach dem Abbau des Kirchenschiffs fällt der mittelalterliche Kirchturm mit der Sprengung vom 5. März 1926. Gleich darauf bestürmt die Schuljugend den Trümmerhaufen.

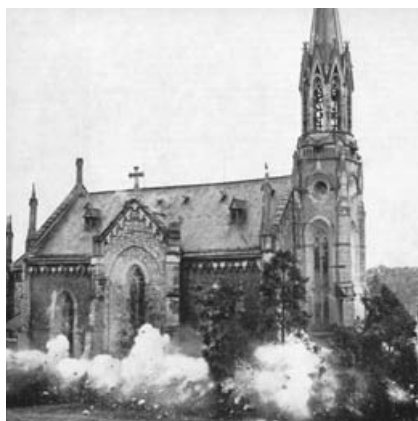


Uster, August 1963

Was mitten in Uster am Freitagnachmittag, dem 23. August 1963 geschah, schilderte ausführlich der «Tages-Anzeiger»: «Punkt 15 Uhr sanken Schiff und Turm in sich zusammen, übrig blieb ein wirrer Trümmerhaufen. Leider verlief trotz den umfangreichen Abspermassnahmen die Sprengung nicht unfallfrei. Einige Zuschauer, die sich rund 70 Meter vom Sprengobjekt entfernt aufhielten, wurden durch herumfliegende Steinbrocken verletzt und mussten im Spital Uster ambulant behandelt werden. [...] Unter Anleitung des Sprengmeisters der Sprengstofffabrik Liestal wurden 243 Bohrlöcher von 80 bis 125 cm Tiefe erstellt und mit insgesamt 143 Kilogramm Cheddite (ein Chlorat-Gesteinssprengstoff) gefüllt. Anlage und Tiefe der Löcher waren darauf eingerichtet, dass das Bauwerk gegen Norden in die Wiese stürzen sollte, der Einsturz erfolgte dann aber nahezu senkrecht. [...] Die vorsorglich aufgebotenen Samariter und Krankenautos erwiesen sich als nicht ganz nutzlos beim Abtransport der unter Schockwirkung stehenden Verletzten.»

Trüllikon, Mai 1966

1887 baute der renommierte Winterthurer Architekt Ernst Jung (1841–1912) in Trüllikon im Zürcher Weinland seine einzige Kirche. Sie trat an die Stelle eines auf das 14. Jahrhundert zurückreichenden und 1607 erweiterten Vorgängerbau. Anlässlich einer Besprechung 1962 wurde ein Sanierungsprojekt – ohne Befragung der Denkmalpflege – zugunsten eines Neubaus aufgegeben. Angeblich sei dieser nur wenig teurer als eine Renovation. 1963 gaben die Stimmbürger der Kirchgemeinde Trüllikon mit 78 gegen 39 Stimmen ihre Zustimmung dazu.



Die «Neue Zürcher Zeitung» vom 6. Mai 1966 schrieb zum Ende der alten Kirche: «In Trüllikon ist am Mittwoch das ziemlich genau 80 Jahre alte Gotteshaus gesprengt worden [...]. Während das Kirchenschiff ohne besondere Schwierigkeiten abgebrochen werden konnte, leistete der Turm einige Tage Widerstand. Man entschloss sich daher dazu, den Turm auf halber Höhe zu sprengen. Mit mächtigem Getöse fiel das Bauwerk zwischen den Umfassungsmauern des ehemaligen Kirchenschiffes zur Erde.»

Wil im Rafzerfeld, Januar 1973

Wil erhielt 1858–1859 ein neues Gotteshaus nach Plänen von Heinrich Bräm (1792–1869) anstelle einer mittelalterlichen Kirche. 1966 forderte die Kirchenpflege erstmals der Abbruch der Kirche. Die Kantonale Denkmalpflegekommission gelangte nach einer Besichtigung aber zum Schluss «dass ein Abbruch der Kirche nicht zu verantworten wäre». Die Kirchenpflege liess nicht locker und bekam 1971 vom Regierungsrat schliesslich die Bewilligung für ein Neubauprojekt.

Am 25. Januar 1973 berichtete der «Tages-Anzeiger»: «Pünktlich um 14.00 Uhr wurde gestern Mittwoch in Wil bei Rafz der 60 Meter hohe Kirchturm mit seiner neugotischen Zier gesprengt. Ein Spezialist aus Effretikon benötigte dafür 16 Kilogramm Sprengstoff. [...]



Die alte Kirche Wil war schon seit Tagen niedergerissen. Nur der Turm – über das ganze Rafzerfeld hin sichtbares Wahrzeichen – erhob sich noch über der «Halden». Bei blankem Himmel standen am schulfreien Nachmittag schon frühzeitig Kinder und Erwachsene, Neugierige aus der Umgebung, bereit zu diesem Schauspiel. In der Dauer eines Schneuzers neigte sich der Turm mit den hölzernen Spitzgiebeln der Sonne zu und legte sich dann wie vorgesehen sauber auf den Boden.»

Affoltern am Albis, April 1981

Im Jahr 1892 liess die noch junge katholische Gemeinde Affoltern nach Plänen von Franz Keller, dem Sohn des renommierten Kirchenbauers Wilhelm Keller (1823–1888) aus Luzern, ein grosses Gotteshaus im neugotischen Stil errichten.

Ab 1969 beschäftigte sich die Kirchgemeinde mit Bau- und Renovationsprojekten und entschied sich schliesslich 1977 für ein neues Kirchenzentrum.

Ein Soldat gestand denn auch,
er dürfe seiner Mutter nicht erzählen,
dass er an einer Kirchensprengung
beteiligt war.



Die in den früheren Projekten beabsichtigte Integration der neugotischen Kirche in das Kirchenzentrum gab man auf – wegen bautechnischer Mängel und kostenintensiven Renovationsarbeiten. Im April 1978 gab die Baudirektion entgegen den Empfehlungen der Kantonalen Denkmalpflegekommission die alte Kirche zum Abbruch frei. Am 9. April 1981 wurde das ehrwürdige Gotteshaus gesprengt.

Eine undankbare Aufgabe

In einem Punkt unterscheiden sich die Kirchensprengungen im Kanton Zürich vom Rest der Schweiz: Die alten Gotteshäuser wurden hier nie im Rahmen



einer grossen Armeeübung durch die Truppe «zerlegt». Dieses doppelt traurige Schicksal widerfuhr u.a. im Oktober 1959 der 1894 erbauten Herz-Jesu-Pfarrkirche von Saas-Fee und im Mai 1965 der 1875 errichteten St. Oswalds-Kirche im luzernischen Udligenswil. Ein Soldat, der damals beim Rückbau der Kirche mit 130 Kilogramm Sprengstoff mithalf, gestand denn auch, er dürfe seiner Mutter nicht erzählen, dass er an einer Kirchensprengung beteiligt war.



