

Berichte zur Archäologie 6/03

Fundort Wien



Fundort Wien

Berichte zur Archäologie

6/2003

FORSCHUNGSGESELLSCHAFT



WIENER STADTARCHÄOLOGIE

Inhaltsverzeichnis

Fundort Wien 6/2003. Berichte zur Archäologie

Aufsätze

4 *Patrizia Donat / Sylvia Saki-Oberthaler / Helga Sedlmayer*

Die Werkstätten der canabae legionis von Vindobona. Befunde und Funde der Grabungen Wien 1, Michaelerplatz (1990/1991) – Teil 1

58 *Sigrid Czeika*

Tierreste aus dem Bereich der römischen Werkstätten am Michaelerplatz, Wien 1

68 *Patrizia Donat*

Von einem biedermeierzeitlichen Malerwerkplatz zu den möglichen Hinterlassenschaften einer römischen Keramikwerkstatt am Wiener Michaelerplatz

96 *Doris Schön*

Von spätmittelalterlichen Mauern, renaissancezeitlichen Fenstern und barocken Fußböden. Bauforschung im Haus Wien 1, Judenplatz 8

140 *Ingeborg Gaisbauer*

Mittelalterliche und neuzeitliche Keramik aus Wien 1, Judenplatz 8

176 *Sigrid Czeika*

Die mittelalterlichen/neuzeitlichen Tierreste aus Wien 1, Judenplatz 8

188 *Susanne Fritsch*

Essen im Augustinerkloster in Wien (Spätmittelalter/Frühe Neuzeit) – Rekonstruktionsversuch der klösterlichen Ernährung mit Unterstützung schriftlicher Quellen und bioarchäologischer Funde

198 *Volker Lindinger*

Eine Gefäßdeponierung (?) der mittleren Bronzezeit aus Wien 22, Aspern

212 *Dorothea Talaa / Ingomar Herrmann*

Eine römische Straßenstation in Biedermansdorf bei Wien – Vorbericht

226 *Sigrid Czeika*

Über die Datierbarkeit archäozoologischer Funde – ein Nachtrag



Tätigkeitsberichte

228 *Christian Gugl / Martin Mosser / Roman Sauer*

Archäometrische und archäologische Untersuchungen an gestempelten römischen Ziegeln aus dem Raum Carnuntum und Vindobona

238 *Ute Scholz*

Reinigungsarbeiten in der Jakobskirche in Wien-Heiligenstadt

Fundchronik

244 Übersichtskarte

246 Grabungsberichte 2002

270 **Tagungsberichte**

272 **Rezensionen**

276 **MitarbeiterInnenverzeichnis**

278 **Namenskürzel**

279 **Abkürzungsverzeichnis**

280 **Abbildungsnachweis**

280 **Inserentenverzeichnis**

280 **Impressum**



Biedermeierzeitliche Werkstatt (J. B. Reiter, um 1835/39, Ausschnitt; Foto: Neue Galerie der Stadt Linz/Lentos Kunstmuseum Linz)
Barocke Ofenkachel vom Judenplatz (Foto: R. L. Huber)

Mit Unterstützung des Magistrats der Stadt Wien

Kurzzitat: FWien 6, 2003

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme

Fundort Wien : Berichte zur Archäologie / hrsg. von Ortolf Harl – Wien : Forschungsges. Wiener Stadtarchäologie

Erscheint jährlich – Aufnahme nach 1 (1998)
kart.: EUR 34,- (Einzelbd.)
1 (1998) –

Essen im Augustinerkloster in Wien (Spätmittelalter/ Frühe Neuzeit) – Rekonstruktionsversuch der klöster- lichen Ernährung mit Unterstützung schriftlicher Quellen und bioarchäologischer Funde

Susanne Fritsch mit einem Beitrag von Sigrid Czeika und Ursula Thanheiser

Als der Orden der Augustiner-Eremiten im Jahre 1327 durch eine Stiftung König Friedrichs des Schönen und seiner Brüder, der Herzöge Otto und Albrecht, sein Kloster aus der Wiener Vorstadt beim Werdertor innerhalb der Stadtmauer verlegen durfte, konnte damit auch eine städtische „Baulücke“ neben der herzoglichen Burg geschlossen werden.¹ Die neue Klosterkirche wurde in der Hochstraße – der heutigen Augustinerstraße – errichtet und im Jahre 1349 geweiht. Bereits 1326 hatte man begonnen mehrere angrenzende Grundstücke zu erwerben, auf denen bis zur Mitte des 14. Jahrhunderts der Gebäudekomplex des Klosters entstand. Östlich der Kirche waren Konventgebäude mit dem 1341 geweihten Kreuzgang angeschlossen. An seinem südlichen Flügel befand sich der Klostergarten, der sich bis zur Stadtmauer erstreckte. Westlich der Kirche, etwa bis zur Mitte des heutigen Josefsplatzes, wurde der klostereigene Friedhof angelegt, der allerdings bereits 1460 wieder aufgegeben werden musste, um Platz für einen Irrgarten des kaiserlichen Hofes zu machen.²

Sicher gab es auch zusätzliche Wirtschaftsräume und Nebengebäude, die für die tägliche Versorgung notwendig waren, wie Küche, Vorratsräume oder -keller. Es ist anzunehmen, dass sich zum Beispiel die Küche in der Nähe des östlichen Kreuzgangflügels befand, in dem auch das Refektorium untergebracht war, und damit auch in Nähe des Klostergartens. Aber von diesen selbstverständlichen Einrichtungen erfahren wir aus schriftlichen Quellen meist relativ wenig. Im Falle des Augustinerklosters sind aber Nachrichten über einen dieser notwendigen Orte überliefert, und zwar über die Latrine des Klosters.

Der Bau der Latrine

Bereits wenige Jahre nach Errichtung des neuen Konvents gab es offenbar massive Probleme mit der Fäkalienbeseitigung, so dass man einen Neubau des Abtritts anstreben musste. Allgemein durfte das Problem selbst nicht gering geschätzt werden, da eine funktionierende Abwasserentsorgung eine lebenswichtige Einrichtung darstellte. Verunreinigung des Nutzwassers und der Brunnen durch undichte Latrinen oder Kloaken ergaben einen Kreislauf ansteckender Krankheiten, die sich epidemieartig ausbreiten konnten. Wie der archäologische Nachweis mittelalterlicher Brunnenanlagen direkt neben der Abwasserbeseitigung und die noch

1 Zur Gründung des Klosters in der Augustinerstraße vgl. F. Rennhofer, *Die Augustiner-Eremiten in Wien* (Würzburg 1956) 52, 55–66.

