

Archäobotanik entschlüsselt die Speisekarte der Soldaten

»Er aß das übliche Soldatenbrot, mit eigener Hand mahlte er seine Getreideration, formte den Teig zu einem Fladen, backte in der Asche und verzehrte ihn.«

Herodian IV 7,5 über Kaiser Caracalla (211–217 n. Chr.), 3. Jh. n. Chr.

Vom Wachtposten Wp 4/101 hinter der Tafel ist oberirdisch nichts zu erkennen. Neben dem »Wacheschieben« gehörten Instandhaltungsarbeiten an Bauten und Ausrüstungsgegenständen sowie das Zubereiten der Mahlzeiten zu den täglichen Aufgaben der Soldaten auf den Wachttürmen.

Funde von Keramik-, Glas- oder Bronzegefäßfragmenten an den Turmstellen belegen, dass dort das von den Soldaten benutzte Ess- und Trinkgeschirr sowie die Kochgeräte denen in den Kastellen entsprachen.



So könnte eine Soldatenmahlzeit ausgesehen haben

Einfache Backöfen und Reste von Handmühlen, insbesondere jedoch archäobotanische Funde wie Dinkel, Gerste, Hirse, Nacktweizen und Roggen, aber auch Linsen, Erbsen und Mohn zeigen, dass auf dem Speiseplan der Turmbesetzungen außer frisch gebackenem Brot auch nahrhafte Getreidebreie und Eintöpfe standen. Tierknochenfunde verweisen auf Fleischverzehr, und Bruchstücke von Reibschalen, die in der römischen Küche unverzichtbare Mörser, lassen erkennen, dass die Wachtposten an der Grenze nicht auf die dazu gehörigen, aus Öl, Kräutern und Gewürzen zubereiteten Würzsauces verzichteten. Schließlich bot die Umgebung der Türme zudem gute Möglichkeiten, den Speisezettel durch Sammeln von Früchten aus der örtlichen Natur schmackhaft zu ergänzen, wie sich anhand von Haselnussfunden nachweisen lässt.



Rekonstruierte römische Handmühle



Archäobotanische Funde der archäologischen Untersuchung des Wachtposten 5/4 in Neuburg-Ravolzhausen im Jahr 2004:

The soldiers' diet is revealed by archaeobotany

Watchpost 4/101 was located behind this notice-board, but there are no visible traces. The food eaten by the soldiers that manned the towers consisted not only of freshly baked bread but also of nourishing gruel, made of cereal, and hotpots: this has been revealed by the excavation of simple ovens and the finds of hand-mills and, in particular, by archaeobotanical analysis that has identified spelt, barley, millet, hard wheat and rye, and, further, lentils, peas and poppy-seed.

Animal bones indicate that meat was eaten and fragments of mixing-bowls show that the men in the watchtowers did not have to do without the sauces, made of olive oil, herbs and spices, that accompanied the meat.

In addition, it is clear that the surroundings of the towers offered excellent opportunities for the men to enrich their diet in a tasty fashion by collecting berries and nuts; this is demonstrated by the finds of hazelnut.

Des recherches botaniques permettent de décoder le mode d'alimentation des soldats.

Du poste de garde Wp 4/101 derrière ce panneau il ne reste plus rien de visible à la surface. L'alimentation des troupes des tours de garde se composait de pain frais, de bouillies de céréales très nourrissantes et de potées. C'est ce qui a été démontré par la découverte de fours simples, de reste de moulins à main et particulièrement de restes de végétaux comme l'épeautre, l'orge, le millet, le blé et le seigle mais aussi les lentilles, les pois et le pavot.

Des restes d'os d'animaux prouvent que les soldats mangeaient de la viande et des éclats de mortiers cassés, que ceux-ci ne renonçaient pas aux sauces composées d'huile, d'herbes aromatiques et d'épices.

De plus, il était possible de compléter savoureusement les menus avec les fruits offerts par la nature, comme le confirment les restes de noisettes retrouvés.