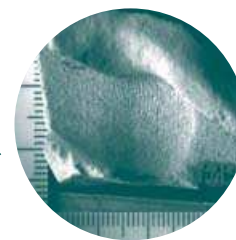
Bildersequenz der Kirchensprengung in Uster am 23. August 1963. Der Luzerner Architekt Wilhelm Keller (1823–1888) hatte das neugotische Gotteshaus 80 Jahre zuvor gebaut.





ESCHENZ

OBERWINTERTHUR



Spuren sicherung: Römischer Töpfer überführt

Die Zürcher Kriminaltechnik landete jüngst einen grossen Coup: Sie überführte einen römischen Töpfer aus dem frühen 2. Jahrhundert n. Chr. Er hatte neben seinem Namensstempel Fingereindrücke im weichen Ton von Schüsseln hinterlassen. Beat Keller vom Forensischen Institut Zürich gelang es, Fingereindruckspuren auf Gefässen aus Oberwinterthur und Eschenz TG eindeutig derselben Person zuzuordnen. Ein Beweis dafür, dass ein Wanderhandwerker namens Ianuarius in beiden Orten als Keramiker tätig war.

rau. Herr Keller, Sie sind von Beruf Daktyloskop. Was ist das genau und wie wird man das?

Beat Keller: Daktyloskopie ist ein Bereich der Forensik. Sie beschäftigt sich mit der Individualität der Hautleistenstruktur auf den Handinnenflächen und Fusssohlen. Diese macht man sich zunutze, um menschliche Individuen zu unterscheiden oder Spuren zuzuordnen. Der Weg führt entweder über ein Studium an der Universität Lausanne oder wie in meinem Fall über eine polizeiliche Laufbahn. Jeder Daktyloskop hat in der Schweiz eine dreistufige Aus- und Weiterbildung zu durchlaufen. Ich absolvierte zusätzlich einen einmonatigen Lehrgang beim Bundeskriminalamt in Wiesbaden. Bis man als Sachverständiger vor Gericht zugelassen ist, dauert es mindestens fünf Jahre.

Womit beschäftigen Sie sich im beruflichen Alltag normalerweise?

Ich untersuche tatrelevante Gegenstände, die uns von Polizisten oder Untersuchungsbehörden zugestellt werden. Meine Aufgabe ist es, u.a. Fingerabdruckspuren im Labor mittels optischen, physikalischen oder chemischen Methoden sichtbar zu machen, sie zu sichern und nach Möglichkeit den Verursachern zuzuordnen. Die Methode mit Pinsel und Pulver, die man vom Fernsehkrimi kennt, ist weniger schonend und wird deshalb nur an Objekten angewendet, die sich nicht ins Labor transportieren lassen. Daktyloskopie wird auch zur Identifizierung von unbekanntem Leichen eingesetzt.

Was haben Sie sich gedacht, als plötzlich Scherben aus der Römerzeit bei Ihnen auf dem Tisch lagen?

Ich bin grundsätzlich offen für Neues – trotz anfänglicher Skepsis hinsichtlich der Erfolgsaussichten. Als mir aber klar wurde, dass der römische Töpfer tendenziell dieselben Finger zum Stempeln gebraucht haben musste, und von daher die Möglichkeit bestand, zweimal denselben Fingereindruck zu finden, war mein Interesse geweckt. Der Einblick in die Archäologie war eine sehr spannende Abwechslung und grosse Bereicherung für mich.

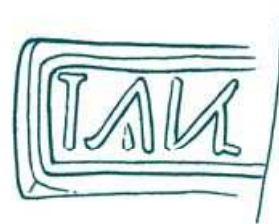


Sie hatten bei den ersten Untersuchungen nicht den gewünschten durchschlagenden Erfolg erzielt. Woran lag das?

Auf den Scherben waren die Fingereindrücke zu unterschiedlich oder wiesen zu wenige Individualisierungsmerkmale auf. Sie variierten je nach Tonbeschaffenheit sehr stark. War der Ton körnig oder zum Zeitpunkt des Eindrucks zu trocken, wirkte sich dies sehr stark auf die Übertragungsqualität aus. Auch der Druck des Fingers und der Berührungswinkel sind entscheidend. All dies wirkt sich auf «Erfolgsquote» aus.

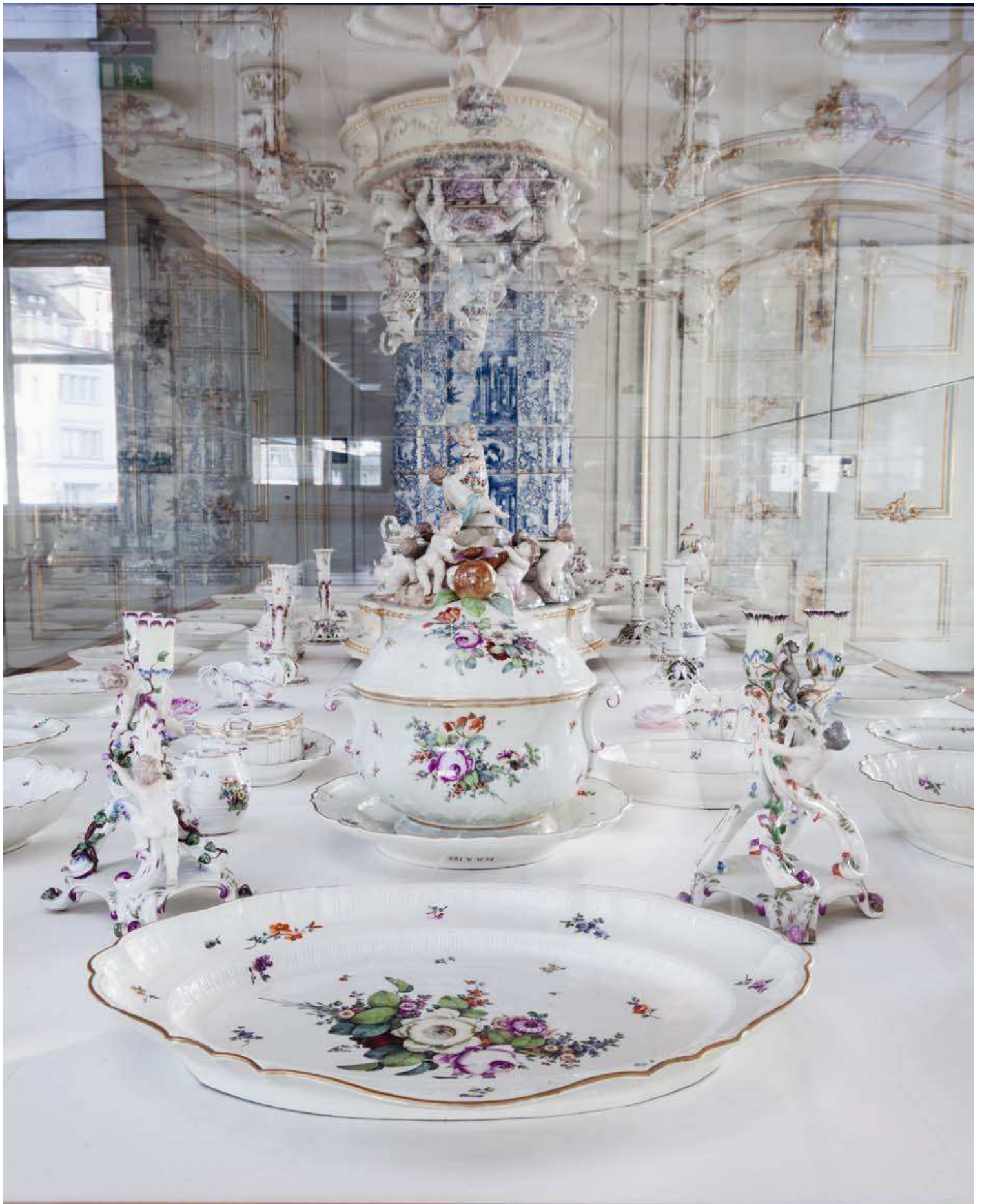
Auf was kommt es denn konkret beim Lesen eines Fingerabdruckes an? Gibt es gute und schlechte Exemplare?