2 R. Perger/W. Brauneis, *Die mittelalterlichen Kirchen und Klöster Wiens*. Wiener Geschichtsbücher 19/20 (Wien, Hamburg 1977) 155–160.

heute sichtbaren Verjauchungen von Latrinenumgebungen zeigen, war diese Gefahr öfters gegeben, auch diesbezügliche Vorschriften scheinen im städtischen Alltag (zu) wenig beachtet worden zu sein.³

Beim Problem des Augustinerklosters mit seinem Abort, den *privets*, war es wohl sicher auch im Sinne der Stadt, jedwede Seuchengefahr innerhalb der Stadtmauer zu verhindern. So ist es auch nicht verwunderlich, dass man den Mönchen gestattete, einen neuen Abtritt zu errichten. Für eine größere bauliche Veränderung innerhalb der Stadt

waren sowohl die Zustimmung des Landesfürsten als auch des Rates der Stadt erforderlich, vor allem wenn dieser Neubau, wie hier, direkt in die Stadtbefestigung eingegliedert werden sollte. Eine Urkunde des Jahres 1354 gibt über das Bauvorhaben Auskunft. Es sollte ein gemauerter Turm mit den *gemachen, die da haizzent privett* in die Ringmauer, also die Stadtmauer, gebaut werden und zwar *hinder unsern chloster [...] auf den graben*, also unmittelbar an jenen Graben, der sich außerhalb der Stadtmauer befand. Auch das Aussehen des Turmes wurde festgelegt, er sollte *in der weyt und in dem rechten als zu den andern Turn die auf der Rinchmaur stent* gebaut werden, also in den gleichen Maßen wie die bereits bestehenden Türme. Bei Feindesgefahr aber hätten die Mönche den Turm sofort zu räumen, um ihn der Stadt zur Verteidigung zu überlassen.⁴ Es scheint also kein Turm gemeint gewesen zu sein, der innen an die Ringmauer angebaut werden sollte, sondern es war geplant, tatsächlich einen Befestigungsturm in der Stadtmauer zu errichten, in dem die Latrine untergebracht werden sollte. Diese Vorgehensweise ist nicht ungewöhnlich. Im Hoch- und Spätmittelalter wurden oftmals gerade Bettelordensklöster nahe der Stadtmauer angesiedelt, um diese gleichzeitig in Fortifikationsaufgaben einzubinden, wie mehrere Beispiele aus der Schweiz und auch aus Österreich zeigen. In Retz etwa gab es ebenfalls eine urkundliche Festlegung zur Räumung des Klosterareals, wenn dieses bei Feindgefahr für die Verteidigung der Stadt benötigt wurde.⁵

Bei archäologischen Untersuchungen des Jahres 1999 traten Reste eben dieses Turmes zutage, der eindeutig als Teil der Stadtbefestigung identifiziert werden konnte.⁶ Wenn auch Mauerstruktur und das verwendete Material eine Datierung in die Babenbergerzeit nahe legen – unter anderem wurde aus diesem Grund die These geäußert, man habe den urkundlich genannten Turm nicht gebaut und stattdessen einen bereits bestehenden Turm der Stadtmauer als Abort verwendet⁷ –, so spricht die oben genannte Urkunde eindeutig von einem Neubau eines Stadtturmes ohne

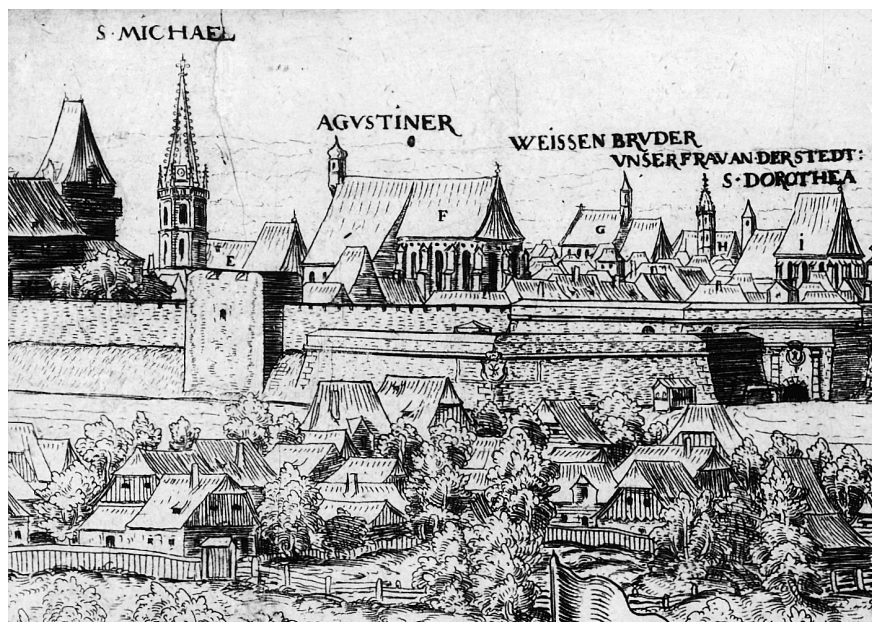


Abb. 1: Ausschnitt aus der Stadtansicht von Hans Sebald Lautensack (1558), mit dem sog. Augustinerturm. (Foto: HMW Inv. Nr. 31.041)

3 G. P. Fehring, Der Beitrag der Archäologie zum „Leben in der Stadt“. In: Das Leben in der Stadt des Spätmittelalters. Veröff. Inst. mittelalterliche Realienkde. Österreich 2. Sitzungsber. Österr. Akad. Wiss., phil.-hist. Kl. 325 (Wien 1980) 9–35 bes. 14 f.

4 WStLA, Hauptarchivurkunde Nr. 446 vom 21. Jänner 1354; Regest in QuGStW II/1, Nr. 446.

5 B. E. J. Stüdeli, Minoritenniederlassungen und mittelalterliche Stadt. Franziskanische Forschungen 21 (Werl 1969) bes. 68–84.

6 Siehe dazu E. H. Huber, Die mittelalterliche Stadtbefestigung Wiens im Bereich der Albertina. AÖ 10/2, 1999, 33–35; dies., Der „Augustiner-Turm“ – ein Vorbericht. WGBI 54/4, 1999, 316–319; dies., Wien 1, Albertina. FWien 3, 2000, 206–209.

7 Huber 2000 (Anm. 6) 208 und Huber 1999 (Anm. 6) 318.

einen in diesem Areal bereits bestehenden Turm zu erwähnen. Weiters geben andere schriftliche und bildliche Quellen keinerlei Hinweis, dass es an dieser Stelle bereits vor dem Bau des Augustinerklosters einen Befestigungsturm der Stadtmauer gab. Alle Abbildungen und Erwähnungen des Turmes stammen nämlich aus späterer Zeit. Die Ringmauer wurde zwar bereits Ende des 12. Jahrhunderts begonnen, wir wissen aber auch, dass sich ihre Errichtung über einen langen Zeitraum erstreckte. Die ältesten Nennungen aller Befestigungstürme stammen aus der Zeit nach Ausstellung der angeführten Urkunde und gehen auf ein Gültенbuch des Jahres 1418 und Kammeramtsrechnungen des 15. Jahrhunderts zurück.⁸ Weiters deuten die oben genannten Hinweise in der Urkunde wohl auf einen Befestigungsturm der Ringmauer hin. Die Interpretation des archäologischen Befundes, dass es sich um einen Turm der Stadtmauer handelt, geht also mit den schriftlichen Quellen konform, darüber hinaus fehlen aber die Nachrichten für einen bereits früher vorhandenen Turm. Da dieser Teil der Stadt in der 1. Hälfte des 14. Jahrhunderts noch relativ dünn besiedelt war – was ja unter anderem ein Grund war, die Augustiner eben gerade dort anzusiedeln –, schiene es auch nicht sehr verwunderlich, wenn entlang dieser Strecke noch kein Befestigungsturm stand. Dies entspräche außerdem auch der nachgewiesenen Tendenz, die Stadt vor allem entlang der Donau mit einem vermehrten Aufgebot an Türmen zu sichern, die gegenüberliegende Seite aber diesbezüglich geringer auszustatten.⁹ Schließlich ist die Vorgehensweise, einen Turm nachträglich in eine bereits vorhandene Stadtmauer zu setzen, nicht einmalig. So wurde etwa in Winterthur ein 13 m breiter Turm in die bereits bestehende Stadtmauer des 13. Jahrhunderts eingebaut.¹⁰