Auf jeden Fall. Ein «idealer» Fingerabdruck ist vollständig abgebildet und zeigt viele anatomische Merkmale. Ausschlaggebend ist, dass die Papillarlinien oder -leisten gut erkennbar sind. Jeder Mensch hat an jedem Fingerendglied ein Grundmuster. Meistens sind es Schlingen-, seltener Wirbel- und sehr selten Bogen- und Tannenmuster. An einer Hand können alle vier Typen vorhanden sein. Die Papillarleistenstruktur ist individuell und unabhängig von Rasse oder Geschlecht, ebenso die Anordnung, die Grösse und die Form der vorhandenen Schweissporen.



Wenn Sie die römischen Fingereindrücke in eine internationale Fahndungskartei einschleusen würden, hätten Sie eventuell einen Fahndungserfolg?

Die meisten Länder besitzen ein «AFIS», ein Automatisiertes Fingerabdruck-Identifikations-System. Darin sind Finger- und Handflächenabdrücke von erkennungsdienstlich behandelten Personen erfasst und bis zur gesetzlichen Löschrfrist gespeichert. Auch wenn Ianuarius registriert wäre, hätte das System die Eindrucksuren nicht eindeutig identifiziert – es sucht ja nur nach Ähnlichkeiten und die Abdrücke unterscheiden sich wie gesagt je nach Material, Winkel, Druck etc. Und eine Übereinstimmung zweier verschiedener Individuen würde gegen die Grundlage der Einmaligkeit verstossen, die bis heute nicht widerlegt werden konnte. Sogar eineiige Zwillinge mit demselben DNA-Profil haben unterschiedliche Papillarleistenmuster. Die Gründe dafür sind noch nicht restlos erforscht.



Service aus Zürcher Porzellan
Geschenk von Pfarrerminister und Rat der Stadt Zürich
an das Kloster Einsiedeln im Jahre 1775

Geschmacksache – 2000 Jahre Tafelkultur

Tonscherben sind das häufigste Fundgut auf archäologischen Ausgrabungen. Sie gelangten zufällig in Abfallschichten, Gruben und Latrinen. Deshalb kennen wir eine Vielzahl von Vorratsgefässen, Töpfen, Pfannen und Tafelgeschirr. Seit der Römerzeit fertigten die Menschen auch Gefässe aus Holz, Glas, Speckstein oder Metall. Ausser dem Geschirr geben Speisereste in Kochtöpfen, Inhalte von Abfallgruben und Kloaken sowie literarische Quellen Aufschluss über die damaligen Ernährungsgewohnheiten.

jau./mat. In römischer Zeit wurde in nahezu jeder Siedlung Alltagsgeschirr hergestellt: Tafelgeschirr zum Essen und Trinken, Küchengeschirr zum Zubereiten und Kochen und Vorratsgeschirr zum Lagern der Lebensmittel. Ein Service bestand aus unterschiedlich grossen Schüsseln, Platten und Tellern zum Servieren der Gerichte und einer Vielzahl an kleinen Schälchen für Saucen und Gewürze. Typisch mediterrane Formen sind die Krüge, die die keltischen Flaschen ablösten, oder die Honigtöpfe. Laut einer Inschrift auf einem Topf wurde in letzteren nicht nur Honig aufbewahrt, sondern auch Früchte eingemacht. Getrunken wurde Wasser, Wein, Most oder Bier aus Bechern von zum Teil stattlicher Grösse. Die Nahrung zerteilte man mit Messern, gegessen wurde aber vorwiegend mit den Händen oder allenfalls mithilfe kleiner Löffel.

Nicht nur Tassen im Schrank

Wie für die Römerzeit, sind Latrinen auch für das Mittelalter eine wichtige Informationsquelle zu den Koch- und Essgewohnheiten, der Vorratshaltung und der sozialen Stellung der Bewohnerinnen und Bewohner. Im 11. und 12. Jahrhundert bestand das Koch- und Vorratsgeschirr hauptsächlich aus Töpfen. Gegessen wurde aus Holzschüsseln, getrunken aus gedrechselten hölzernen Bechern. Feinere Leute besaßen edle Trinkgefässe aus verziertem Glas.

Erst ab der Mitte des 13. Jahrhunderts kamen Innovationen hinzu, so etwa der Dreibeintopf, dessen Form auf metallene Kochtöpfe, sogenannte «Grapen» zurückgreift. Mit ihren drei Beinchen liessen sie sich praktischerweise direkt auf den Herd oder ins Feuer stellen. Schüsseln dienten neben dem Essen

und Trinken nun auch dem Kochen und Schöpfen. In kleinen Schälchen tischte man Gewürze oder Saucen auf und Wasser reichte man in Kannen und Kännchen. Zur gehobenen Tafel gehörten aus Italien importierte, farbige Fayence-Krüge und ausserdem die «Aquamanile» genannten Gefässe in Form eines Tiers oder Mischwesens. Sie enthielten Wasser zum Reinigen der Hände. Die Speisen zerlegten alle mit ihrem persönlichen Messer, das sie an einem Gürtel oder in einer Tasche immer bei sich trugen. Wie bei den Römern ass man im Mittelalter mit den Fingern, aber nicht nur aus Schüsseln, sondern häufig von Holzbrettchen oder auch von Fladenbroten, die als Speiseuntersatz verwendet wurden. Die Gabel gehörte nicht zum mittelalterlichen Tischbesteck – die Kirche verbannte sie als «gehörntes Teufelsgerät» vom Tisch.

Die ganze Pracht einer barocken Tafel im passenden Ambiente zur Schau gestellt: Das Einsiedler Service ist ein Prunkstück der Porzellan- und Fayencensammlung des Schweizerischen Nationalmuseums im Zürcher Zunfthaus zur Meisen.



Aufgedeckt! Im Zentrum des römischen Esstischs steht die Reibschüssel mit dem Kräuterkäse Moretum. Darum herum Saucenschälchen mit Gewürzen, Trinkbecher und Krüge.

Moretum

ZUTATEN

300 g Schafskäse
 4 Knoblauchzehen
 einige Korianderblätter
 etwas frische Raute
 Selleriegrün
 1 EL Weinessig
 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und im Mörser verreiben.
 Dann Schafskäse und kleingeschnittene
 Kräuter zugeben und mit Essig und Öl
 abschmecken.

Römischer Lifestyle

Zugereiste Südländer und die Händler mit ihrem ständigen Angebot mediterraner Produkte brachten im 1. Jahrhundert nicht nur eine neue Ernährungsweise in die Nordprovinzen, sondern auch neues Küchengerät, fremde Küchenpflanzen, Nahrungstiere, Produktionstechniken und Rezeptideen. Ähnliche Vorgänge fanden bei uns im 20. Jahrhundert statt: Die erste Pizzeria mit Holzofen eröffnete in der Schweiz erst 1965 und bereits eine Generation später ist die international schillernde Gastroszene nicht mehr wegzudenken.

Der Fernhandel lieferte zu Wasser und zu Lande Geschirrladungen zusammen mit Lebensmitteltransporten. Beliebte Delikatessen wie spanisches Olivenöl, Wein aus Gallien und Italien sowie Fischsauce gelangten verpackt in grossen tönernen Amphoren mit

einem Fassungsvermögen von 10 bis 40 Litern sicher über die Alpen. Ein schönes Beispiel ist eine Weinamphore aus Kreta, die, wie eine Pinselaufschrift verrät, süssen Dessertwein enthielt. Nach dem Genuss wurde sie um 80 n.Chr. in einem Abwasserkanal im römischen Oberwinterthur entsorgt. Ein Vertrag auf einem Schreiftäfelchen aus den 70er-Jahren des 1. Jahrhunderts berichtet davon, dass auch Moselwein eingeführt wurde. Und Grabungen in Oberwinterthur erbrachten einen der ältesten Nachweise für den Import von Oliven in die Schweiz – bereits im frühen 1. Jahrhundert fanden sie den Weg zu uns. Zahlreiche weitere Pflanzen, die uns heute selbstverständlich sind, verdanken wir den Römern: vielfältige Sorten an Äpfeln und Birnen, Aprikosen, Kirschen, Pflaumen, aber auch Walnüsse, Esskastanien, Portulak, Rettich, Mangold oder Rüben.

Hauptsache Ketchup

Die Römer kannten wie wir drei Mahlzeiten, wobei Frühstück und Mittagessen eher kärglich ausfielen. Von eigentlicher Bedeutung war nur die cena, die Hauptmahlzeit, die am Nachmittag aufgetragen wurde – bei Bessergestellten in mehreren Gängen. Über die Ernährungsgewohnheiten der Römer sind wir bestens im Bilde. Die wohl bekannteste Quelle ist Marcus Gavius Apicius, ein bekannter Feinschmecker, der in der 1. Hälfte des 1. Jahrhunderts lebte und gemäss Seneca durch einen verschwenderischen Lebensstil mit extravaganten Festen sein gesamtes Vermögen verschleudert hatte, bevor er schliesslich mit Gift Selbstmord beging. Sein Buch «Über die Kochkunst» enthält rund 500 Rezeptideen und ist in einer Abschrift des 4. Jahrhunderts überliefert. Nur wenige Gerichte können allerdings dem entsprechen, was der weitläufigen Vorstellung eines römischen Gelages entspricht. Wer denkt denn nicht sofort an dekadente Orgien, bei denen sich beliebte Männer liegend an exotischen Leckereien laben? Das Gros der Rezepte entspricht jedoch vielmehr der «gutbürgerlichen» Küche mit Speisen wie Getreidebrei mit Gemüse (puls) oder Kräuterfrischkäse (moretum) mit Fladenbrot. Nur selten gab es Fisch oder Fleisch, im Gutshof von Neftenbach beispielsweise war neben Rind, Schwein, Schaf und Huhn das Wild von grosser Bedeutung. Bezeichnend für die Alltagsküche ist, dass auch das einfachste Hauptgericht durch eine vielfältige Palette von Saucen, vergleichbar mit Ketchup, aufgepeppt werden konnte.

Die Römer hatten eine Vorliebe für stark gewürzte Speisen. Als Grundlage dafür verarbeiteten sie meist einheimische Kräuter, darunter Dill und Koriander, die sie in Mitteleuropa einführten und die besonders häufig auf Ausgrabungen nachweisbar sind. Es gab aber auch Gegner dieser Würzküche, wie jener Koch in einem Schauspiel von Plau-

tus aus der Zeit um 200 v.Chr.: «Ich würze nicht so, wie die anderen Köche es tun. Die servieren mit ihren Gerichten ganze Wiesen – sie füttern die Gäste wie Weidevieh und stopfen sie mit grünen Kräutern voll, die sie mit noch mehr Kräutern würzen. Da kommt frischer Koriander rein, Fenchel, Knoblauch, Pastinaken, daneben häufen sie Sauerampfer, Kohl, Mangold, dazu ein Pfund silphium (Laserwurzel) und dann noch eine geballte Ladung Senfkörner. Das ist dann so scharf, dass ihnen selbst die Augen triefen, noch bevor sie es kleingeschnitten haben» (Pseudolus, 810-23).