Bioarchäologisches Fundgut (Sigrid Czeika/Ursula Thanheiser)

Im Zuge der Untersuchungen konnte eine Fäkalienschicht, die auf die Verwendung des Turmes als Latrine zurückgeht, festgestellt werden. Aus ihr stammen zahlreiche Tierfunde und Pflanzenreste.

Tier- und Pflanzenreste

Die Tierfunde zeigen ein relativ schmales Spektrum an üblicherweise zur Fleischgewinnung herangezogenen Tierarten. Neben Knochen von Rind und Ziege oder Schaf, die jeweils auch Hackspuren aufweisen, also deutliche Spuren des Fleischverzehr zeigen, sind unter den Säugetieren noch Hase, Hund und Katze sowie nicht weiter bestimmte Kleinsäugetiere (wahrscheinlich Maus, Ratte) zu finden.

Zu Geflügel wurden von Huhn und Gans Skelettelemente sowie ein Schalenfragment eines Hühnereies geborgen. Anhand von Knochenresten gibt es auch Hinweise auf verschiedenste Vogelarten und -gruppen, zum Beispiel Großtrappe, Rebhuhn, Rotkehlchen, Erlenzeisig bzw. nicht eindeutig zuordenbare Drosseln und Sperlinge.¹¹

Weiters sind Überreste von Karpfen, Hecht und Heringsartigen vorhanden.¹²

8 W. Hummelberger/K. Peball, Die Befestigung Wiens. Wiener Geschichtsbücher 14 (Wien, Hamburg 1974) 14 f. Auch hier wird von einer Miteinbeziehung des Turmes in die Stadtbefestigung ausgegangen, vgl. auch R. Perger, Straßen, Türme und Basteien. Das Straßennetz der Wiener City in seiner Entwicklung und seinen Namen. Forsch. u. Beitr. Wiener Stadtgesch. 22 (Wien 1999) 17.

9 Hummelberger/Peball (Anm. 8). Zur exakten Datierung des Turmes sind die Ergebnisse der Grabungsaufarbeitung abzuwarten.

10 W. Wild, Stadtbefestigung und Steinbauten des 13. Jahrhunderts in Winterthur – Die Untersuchungen an der Technikstraße 20–22. Schweizerische Arch. u. Kunstgesch. 59/1, 2002, 1–24 bes. 10 f.

11 Ein großes Dankeschön geht an E. Bauernfeind, Naturhistorisches Museum Wien, für das Bestimmen der Vogelreste.

12 Die Fischreste sind dankenswerterweise von A. Galik bestimmt worden.

Die Pflanzenreste lassen ein breites Spektrum an Obst erkennen. Hier ist vor allem eine große Menge an Weintrauben und Kirschen zu beobachten, aber auch andere heimische Obstsorten, wie Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Quitten, Zwetschken und Himbeeren oder Brombeeren, sind vorhanden. In geringerem Maße sind auch Marille, Pfirsich, Maulbeere, Melone, Holunder und Kornelkirsche zu finden. Zusätzlich gibt es aber auch fremdländische Waren, allen voran Feigen.

Vom Getreide als Grundnahrungsmittel ist die Hirse, Rispen- und Kolbenhirse, nachweisbar. Einen indirekten Hinweis auf den Verzehr von Getreide, das nur in Form winzigster Kornfragmente vorliegt, gibt das Vorkommen eines damals gefürchteten und heute bei uns fast ausgerotteten Ackerunkrautes: der Kornrade. Von Gemüse und Gewürzen sind Gemüse-Portulak (Gemüse-, Suppen- und Salatkraut), Fenchel, Schwarzer Senf (Salat-/Spinatkraut, Senferzeugung) und Mohn (Gewürz) im Wesentlichen zu erwähnen. Weiters sind Nüsse (Walnuss) und Ölpflanzen (Mohn und Hanf) bzw. Faserpflanzen (Hanf) nachweisbar. Einige der vorgefundenen Unkräuter könnten auch als Heilkräuter genutzt worden sein: Vogelmier, Vogelknöterich und Schwarzer Nachtschatten.

Überlegungen zur Fundvergesellschaftung

Das bioarchäologische Fundgut einer Latrine stellt einen Sonderfall in der Überlieferung dar. Einerseits handelt es sich um ein Abbild dessen, was gegessen wurde. Andererseits unterliegen die Funde einer spezifischen Auswahl: es sind jene Nahrungsmittel, die den menschlichen Verdauungstrakt mehr oder weniger unbeschadet überstanden haben. Am ehesten kenntlich bleiben sehr harte oder kleine Teile, wie zum Beispiel Kirschkerne oder Mohnsamen bzw. kleinste Knochenreste. Von der Konsistenz weiche oder sehr fragile bzw. bei der Zubereitung stark veränderte Nahrungsobjekte werden durch die Zubereitung bereits zerstört oder später verdaut. Daher ist zum Beispiel Gemüse in Latrinenfunden meist nur in geringen Mengen zu finden, da es nahezu rückstandsfrei verdaut wird und fragile Pflanzenteile kaum nachweisbar sind.¹³ In Bezug auf Tierfunde entsteht häufig ein von den sonst üblichen Knochenfunden deutlich abweichendes Bild: Nicht die Skelettreste der normalerweise Fleisch liefernden Huftiere überwiegen, sondern Reste kleiner Tiere (Fische und Vögel).¹⁴

Das Spektrum an Funden wird demnach nicht nur von kulturellen Gepflogenheiten, sondern auch der Art der Nahrungszubereitung mitbestimmt. Die Bestimmbarkeit der einzelnen Fundstücke hängt vorwiegend vom Grad der ursprünglichen Zerstörung ab, die Erhaltungsbedingungen hingegen sind meist gut. In einer Latrine sind die Voraussetzungen für die Konservierung bedingt durch feuchtes Milieu und Luftabschluss besonders für Pflanzenreste günstig. Ein hoher Calcium- und Phosphorgehalt, der durch geruchsbindende Kalk- bzw. Aschebeigaben gewährleistet wird,¹⁵ führt zu deren Mineralisierung. Diese Zusätze sichern auch den zur Erhaltung der Tierknochen benötigten hohen pH-Wert.

13 Brombacher 1999, 223.

14 Dies liegt nicht nur an der Aufbereitungsmethode (Schlämmen) der entnommenen Proben, bei der auch wesentlich kleinere Knochen gefunden werden als beim sonst üblichen Auslesen, sondern auch in der Größenbeschränkung des menschlichen Verdauungstraktes.

15 Brombacher/Helmig 1998, 93–123 bes. 99 ff. bzw. Brombacher/Rehazek 1999.

16 Dallmeier 1995, 286 f.

17 Siehe auch Brombacher/Rehazek 1999, 45; H. Reichstein, Tierknochenfunde aus Kloaken und Brunnenverfüllungen mittelalterlicher bis frühneuzeitlicher Städte Norddeutschlands. In: J. Schibler u. a. (Hrsg.), Festschrift für Hans R. Stampfli. Beiträge zur Archäologie, Anthropologie, Geologie und Paläontologie (Basel 1990) 183–192.

18 Töpfe mit Fäkalienrückständen aus Wien/Alte Universität (U. Thanheiser u. a., unpubl. Ergebnisse) liegen diesem Gedanken zugrunde.

19 Perger (Anm. 8) 16 f.

20 Bisher erschienen G. Scharrer, Ein Aquamanile aus der Latrine im so genannten Augustinerturm in Wien. *FWien* 5, 2002, 160–167.

21 Dallmeier 1995, 287 und P. Lehmann, Entsorgter Hausrat – Das Fundmaterial aus den Abts- und Gästelatrinen. In: K. Bantli/R. Gamper/P. Lehmann (Hrsg.), *Das Kloster Allerheiligen in Schaffhausen. Zum 950. Jahr seiner Gründung am 22. November 1049* (Schaffhausen 1999) 159–194 bes. 160 f.

22 Eine ähnliche Lage weist auch das Dominikanerkloster in Freiburg im Breisgau auf. In einem Schreiben des späten 17. Jh. beschwert sich der Prior des Klosters ausdrücklich, dass die französischen Besatzungssoldaten die Klosterlatrine benutzen, vgl. M. Untermann, Zur Bauform und Nutzung der Abortgrube des Augustinereremiten-Klosters – Klösterliche vs. bürgerliche Abfallentsorgung in Freiburg. In: M. Untermann (Hrsg.), *Die Latrine des Augustinereremiten-Klosters in Freiburg im Breisgau. Materialh. Arch. Baden-Württemberg* 31 (Stuttgart 1995) 341–354 bes. 350. Auch das Augustiner-Eremitenkloster in Freiburg im Breisgau lag am Rande der Stadt, der Klostergarten reichte, wie in Wien, bis an die Stadtmauer, vgl. P. Schmidt-Thomé, *Die Latrinenanlage des Freiburger Augustinereremiten-Klosters*. Ebd. 9–15 bes. 11 f.

23 Dallmeier 1995, 286. Für Wien zusammenfassend P. Mitchell/D. Schön, Brunnen und Latrinen in historischen Wiener Profanbauten. *ÖZKD* 4, 2002 (in Druck).

Nun wurden mittelalterliche Latrinen oftmals nicht nur als Aborte verwendet, sondern auch zur Beseitigung des Abfalls,¹⁶ der ebenso aus zerbrochenem oder nicht mehr brauchbarem Geschirr und alter Kleidung bestehen konnte, oder auch entsorgte Tierkadaver beinhaltete, wie Reste von Hunde- und Katzenknochen zeigen.¹⁷ Dieser Aspekt der Latrinennutzung kann hier nicht näher erläutert werden, da dazu sämtliche Kleinfunde aus der Fäkalien-schicht berücksichtigt werden müssten. Neben Hauslatrinen werden für das mittelalterliche Wien auch andere Möglichkeiten der Fäkalienentsorgung diskutiert, im Rahmen derer für den Turm auch die Rolle einer „Entsorgungsstelle“ in Erwägung gezogen wurde.¹⁸ Eine Erläuterung dieser Problematik muss hier ausgeklammert bleiben.

(S. C./U. Th.)

Nutzung der Latrine

Die Latrine war wohl bis zum Ende des 16. Jahrhunderts in Verwendung, der Augustinerturm – auf einer Stadtansicht Wiens des Hans Sebald Lautensack aus dem Jahre 1558 noch zu sehen (Abb. 1) – fiel dem Ausbau der Stadtbefestigung zum Opfer und wurde vermutlich im Jahr 1596 beim Bau der Kurtine abgetragen.¹⁹ Eine genaue Datierung der Fäkalien-schicht wird erst eine wissenschaftliche Aufarbeitung aller Funde – Keramik, Glas, Holzgefäße, Leder etc. – ermöglichen.²⁰ Vergleichsbeispiele aus Süddeutschland und der Schweiz zeigen, dass man die Latrinen im Stadtgebiet von Zeit zu Zeit aushob, um Platz zu schaffen.²¹ Wenn man diese Vorgehensweise auch für Wien annimmt, so darf von einem Datierungsschwerpunkt vom späten 15. bis zum Ende des 16. Jahrhunderts ausgegangen werden, wobei aber auch oftmals Reste aus älterer Zeit im Schacht des Abortes zurückbleiben konnten. Auch hier sind die Ergebnisse der Fundbearbeitung abzuwarten.

Der Turm war insgesamt mehr als 200 Jahre in Verwendung. Er befand sich innerhalb des Klosterareals, das mit dem Klostergarten ja bis zur Stadtmauer reichte. Durch ihre Lage war die Latrine für Personen außerhalb des Klosters nicht zugänglich.²² Dies lässt, ebenso wie die Tatsache, dass die meisten Privathäuser dieser Zeit – wie aus Untersuchungen anderer spätmittelalterlicher Städte bekannt ist – über eigene „heimliche Gemache“ verfügten,²³ darauf schließen, dass die Latrine nur von Angehörigen des Klosters oder seinen Gästen benutzt werden konnte und die Funde somit Aussagen über ausschließlich klösterliche Ernährung liefern. Zu den Gästen geben die Quellen des Augustinerklosters leider keine Auskunft.

Ernährung im Kloster

Bioarchäologische Untersuchungen der Tier- und Pflanzenreste können interessante Einblicke in Ernährung und Alltagskultur gewähren. Sie geben unter anderem Auskunft über tatsächlich verzehrte Nahrungsmittel. Mit Hilfe dieser „realen“ Informationen, gemeinsam mit verschiedenen

schriftlichen Quellen, soll in Anlehnung an obige Erläuterungen versucht werden, ein Bild der klösterlichen Esskultur zu vermitteln.

Zu den schriftlichen Quellen zählen einerseits Rechnungsbücher, die ebenfalls ein tatsächliches Abbild, nämlich jenes der Lebensmitteleinkäufe zeigen, aber auch Ordensregeln und Kochbücher, die eher „Idealvorstellungen“ des Essens wiedergeben.