Ode an einen Frühstückskäse

Es muss schon etwas auf sich haben mit diesem Gericht, dem ein unbekannter Dichter um 20 n.Chr. ganze 122 Verszeilen widmete (Appendix Vergiliana 86-126). Er beschrieb das Rezept in aufwändiger Länge in den Arbeitsalltag eines Bauern eingebettet. Dieser bereitet eine Käsepaste zu, während eine Dienerin das Brot dazu bäckt. Moretum war wohl eines der populärsten Gerichte der römischen Zeit. Wichtigstes Werkzeug zu seiner Herstellung ist die Reibschüssel mit ihrer rauen, mit Steinchen besetzten Innenfläche. Darin konnten mit einem Stössel Kräuter, Nüsse oder Käse mit Öl und Essig zu würzigen Saucen verarbeitet werden. In den Überresten von römischen Küchen fand man, auch im Kanton Zürich, eine Vielzahl dieser Schüsseln. Das lässt vermuten, dass dieses überaus simple, schnelle Gericht auch hier bereits im 1. Jahrhundert n.Chr. zum Standard gehörte. Vielfach wird die Reibschüssel sogar als Indikator für den Grad der Romanisierung eines Haushalts genannt.



Warendeklaration auf Römisch: «Süsser Wein» pinselte ein Händler auf diese Weinamphore aus Kreta. Um 80 n.Chr. wurde sie in einem Abwasserkanal in Oberwinterthur entsorgt.



Glikes – Haselmäuse

HASELMÄUSE:

Fülle die Haselmäuse mit Schweinefaschiertem, ebenso mit Fleisch von allen Gliedmassen der Haselmäuse, zusammen mit gemahlenem Pfeffer, Pinienkernen, Laser und Liquamen und gib sie zugenäht und auf Tonziegel gelegt in den Ofen oder koche sie gefüllt in der Backpfanne.

TIPPS ZUM NACHKOCHEN:

Es können statt Haselmäusen auch Sieben- oder Gartenschläfer verwendet werden, die grösser und daher fleischreicher sind. Ein küchenfertiger Siebenschläfer dürfte etwa 15 cm lang sein und ca. 80 g wiegen. Haselmäuse sind dagegen wesentlich kleiner.



Mit diesem Graffito verewigte sich «Regina» als Besitzerin eines südgallischen Schälchens.

Form und Dekor verleihen einheimischen Geschirren des Spätmittelalters eine schlichte Eleganz. Diese Produktionsabfälle hinterliess eine Töpferei beim Winterthurer Untertor der Nachwelt.

Fisch statt Salz

Neben Öl dominierten Garum oder Liquamen die römische Küche. Diese fermentierte Sauce wurde aus Fischen gewonnen und anstelle von Salz verwendet. Sie war schon den Griechen bekannt und blieb bis ins Mittelalter von Bedeutung. Die Beschreibung der Herstellungsmethode findet sich noch in einer Schrift des 10. Jahrhunderts, den sogenannten Geoponika (20,45,5). Grosse Gewerbebetriebe, die vor allem in Spanien und Portugal Liquamen sozusagen industriell produzierten, lagen aus gutem Grund ausserhalb von Wohngebieten. Plinius d.Ä. (n.h. 31,7,43) berichtet uns im 1. Jahrhundert n.Chr. von der Herstellung: fangfrische kleine Fische (Makrelen, Sardellen) sowie Fischinnereien wurden eingesalzen und mit Kräutern gewürzt und unter Umrühren während mehrerer Monate dem südlichen Sonnenlicht ausgesetzt – wahrlich nichts für feine Nasen! Diese durch «kontrolliertes Verfaulen» entstandene, hellgelbe Flüssigkeit entspricht in etwa der vietnamesischen oder thailändischen Fischsauce, die es im Asienladen zu kaufen gibt.

Süsses mit Saurem

Die mittelalterliche Küche arbeitete vorwiegend mit Getreide, Obst und Nüssen, Hülsenfrüchten, Sammelpflanzen und importierten Pflanzen. Gehobene Haushalte leisteten sich Fleisch von Haustieren und Wild sowie Fisch.

Die Speisefolge im Mittelalter und der Frühen Neuzeit unterschied sich deutlich von den heutigen Menus. Für unsere Geschmacksnerven sicher gewöhnungsbedürftig waren die vielen mit Honig resp. später mit Zucker gesüßten Gerichte, die man gleichzeitig mit Saurem und Salzigem auftischte. So galten z.B. Salzheringe mit Honig als wahre Delikatesse. Weil das Auge bekanntlich mitisst, färbte man die Speisen zudem mit Gewürzen wie Safran, Zimt und Sandelholz dekorativ. Als Getränke wurden neben Wasser verdünnter Wein, Bier und Obstsäfte serviert. Mittelalterliche Essgewohnheiten kennen wir wiederum aus der Literatur und von archäologischen Ausgrabungen. Das «Buoch von guoter Spise» oder «Würzburger Kochbuch» ist das erste Kochbuch in deutscher Sprache. Diese

Sammlung von 101 Rezepten entstand um 1350 und verzichtet, wie die römischen Rezeptbücher, auf Mass- und Zeitangaben.

In Erdproben von einem abgebrannten Speicher auf der Mörsburg wiesen Archäobotanikerinnen Gewürze, darunter Koriander, nach. In den europäischen Städten verbreitete importierte Gewürze wie Pfeffer und Kardamon fehlen dagegen in Winterthur und Umgebung. Nicht nur die Gewürzkrämer, sondern auch Apotheker verkauften Gewürze, da man diese auch als Heilmittel einsetzte. Wer seine Speisen mit exotischen Zutaten würzte, musste sich zuweilen aber auch Kritik gefallen lassen. Der deutsche Humanist Ulrich von Hutten (1488–1523) beklagte sich über die Torheit der Deutschen, einheimische Produkte zu verkaufen, um dann solche aus überseeischen Ländern zu erwerben. Seiner Meinung nach lebten nämlich die Leute länger, die auf solchen Luxus verzichteten als jene, «deren Finger Gelb von Safran sind, die Zimt schlucken und die den Duft von Gewürznelken ausatmen».