Eine der wenigen schriftlichen Quellen, die sich direkt mit der Ernährung der Augustinerinnen beschäftigt, sind die Essensvorschriften in den Ordensregeln. Die Konstitutionen des Jahres 1290, die das gemeinschaftliche Leben regelten, blieben das ganze Mittelalter hindurch bestehen, erst um die Mitte des 16. Jahrhunderts wurde eine Reform vorgenommen, die sich allerdings hauptsächlich mit der Wiederherstellung der Einheit des Ordens befasste. Die Richtlinien bezüglich Essen und Fasten in Kapitel 22 der Konstitutionen waren davon nicht betroffen. Sie beinhalteten vor allem Anweisungen zur Einhaltung der Fasttage. Außer der vorösterlichen Fastenzeit – die entgegen heutiger Gepflogenheiten bereits am Sonntag vor dem Aschermittwoch begann – waren außerdem die Zeit zwischen Allerheiligen und Weihnachten sowie alle Freitage und Vortage von Feiertagen als Fasttage einzuhalten. Fasten bedeutete nicht nur kein Fleisch zu essen, sondern sich mit einer Mahlzeit pro Tag zu begnügen. Außerhalb der Fastenzeit sollten zwei Mahlzeiten gereicht werden, das *prandium*, das am späten Vormittag eingenommen wurde, und das Abendessen. Ausnahmen gab es für Kranke und Gebrechliche, weiters konnte der Prior des Klosters auch Mitbrüder vom Fasten dispensieren.²⁴

Was durfte dann an Fasttagen gegessen werden? Wir haben zwar keine Nachrichten über Fastenspeisen der Augustiner-Eremiten in Wien, es sind aber schriftliche Quellen anderer Ordensgemeinschaften in deren Nähe bekannt, die, mit Einschränkungen, sicherlich auch Rückschlüsse auf dieses Kloster zulassen. Hier sind vor allem klösterliche Küchenrechnungsbücher zu nennen, die in ihrer Auflistung der täglich eingekauften Lebensmittel ein Abbild des tatsächlich Gegessenen darstellen.²⁵

An Fasttagen stand der Fisch an erster Stelle der Mahlzeiten. Der Hecht war, auch außerhalb der Fastenzeit, sehr begehrt, was wohl unter anderem an seinem relativ niedrigen Preis lag. Auch in spätmittelalterlichen Kochbüchern²⁶ nehmen Hecht-Rezepte den meisten Platz ein. Oftmals wurde auch Karpfen aufgetischt, eine etwas kostspieligere Speise, aber immer noch günstiger als so mancher lachsartige Fisch. Zumeist wurden Tiere aus heimischen Flüssen, aus der Donau oder ruhigeren kleineren Gewässern der Umgebung, verwendet (Abb. 2), wie etwa Forelle, Gründling oder Nase.²⁷ Es gab auch Importware, wie der Fund des Wirbels eines Heringsartigen beweist. In Salz konservierte Heringe wurden im Mittelalter aus dem Ostseeraum bis in weite Teile Mitteleuropas exportiert.²⁸

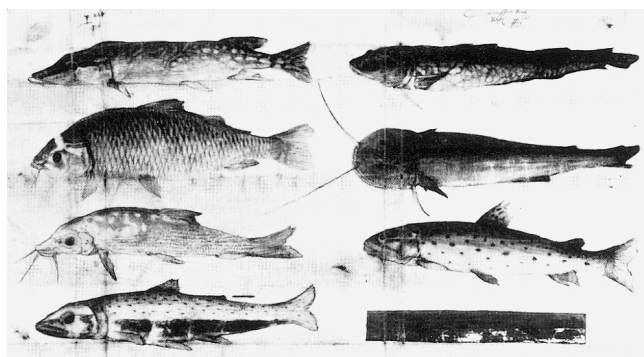


Abb. 2: Darstellung mehrerer heimischer Fischarten. Ausschnitt aus einer Urkunde Maximilians I. vom 24. Februar 1506 zur Regulierung des Fischfangs. (WStLA, Hauptarchivsurkunde 5825)

24 D. Gutiérrez, Geschichte des Augustinerordens 1–4 (Würzburg 1975–1988) I/1, 62 f. und 133 f.

25 Hier vor allem das Augustiner Chorherrenstift Klosterneuburg, dessen Quellenlage diesbezüglich sehr reich ist. Aber auch in den Benediktinerstiften Göttweig und St. Peter in Salzburg finden sich zahlreiche Hinweise. Eine ausführliche Aufstellung dazu in G. Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters. In: H. Appelt (Hrsg.), Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Veröff. Inst. mittelalterliche Realienkde. Österreich 3. Sitzungsber. Österr. Akad. Wiss., phil.-hist. Kl. 367 (Wien 1980) 147–168 bes. 148 f.

26 Hier seien nur das Kochbuch des Dorotheenklosters in Wien und das Mondseer Kochbuch (beide 15. Jh.) erwähnt – D. Aichholzer, „Wildu machen ayn guet essen ...“. Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar (Bern u. a. 1999).

27 Fritsch 1999, 176–182 sowie StAKI, Rb 6/9 und 6/10, passim. Weiters F. Röhrig, Die materielle Kultur des Chorherrenstiftes Klosterneuburg unter besonderer Berücksichtigung der Aussage von Rechnungsbüchern. In: Appelt (Anm. 25) 217–224 bes. 221. Zu den Kochbüchern vgl. D. Aichholzer, Schachbretter aus Erbsen, Mandeligel und Nonnenfürze in Gesöff: Aus Kochbüchern des 15. Jahrhunderts in der Österreichischen Nationalbibliothek. In: Kolmer/Rohr 2000, 143–156 bes. 153. Vgl. auch H. Matz/H. Tschulke, Fischerei im alten Wien. WGBl Beih. 4 (Wien 1979).

28 Hundsbichler 1986, 203.

Als Beilage zu Fisch oder auch als eigenes Gericht gab es zumeist Kohl, Kraut oder Hülsenfrüchtler. Darüber können die Funde aus der Latrine des Augustinerklosters aus den oben bereits genannten Gründen zwar kaum Auskunft geben, aber es ist wohl anzunehmen, dass gerade bei einfachen Gerichten der Unterschied zu anderen Klöstern dieser Zeit nicht besonders groß war. So wird etwa im Augustiner Chorherrenstift Klosterneuburg an Fasttagen oftmals Fisch mit Gemüse serviert, Küchenrechnungen aus dem 16. Jahrhundert etwa geben an, dass es ein *hechtl* (Hecht) oder *karpfl in gwirtz gemues* (Karpfen mit gewürztem Gemüse) oder mit Rüben gab oder auch einen *pratvisch* (gebratenen Fisch). Auch gab es Spinat oder einfach *sallat*,²⁹ der übrigens auch aus Portulak bestehen konnte, der sowohl roh als Salat gegessen als auch gekocht oder blanchiert serviert (Abb. 3) und, wie die bioarchäologischen Funde zeigen, auch im Augustinerkloster auf den Tisch gebracht wurde.³⁰

Davor gab es oft eine Suppe – deren Bedeutung in der Ernährung uns seit dem Spätmittelalter bekannt ist –, allerdings während der Fastenzeit keine aus Fleisch gekochte, sondern eine aus Milchprodukten zubereitete *kesupl* (Käsesuppe) oder *milchrampsupl* (Milchrahmsuppe). Diese in den Klosterneuburger Küchenrechnungsbüchern des 16. Jahrhunderts genannten Speisen sind übrigens bereits Ende des 14. Jahrhunderts auf dem Fastenspeisezettel des Klosters Tegernsee zu finden.³¹ Über die Verwendung von Milch, Käse und Eiern äußern sich die Ordenskonstitutionen nicht. Allerdings vollzog sich während des Spätmittelalters ein, regional sehr unterschiedlicher, Wandel,³² sodass diese, ursprünglich während der Fastenzeit nicht zu verzehrenden Speisen schließlich ab dem Jahr 1491 auch offiziell nicht mehr unter das Fastengebot fielen.³³

Inwieweit die Fasttage korrekt eingehalten wurden, lässt sich nicht sagen. Wenn Jordan de Saxonia (Augustinermönch, Gelehrter und Prediger des 14. Jahrhunderts) die Nichtbeachtung des Fastengebotes einiger Mönche beklagte, so möchte er damit vor allem leuchtende Gegenbeispiele, Vorbilder des asketischen Lebens hervorheben. Er berichtet von Mitbrüdern, die seit dreißig Jahren „weder Fleisch noch Eier noch Fische noch etwas Fettes, auch keine Milchspeisen und Früchte“ zu sich genommen hätten.³⁴ Der Genuss von Fleisch war, laut der Ordenskonstitutionen, prinzipiell sehr zu beschränken. Außerhalb des Klosters sollte man, sofern man sich nicht auf einer langen Reise befand, überhaupt kein Fleisch zu sich nehmen, außer im Krankheitsfall oder wenn man bei Kardinälen oder päpstlichen Gesandten zu Gast war und Fleischspeisen aufgetischt wurden. Allein dieser Hinweis zeigt, was auch andere Quellen bestätigen, dass klösterliches Essen nicht jenem hoher geistlicher Würdenträger entsprach. Auch Aeneas Silvius Piccolomini (der spätere Papst Pius II.) berichtet im Jahr 1444 in einem seiner Briefe von der reich gedeckten Tafel am Hof des Bischofs Leonhard von Passau.³⁵ Aus den Reisetagebüchern des Paolo Santonino (Sekretär des Patriarchen von Aquileia) erfahren wir Ähnliches.³⁶

29 Mehrmalige Einträge dieser Art finden sich etwa in den Küchenrechnungsbüchern der Jahre 1529/1530 und 1577, vgl. StAKI, Rb 6/10 und 6/9, passim.

30 Brombacher 1999, 224 und 226 sowie Brombacher/Helmig 1998, 94–131 bes. 114.

31 StAKI, Rb 6/9 und 6/10, passim; zu Tegernsee vgl. Hundsbichler 1986, 229.

32 S. Fritsch, Das Refektorium im Jahreskreis. In: Kolmer/Rohr 2000, 135–142 bes. 139 f.

33 Fritsch (Anm. 32) 139 f. und Hundsbichler 1986, 229.

34 Gutiérrez (Anm. 24) 134 f.; zu Jordan de Saxonia vgl. Biographisch-Bibliographisches Kirchenlexikon 3. Hrsg. von F. W. Bautz (Herzberg 1992) 649–652.

35 K. Voigt, Italienische Berichte aus dem spätmittelalterlichen Deutschland. Von Francesco Petrarca zu Andrea de'Franceschi (1333–1492). Kieler Hist. Stud. 17 (Stuttgart 1973) bes. 122 f.

36 Seine Reise als Begleiter des Bischofs Pietro von Caorle führte ihn 1485–1487 u. a. durch Kärnten, Steiermark und Krain. Voigt (Anm. 35) 196–199; Hundsbichler 1986, 229.

Ebenso wie in anderen Latrinen, zum Beispiel in Süddeutschland oder der Schweiz³⁷, sind auch in jener des Augustinerklosters als Küchenabfälle anzusprechende Tierreste (Hauswiederkäuer und Wildtiere) vorhanden. Auffällig ist allerdings, dass keine Hinweise auf Schweine zu finden waren. Dies kann zwar Zufall sein, keinesfalls muss es jedoch bedeuten, dass Schweinefleisch überhaupt nicht verzehrt wurde. Denn Rind- und Kalbfleisch wurde im Spätmittelalter oft in großen Stücken (in Vierteln oder Hälften eines Tieres) gekauft, und so gerieten – wenn Knochenreste aus der Speisenzubereitung in der Latrine entsorgt wurden – vielleicht auch vermehrt Knochen jener Tiere in die Latrine. So heißt es etwa in einem Rechnungsbuch des Jahres 1529 *disse wochen verzert ein halben Ochsen*.³⁸ Im Gegensatz dazu war es gerade bei Schweinefleisch aber durchaus gebräuchlich, nur einzelne Fleischteile, wie etwa die Speckseite oder gleich einen fertigen Schweinsbraten – der allerdings zu den teureren Speisen zählte –, zu erwerben.³⁹

Auch Hase kam öfters auf den Tisch, ebenso wie (junges) Schaf und, seltener, Ziegenfleisch. Häufig gab es Geflügel, wobei hier meist Hühner zubereitet wurden, aber auch kleine Vögel, wie Spatzen, Schwalben, Stare oder Singvögel – unter denen vor allem die Wacholderdrossel als Delikatesse galt – wurden verspeist.⁴⁰

Ein sehr wichtiges Nahrungsmittel war sicherlich das Brot. Schwarzbrot wurde aus Roggen hergestellt und gehörte zur täglichen Kost. Teurere, aus Weizenmehl gefertigte *semmel* hingegen standen schon seltener am Speiseplan.⁴¹ Die im Augustinerturm nachgewiesene Hirse weist auf die Zubereitung von Getreidebrei hin.⁴²

Unter den Obstsorten gab es manche Delikatesse, teure, importierte Waren, wie zum Beispiel Feigen, die in getrocknetem Zustand aus dem Süden bis an die Donau gebracht wurden. Wilde Beeren, wie Walderdbeeren oder Himbeeren, aber auch Holunder wurden gesammelt. An heimischen Obstsorten kamen ebenso Kirschen, Weintrauben, Äpfel, Birnen, Quitten und Zwetschken auf den Tisch⁴³ und, wie die oben bereits erwähnten Funde zeigen, auch auf den Speiseplan der Wiener Augustiner-Eremiten. Um Obst haltbar zu machen, damit es auch außerhalb der „Saison“ zur Verfügung stand, wurden viele Sorten getrocknet – bei Birnen, Weintrauben oder Zwetschken etwa kennen wir dieses Verfahren bis in die heutige Zeit. Die getrockneten Früchte konnten in Wasser eingeweicht und so wieder leichter essbar gemacht werden. Oder man kochte Obst so lange ein, bis nur noch eine zähe Masse übrig blieb, die sich gut aufbewahren ließ.⁴⁴

Beliebt waren auch Nüsse, sowohl Wal- als auch Haselnüsse oder Mandeln. Mit ihnen wurden viele Süßspeisen – auch gemeinsam mit getrocknetem Obst – verfeinert. So wurde zum Beispiel Milchreis, der auch aus Mandelmilch hergestellt werden konnte, mit Rosinen und Mandeln zubereitet, eine Speise, die trotz kostspieliger Zutaten in vielen Kochbüchern zu finden ist und auch in Klöstern serviert wurde.⁴⁵

37 Brombacher/Rehazek 1999, 45 und A. von Driesch, Tierknochen in der Hauslatrine. In: Das Deggingerhaus zu Regensburg. Sanierung – Geschichte – Ausgrabung (München 1994) 120–122 bes. 120; weiters Brombacher/Helmig 1998, 109.