Delikatessen für Papst und Bischöfe? Auf dem Konstanzer Markt bieten Händler Fische, Frösche und Schnecken feil. Der Fischvorrat lagert in den Fässern rechts unten – vielleicht Salzheringe von der Nordsee. Marktszene aus Ulrich Richentals Chronik des Konstanzer Konzils. (*Rosgartenmuseum Konstanz*)

Klösterliche Völlerei

Im 18. Jahrhundert kam in gehobenen Haushalten die französische Tafelkultur in Mode: wie heute trug man die Speisen für jeden Gang in einer speziellen Gefässform auf. Welch luxuriöses Service für ein reichhaltiges Menu notwendig sein konnte, zeigt das sogenannte «Einsiedler Service». Es ist das einzige in der Schweiz überlieferte Staatsservice und zugleich der grösste Auftrag, den die Zürcher Porzellanmanufaktur in Kilchberg jemals erhielt. Überreicht wurde das prächtige Geschirr dem Kloster Einsiedeln 1776 von der Stadt Zürich als Dank für die Gastfreundschaft während wichtiger Verhandlungen. Dieses Speise-, Kaffee-, Tee- und Schokoladenservice aus

Porzellan bestand aus mindestens 342 Teilen für 12 bis 24 Personen. Farbige Blumen zierten das Geschirr, Kerzenständer mit applizierten Porzellan-Putti und liebeliche Porzellanfiguren schmückten die reiche Tafel.

Anlässlich der Wahl von Beat Küttel zum Abt und Fürsten am 4. Dezember 1780 offerierte das Kloster Einsiedeln seinen Gästen ein besonders üppiges Menu. Typisch für die barocke Küche ist die Kombination von Süssem, Sauerem und Salzgem. Getrunken wurden gewürzte Weine und Most oder aus Weizen oder Hafer gebrautes Bier. Das Festmahl zeigt, was Spitzengastronomie damals bedeutete:

ERSTER GANG:

Suppe mit Knöpfli,
Kalbskopf mit der Haut,
Rindfleisch und Sauerkraut
garniert mit Schafswürstlein.

ZWEITER GANG:

Darscheid (Wels), Schwarzwildbret,
Rehwild und Wildenten,
dann gefüllte Hasen, Rebhühner,
Parnisen (Steinhühner), Auerhahn,
«Bratis» (Braten) und Salat.

NACHTISCH:

Mandeln, gesalzene Sülze,
2 Kalte Pasteten,
2 Schweinsköpfe,
2 Arten von Torten,
6 eingemachte Zungen,
6 Platten Salami,
6 Hüppen, 6 Platten Nidlen,
6 Platten von unterschiedlichem
Gefrorenem,
6 Platten Früchte,
6 Platten Zitronen und Salat.

Gebratene Salzheringe, Erbsenschnee und Honigsenf



ZUTATEN SALZHERINGE:

4 Salzheringe, Wasser, 1 Schuss Essig,
Pfeffer, Mehl zum Wenden,
Öl (am besten Mohnöl)

ZUTATEN MUS:

200 g Erbsmehl,
½ TL Salz,
½ Liter Wasser oder Bier,
3 EL Honig

SAUCE:

Honigsenf (3 EL mittelscharfer Senf,
2 EL Honig)

ZUBEREITUNG SALZHERINGE:

Salzheringe 2 Tage in Wasser auslaugen lassen. In einer Schüssel ganz mit Wasser bedecken. Nach 3 Stunden Wasser austauschen. Mit neuem Wasser ansetzen, Essig zufügen und stehen lassen. Nach einem Tag nochmals Wasser wechseln. Herausnehmen, trocken tupfen, innen und aussen leicht pfeffern. Den Backofen vorheizen (150°). Die Heringe auf Holzspiesse stecken, an den Seiten 3 flache Einschnitte mit dem Messer anbringen. Mehrfach in Mehl wälzen und überschüssiges Mehl abschütteln. In Öl wälzen, auf den Backofenrost legen (mittlere Schiene), zuunterst die Saftpfanne in den Ofen stellen. 8–10 Min. bei 200°C mit Umluft grillen, dabei den Fisch einmal wenden. Danach den Hering in eine gebutterte Auflaufform legen und weitere 7 Min. bei 240°C knusprig backen.

ZUBEREITUNG ERBSCHNEE:

Erbsen über Nacht einweichen und im gleichen Wasser weich kochen, sie dürfen jedoch noch nicht aufplatzen (1–1 ½ Std.). Salzen. Die Brühe abgiessen. Die Erbsen im Sieb gut abtropfen lassen, auf Backbleche verteilen und im Ofen bei niedrigster Stufe und leicht geöffneter Tür mehrere Stunden dörren. Die wieder hart gewordenen Erbsen werden nun zu Mehl gemahlen. In einem Topf Wasser oder Bier erhitzen, den Honig und langsam das Erbsmehl unterrühren, mit Salz abschmecken. Alles durch die Kartoffelpresse geben und als Erbsenschnee reichen. Dazu Honigsenf aus mittelscharfem Senf und Honig.

Neue Gefässe für neue Genüsse: Teegeschirr aus Porzellan und Steingut. Diese Fragmente und Gefässe stammen von Ausgrabungen in Winterthur, Zürich und Kilchberg.



Drei Austernschalen, die um 100 n.Chr. in einen Oberwinterthurer Brunnen geworfen wurden. Kochte jemand vielleicht ein Muschelgericht nach einem Rezept von Apicius?



Birnmuos

ZUTATEN

- 500 g Birnen
- 150 ml trockener Weisswein
- 20 g Butter
- 50 g Zucker
- 4 EL Sahne
- 3 Eigelb
- Zimt
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Birnen schälen und kleinschneiden, zusammen mit Butter und Wein kochen. Pürieren, durch ein Sieb streichen, Sahne zufügen und mit Zimt und Zucker abschmecken. Eigelb hinzugeben und gut verrühren. Erneut erhitzen bis das Mus andickt. In eine Schüssel geben und erkalten lassen, abschmecken.

Tee oder Kaffee?

Neue Genussmittel aus weit entfernten Ländern benötigten neue Gefässe. Im 16. Jahrhundert führten die Portugiesen das begehrte blau-weiße chinesische Porzellan in Europa ein, im 17. Jahrhundert übernahmen die Holländer den Markt. Das Porzellanfieber erreichte in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts seinen Höhepunkt. In der Schweiz stellten die Zürcher in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts als erste Porzellan her. Porzellankoppchen (henkellose Tassen) aus Zürcher Produktion und Untertassen aus chinesischem Exportporzellan lagen in einer archäologisch untersuchten Abfallschicht im Bereich des ehemaligen Franziskanerklosters am Hirschengraben in Zürich, dort wo heute das Obergericht steht.

Bevor sich der Kaffeekonsum verbreitete, bestand ein traditionelles Frühstück aus der «Morgensuppe», einem Getreidemus in der Art eines Porridge aus Hirse, Gerste oder Hafer mit Milch, Nüssen und Früchten, gewürzt mit Zimt und Koriander. Kaffee, Tee und Schokolade wurden ab dem mittleren 18. Jahrhundert die Modegetränke des städtischen Bürgertums. Heute in Vergessenheit geraten ist die Tischsitte, das heisse Getränk aus dem Koppchen in die Untertasse zu giesen, um es abzukühlen. In sogenannten Schwenkschalen oder Kummen konnte man die Koppchen und Untertassen in warmem Wasser ausschwenken und so die Überreste von Kaffeesatz oder Teeblättern entfernen.

Frutti di mare in Winterthur

Einheimische Fische wie Forelle, Lachs, Felchen, Aal, Barsch und Aesche waren in römischer Zeit beliebt, Meeresfische galten gar als besondere Spezialität. Sie gelangten sogar in unsere Gegend, wie Makrelenreste aus dem Gutshof in Neftenbach bezeugen. Frischer Fisch ist eine verderbliche Ware und muss schnell konsumiert werden. In Salzbottichen verpackt oder in Amphoren machten ihn die Römer für kürzere Zeit haltbar. Etwas weniger empfindlich sind Schalentiere. Bereits seit etwa 100 v.Chr. ist die gewerbliche Austernzucht im grossen Stil bekannt. Wenn man Austern mit der gewölbten Seite nach unten in Fässern stapelt, schliessen sie ihre Schalenhälften und bleiben bis zu 24 Tage ohne Frischwasserzufuhr am Leben. Apicius empfiehlt dazu ein mit Essig ausgewaschenes Gefäss. Dank ihrer Haltbarkeit waren Austern während der Römerzeit – vermutlich besonders bei betuchteren Einwohnern – auch in unseren Breiten eine beliebte Delikatesse. Ihr Verzehr bringt zugleich das Mass der Romanisierung zum Ausdruck. Wir kennen Austern, die vielleicht von der französischen Atlantikküste stammen, aus dem Gutshof in Buchs oder auch aus Oberwinterthur, wo Austernschalen um 100 n.Chr. in einem Brunnenschacht hinter einem Wohnhaus entsorgt wurden.

Salzheringe von der Nordsee

Der Inhalt einer Latrine des 12. Jahrhunderts in Winterthur barg überraschendes Fundmaterial. Speiseabfälle und Fäkalien geben Aufschluss über die Ernährungsgewohnheiten der wohlhabenden Bewohner an der Oberen Kirchgasse 4/6. Am häufigsten kamen Knochen von Schafen und Ziegen vor, gefolgt von Rindern und Schweinen. Lamm- und Ziegenrippchen von Jungtieren waren offenbar sehr beliebt. Der grösste Teil der Tierreste bestand aber aus kleinen Fischen, Groppen und Egli, die im Mittelalter als gesunde Leckerei galten. Auch Heringe sind vertreten, die eingesalzen von der Ost- oder Nordsee hierher importiert wurden. Der Winterthurer Fund ist der früheste mittelalterliche Nachweis dieser Konservenart in der Schweiz.

Absurditäten römischer Kochkunst

Lateinisch *Glis glis* bedeutet Bilch, ein Nagetier, Haselmaus oder auch Siebenschläfer. Diese Tiere schätzte die römische Küche als erlesene Spezialität. Von mehreren Fundorten sind fassartige Tongefässe bekannt, in denen die Tiere gemästet wurden. Diese Mästtöpfe sind mit umlaufenden Sitzbänkchen, Nischen zum Verstecken der Nahrung sowie vielen Luftlöchern ausgestattet. Ein grosser Vorrat an Nüssen versetzte die Tiere in einen Vorwinterschlaf, in dem sie reichlich Fett ansetzten. Noch Anfangs des 19. Jahrhunderts wurden die Tiere mancherorts (z.B. in der slowenischen Unterkrain) als Delikatesse gehandelt. Die ländliche Bevölkerung brauchte ihr Fett zum Braten, da es auch bei Kälte flüssig blieb. Nicht nur in Südosteuropa, sondern beispielsweise auch in Frankreich pflegte man das weisse, zarte Fleisch noch im 20. Jahrhundert zu geniessen.



In fenicoptero – für Flamingo

1. Enthäute den Flamingo, wasche und dressiere ihn und verschliesse ihn in einem Topf, gib Wasser, Salz, Dill und ein wenig Essig dazu.

Wenn er halb gar ist, binde ein Bündelchen Lauch und Koriander zusammen, um es damit zu kochen. Wenn er fast gar ist, gib Defrutum [Traubensirup] dazu und färbe ihn.

Gib Pfeffer, Kümmel, Koriander, Laserwurzel, Minze und Raute in einen Mörser und zermahle es, giesse Essig hinzu, gib Datteln hinein und giesse vom eigenen Saft darüber.

Schütte es in denselben Topf, binde mit Stärkemehl, giesse die Sauce darüber und serviere. Dasselbe mache auch mit Papagei.

2. Anders: Grille den Vogel und zerstoppe Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, gerösteten Sesam, Petersilie, Minze, getrocknete Zwiebel und Datteln. Schmecke mit Honig, Wein, Liquamen, Essig, Öl und Defrutum ab.

TIPPS ZUM NACHKOCHEN:

Anstelle eines rosa Flamingos kann auch ein anderes Geflügeltier aushelfen.



(Münzkabinett Winterthur)

Münzkabinett: Wo Gold und Silber zu finden sind

zae. Einen Steinwurf von der Altstadt entfernt liegt das Münzkabinett und die Antikensammlung der Stadt Winterthur. Das Museum in der Villa Bühler ist ein Kleinod, sein Park mit alten Bäumen lädt zum Verweilen ein.

Zum Münzkabinett gehören die Sammlungen von Friedrich Imhoof-Blumer, einem der Pioniere der modernen Numismatik. Dank weiteren Schenkungen und Ankäufen besitzt es heute rund 57 000 Münzen und Medaillen von internationalem Ruf. Die Antikensammlung enthält zudem über 1500 ur- und frühgeschichtliche Objekte, die einen Einblick in die antiken Mittelmeerkulturen vermitteln und archäologisches Fundgut aus der Schweiz und dem Ausland dokumentieren. Das Münzkabinett genießt in Fachkreisen einen hervorragenden Ruf und ist mit seinem reichen Bestand und der grossen Fachbibliothek eine wichtige Anlaufstelle für Forschende aus Archäologie, Kunstgeschichte und Numismatik. Ausserdem werden hier die Fundmünzen des Kantons Zürich bearbeitet.