38 StAKI, Rb 6/10, fol. 27r und zahlreiche Hinweise in den Rechnungsbüchern des 14. Jh., vgl. Fritsch 1999, 178.

39 Fritsch 1999, 178 sowie Jaritz 1976, 177 f.

40 Hundsbichler 1986, 204.

41 Jaritz 1976, 196 und Röhrig (Anm. 27) 221.

42 Auch im sog. Deggingerhaus in Regensburg konnte an Getreide nur Hirse nachgewiesen werden, vgl. H. Küster, Pflanzenreste aus der Latrine im Deggingerhaus. In: Das Deggingerhaus zu Regensburg (Anm. 37) 115–119 bes. 116.

43 Dies entspricht auch den meisten Funden aus anderen mitteleuropäischen Latrinen, vgl. Brombacher/Helmig 1998, 114 und 117 sowie Brombacher/Rehazek 1999, 46 f. und Hundsbichler 1986, 201, weiters Küster (Anm. 42) 116–118.

44 Hundsbichler 1986, 203.

45 Aichholzer (Anm. 27) 152 f. und Hundsbichler 1986, 229 f. Ankauf von Mandeln und auch Rosinen sind aus dem Zisterzienserstift Rein und aus dem Stift Klosterneuburg bekannt, vgl. Jaritz 1976, 193 und Fritsch 1999, 180.

Teuer waren auch die meisten Gewürze, da sie aus südlichen Ländern importiert werden mussten. Neben Pfeffer gehörten Ingwer, Zimt, Gewürznelken und Safran zu den meistverwendeten Gewürzen, wobei letzterer das bis zu Sechsfache der anderen, ohnedies sehr teuren Spezereien kosten konnte.⁴⁶ An heimischen Gewürzen wurden der Schwarze Senf und Kümmel verwendet.

Öle oder Fette waren für den täglichen Bedarf überaus wichtig, vor allem bei sehr eingeschränktem Fleischkonsum. Die Funde von Hanf und Mohn legen die Verwendung von Hanf- und Mohnöl nahe.⁴⁷ Olivenöl war zwar teure Importware, wurde aber auch in unseren Breiten gerne gekauft,⁴⁸ oder man griff auf Butterschmalz zurück, das auch – weit entfernt von bescheidenen Speisen – zum Frittieren von Schmalzgebäck verwendet wurde.⁴⁹

Alle diese Nahrungsmittel geben uns einen kleinen Einblick in die Klosterküche des 15. und 16. Jahrhunderts. Es gibt zwar nur relativ wenig gesicherte Überlieferungen – so wissen wir nur wenig über verwendete Öle, Getreide oder Gemüse –, in Verbindung mit anderen Quellen lässt sich aber eine Annäherung erzielen, die uns eine Vorstellung von Ernährung und Alltag des Wiener Augustiner-Eremitenklosters erlaubt.

Zusammenfassung

Der im Jahre 1999 entdeckte sog. Augustinerturm in Wien wurde von der Mitte des 14. Jahrhunderts bis um 1600 als Klosterlatrine der Augustiner-Eremiten verwendet. Bioarchäologische Untersuchungen brachten wertvolle Hinweise über Nahrungsmittel des klösterlichen Alltags hervor. In Verbindung mit Ordensregeln und schriftlichen Quellen zu anderen Klöstern dieser Zeit – Küchenrechnungsbücher, Kochbücher – lässt sich ein anschauliches Bild der Ernährung und Esskultur des Klosters darstellen.

46 Hundsbichler 1986, 205 f. und Jaritz 1976, 201 f.

47 So etwa im Zisterzienserstift Rein, vgl. Jaritz 1976, 206 und im Allerheiligenkloster Schaffhausen, vgl. Brombacher 1999, 227.

48 Fritsch 1999, 177 und Jaritz 1976, 205.

49 Hundsbichler 1986, 229.

Abgekürzt zitierte Literatur

- | | |
|-------------------------|---|
| Brombacher 1999 | Ch. Brombacher, Die Pflanzenfunde aus den Latrinen. In: K. Bantli/R. Gamper/P. Lehmann (Hrsg.), Das Kloster Allerheiligen in Schaffhausen. Zum 950. Jahr seiner Gründung am 22. November 1049 (Schaffhausen 1999) 221–228. |
| Brombacher/Helmig 1998 | Ch. Brombacher/G. Helmig u. a., ... und was davon übrigbleibt – Untersuchungen an einem mittelalterlichen Latrinenschacht an der Bäumleingasse 14. Jahresber. Arch. Bodenforsch. Basel-Stadt 1998, 93–131. |
| Brombacher/Rehazek 1999 | Ch. Brombacher/A. Rehazek, Ein Beitrag zum Speisezettel des Mittelalters. Archäobiologische Untersuchungen von Latrinen am Beispiel der Stadt Schaffhausen. Arch. Schweiz 22/1, 1999, 44–48. |
| Dallmeier 1995 | L.-M. Dallmeier, Ver- und Entsorgung in der mittelalterlichen Stadt. In: M. Angerer/H. Wanderwitz (Hrsg.), Regensburg im Mittelalter. Beiträge zur Stadtgeschichte vom frühen Mittelalter bis zum Beginn der Neuzeit (Regensburg 1995) 285–292. |
| Fritsch 1999 | S. Fritsch, Die Küchenrechnungsbücher des Stiftes Klosterneuburg aus den Jahren 1324 bis 1337. Jahrb. Stift Klosterneuburg N. F. 17, 1999, 173–202. |
| Hundsbichler 1986 | H. Hundsbichler, Nahrung. In: H. Kühnel (Hrsg.), Alltag im Spätmittelalter (Graz, Wien, Köln 1986) 196–231. |
| Jaritz 1976 | G. Jaritz, Die Reiner Rechnungsbücher (1399–1477) als Quelle zur klösterlichen Sachkultur des Spätmittelalters. In: Die Funktion der schriftlichen Quelle in der Sachkulturforschung. Veröff. Inst. mittelalterliche Realienkde. Österreich 1. Sitzungsber. Österr. Akad. Wiss., phil.-hist. Kl. 304,4 (Wien 1976) 145–249. |
| Kolmer/Rohr 2000 | L. Kolmer/Ch. Rohr (Hrsg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beitr. internat. Sympos. Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999 (Paderborn u. a. 2000). |



Abb. 3: Portulak: Detail aus Cod. 2277 fol. 15 (Foto: Bildarchiv ÖNB Wien); Rezept aus dem Kochbuch des Dorotheenklosters in Wien (15. Jh.): „[96] Von ein guetm potuns kraut“ aus D. Aichholzer, *Wildu machen ayn guet essen*. Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar (Bern: Peter Lang, 1999) 300 und 301.

von ein guetm potuns kraut

[D]u solt senif stamphen. Wenn das geschiecht, so geus sidundes wasBer daran und twir in als einen taig. Das du drey nacht noch ein ander und geus des morgens ymmer das wasser herab und twir in aber mit einem anderen sieden wasBer. An den dritten margen, so reib in mit einem guetem pir esseich. So nym kren, der chlain gesniten sey und gestössen petersil der der mit sambt der würtz gestassen und genocht durch ein sib. Wechlich weinper, geschelt mandel cherne und hönig sam, das tue auf das chraut zu ein yesleich lecht. Das sol man mit recht mit silber wider legen als gesunt ist es. Das ist gesunt zu essen in den haissen augst.