Mit wechselnden Ausstellungen, Führungen, Workshops für Schulklassen und der Zusammenarbeit mit anderen Institutionen vermittelt das lebendige Museum viele Aspekte der Geldgeschichte für eine breite Öffentlichkeit und nimmt so auch einen wichtigen Bildungsauftrag wahr.

Ausstellung geöffnet Dienstag, Mittwoch, Samstag, Sonntag von 14–17 Uhr.

Anreise: vom Bahnhof Winterthur Bus Nr. 3 Richtung Rosenberg bis Haltestelle «Bezirksgebäude»; Lindstrasse 8.
www.muenzkabinett.ch

Lohnende Lektüre

Bernd Roeck et al. (Hrsg.), Schweizer Städtebilder. Urbane Ikonographien (15.–20. Jahrhundert). Chronos Verlag, Zürich 2013.

str. Von Aarau bis Zürich: eine reiche Sammlung von Stadtportraits und ein Überblick zur künstlerischen Darstellung und baulichen Entwicklung der Stadt in der Schweiz. Thematische Synthesen beschreiben einleitend Städtebilder von mittelalterlichen Bilderchroniken über die Kupferstiche von Merian und Herrliberger bis zu frühen Fotografien und der Selbstdarstellung im Internet.

Norberto Gramaccini, Das Bildgedächtnis der Schweiz. Die helvetischen Alterthümer (1773–1783) von Johannes Müller und David von Moos. Schwabe Verlag, Basel 2012.

str. Mit ihrer illustrierten Sammlung von 430 helvetischen «Alterthümern» verfolgten Müller und von Moos hehre Ziele: Bedrohtes Kulturgut in Wort und Schrift bewahren und die Jugend für die vaterländische Geschichte begeistern. Nun wurden fast alle Bilder, Statuen, Siegel, archäologischen Stätten und Funde aufgespürt, im Kontext neu vorgelegt und der damaligen Präsentation gegenübergestellt.

Schweizer Heimatschutz (Hrsg.), Die schönsten Bauten der 50er-Jahre. Schweizer Architektur im Jahrzehnt des Aufschwungs; Die schönsten Bauten 1960–75. Von Otterlo zur Ölkrise. Zürich 2007 und 2013.

gis. Die beiden handlichen Führer des Schweizer Heimatschutzes bieten einen bunten Strauss an Meisterwerken und Unbekanntem aus der ganzen Schweiz. Sie passen in jede Jackentasche und sind ideale Begleiter für Stadt- und Landwanderer. Lassen Sie sich überraschen, entdecken Sie architektonische Highlights von der Nachkriegszeit bis zur Ölkrise von 1973.

Catherine Dumont d'Ayot, Le Corbusiers Pavillon für Zürich. Modell und Prototyp eines idealen Ausstellungsraums. Institut für Denkmalpflege und Bauforschung ETH Zürich, Lars Müller Publishers, Zürich 2013.

str. Der 1967 fertiggestellte Ausstellungspavillon am Zürichhorn gilt als eines der zentralen Werke von Le Corbusier. Für die Zürcher Galeristin Heidi Weber entworfen, sollte er zum Prototypen eines vorfabrizierten Elementsystems werden. Die Monographie stellt den Bezug zum Gesamtwerk her und zeigt den langen Entstehungsprozess anhand zahlreicher Skizzen, Pläne und Fotografien.



(Karl Fülischer, Unterstammheim)

Urania-Sternwarte: Über den Dächern von Zürich

gis. Der Turm der Urania-Sternwarte ist eines der Wahrzeichen der Stadt Zürich. Seit über 100 Jahren gehört die «Volkssternwarte» für die breite Bevölkerung zum kulturellen Leben der Stadt. Vergleichbare Sternwarten gibt es noch in Berlin und Wien. Das Inventar der Schutzobjekte verzeichnet die Urania als Gebäude von überkommunaler Bedeutung.

Der Refraktor im Kuppelraum bildet das eigentliche Herzstück der Anlage. Dieses Teleskop mit einem farbkorrigierenden, Fraunhoferschen Zwei-Linsen-System von 30 cm Durchmesser und einer Brennweite von 5,05 m wurde 1907 von der damals führenden optischen Werkstätte Carl Zeiss in Jena entwickelt. Es stellte eine technische Sensation dar und ging als «Urania-Typ» in die Technikgeschichte ein. Die halbrunde hölzerne Kuppel wurde ebenfalls von der Firma Zeiss hergestellt, sie lässt sich auf einer Seite einen Spalt breit öffnen und gibt den Blick für die Beobachtung frei. Die Kuppel ruht auf 16 Rollen und wird mittels eines Elektromotors bewegt, sodass die ganze Himmelshälfte beobachtet werden kann.

Geöffnet Donnerstag, Freitag und Samstag bei jedem Wetter. Die Führungen beginnen um 21.00 Uhr (Sommerzeit) und dauern ungefähr 90 Minuten. Die Kasse öffnet um 20.45 Uhr. Private Führungen auf Anfrage: 043 317 16 40; info@urania-sternwarte.ch.

Anreise: Zu Fuss vom HB Zürich entweder über die Bahnhofstrasse oder via Limmatquai über die Rudolf-Brun-Brücke; Uraniastrasse 9.
www.urania-sternwarte.ch



© STARCH
Stiftung für Archäologie und
Kulturgeschichte im Kanton Zürich
Postfach 122
8143 Stallikon

Amt für Raumentwicklung
Archäologie und Denkmalpflege
Stettbachstrasse 7
8600 Dübendorf
Tel. 043 259 69 00

www.starch-zh.ch
www.archaeologie.zh.ch
www.denkmalpflege.zh.ch

Konzept und Redaktion:
Markus Stromer (str); Josef Gisler (gis)
Text: Andreas Gallmann (gal), Hansjörg Gilgen (gil),
Adrian Huber (hub), Vreni Jauch (jau), Annamaria Matter (mat),
Roger Strub (rst), Pietro Wallnöfer (wal), Benedikt Zäch (zae).

Bilder: Archäologie und Denkmalpflege Kanton Zürich (A+D),
Martin Bachmann (Fotograf A+D) oder gemäss Angabe.

Bildredaktion: Martin Bachmann (A+D)
Gestaltung: Roland Ryser, Zürich, zeichenfabrik.ch

Druck: Fineprint AG Stallikon
www.fineprint.ch
Auflage: 4500 Expl.

August 2014