Von einem guten Portulak Kraut

Du sollst Senf stampfen. Wenn das geschehen ist, dann gieße siedendes Wasser dazu und verquirle es wie einen Teig. Das tu drei Nächte nacheinander und gieße am Morgen immer das Wasser weg und verquirle ihn mit neuem kochenden Wasser. Am dritten Morgen gib guten Bieressig dazu. Dann nimm Kren, der klein geschnitten sein soll, und zerstoßene Petersilie, die mit der Wurzel zerstoßen und durch ein Sieb passiert wurde. Tu welsche Weintrauben, geschälte Mandeln und Honigseim auf das Kraut, von jedem ein wenig. Das soll man mit Recht mit Silber aufwiegen, so gesund ist es. Es ist gesund, wenn man es im heißen August ißt.

Scholz, M. A. Ute	Albertina	Grabungsaufarbeitung
Schulz, Mag. Michael	Kaiserebersdorf	Bauforschung, Aufarbeitung
Stipanits, M. A. Ute	Publikationswesen EDV	Redaktion Transkription handschriftlicher Fundakten
Strohschneider-Laue, Mag. Sigrid	Öffentlichkeitsarbeit	Senior- und Juniorarchäologie, Tagungsorganisation
Talbi, Abdellatif	Römische Steindenkmäler	Web-Site „Ubi-erat-lupa“
Tarcsay, Mag. Kinga	Judenplatz, Kaiserebersdorf, Michaelerplatz	Grabungsaufarbeitung
Traunmüller, Mag. Karin	Liesingbach, Robert-Stolz- Platz, Währinger Park, Märzpark, Schubertpark, Schottenstift, Pfarrkirche Ober St. Veit, Boerhaavegasse	Ausgrabung

Namenskürzel

B. S.	Bertram Samonig
C. L.-V.	Constanze Litschauer-Vrba
C. P. H.	Claus Peter Huber
Ch. Ö.	Christoph Öllerer
E. H. H.	Elfriede Hannelore Huber
G. D.	Günther Dembski
G. R.	Gerhard Reichhalter
H. S.	Helga Sedlmayer
I. P.	Izida Pavić
K. T.	Karin Traunmüller
M. La Sp.	Marcello La Speranza
M. M.	Martin Mosser
N. W.	Nina Willburger
P. D.	Patrizia Donat
S. C.	Sigrid Czeika
S. S.-L.	Sigrid Strohschneider-Laue
S. S.-O.	Sylvia Saki-Oberthaler
R. Ch.	Rita Chinelli
R. S.	Roman Sauer
U. E.	Ursula Eisenmenger
U. Sch.	Ute Scholz
U. Th.	Ursula Thanheiser
W. B.	Wolfgang Börner

Abkürzungsverzeichnis

Zitate und Abkürzungen basieren im Allgemeinen auf den Publikationsrichtlinien der Römisch-Germanischen Kommission des Deutschen Archäologischen Instituts. Abkürzungen antiker Autoren und deren Werke erfolgen nach Der Neue Pauly 1 (Stuttgart 1996).

Weitere Abkürzungen

ADV	Automationsunterstützte, elektronische Datenverarbeitung, Informations- und Kommunikationstechnologie	KNZ	Knochenzahl
Ae	Bronze	L	Länge
Anf.	Anfang	LAF	Linzer Archäologische Forschungen
Anm.	Anmerkung	Lit.	Literatur
AÖ	Archäologie Österreichs	M 34	Bezugsmeridian 34
ArchA	Archaeologia Austriaca	MAG	Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien
Au	Gold	MDm	Munddurchmesser
B	Breite	Mitt. ZK	Mitteilungen der k. k. Zentralkommission
BAR	British Archaeological Reports	MPK	Mitteilungen der Prähistorischen Kommission der Österr. Akademie der Wissenschaften
BDm	Bodendurchmesser	MUAG	Mitteilungen der österreichischen Arbeitsgemeinschaft für Ur- und Frühgeschichte
Bef. Nr.	Befundnummer	MV	Museum Vindobonense
BMAVW	Berichte und Mitteilungen des Altertums-Vereines zu Wien	MZK	Mehrweckkarte der Stadt Wien
BS	Bodenstück	NHM	Naturhistorisches Museum, Wien
Bst	Bodenstärke	NÖLM	Niederösterreichisches Landesmuseum, St. Pölten
CarnuntumJb	Carnuntum Jahrbuch	ÖAI	Österreichisches Archäologisches Institut
CIL	Corpus Inscriptionum Latinarum	ÖAW	Österreichische Akademie der Wissenschaften
D	Dicke	ÖJh	Jahreshefte des Österreichischen Archäologischen Instituts
Dat.	Datierung	OK	Oberkante
Dig.	Digitalisiert	ÖNB	Österreichische Nationalbibliothek, Wien
Dipl.	Diplomarbeit	ox	oxidierend
Diss.	Dissertation	ÖZKD	Österreichische Zeitschrift für Kunst und Denkmalpflege
Diss. Pann.	Dissertationes Pannonicae	Parz.	Parzelle
Dm	Durchmesser	Pb	Blei
E.	Ende	QuGStW	Quellen zur Geschichte der Stadt Wien. Hrsg. vom Altertumsverein zu Wien (Wien 1895 ff.)
ebd.	ebenda	RCRF	Rei Cretariae Romanae Fautorum
erh.	erhalten	RDm	Randdurchmesser
FA	Fundakten des Historischen Museums der Stadt Wien	RE	Pauly's Realencyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft (Stuttgart)
Fe	Eisen	red	reduzierend
FiL	Forschungen in Lauriacum	RIC	H. Mattingly/E. A. Sydenham, The Roman Imperial Coinage (London 1972–73)
FMRÖ	Die Fundmünzen der römischen Zeit in Österreich	RLÖ	Der römische Limes in Österreich
Fnr.	Fundnummer	RS	Randstück
FO	Fundort	SoSchrÖAI	Sonderschriften des Österreichischen Archäologischen Instituts
FÖ	Fundberichte aus Österreich	StAKI	Stiftsarchiv Klosterneuburg
FP	Fundprotokolle des Historischen Museums der Stadt Wien	T	Tiefe
FWien	Fundort Wien	Tab.	Tabelle
glas	glasiert	Taf.	Tafel
H	Höhe	UK	Unterkante
H.	Hälfte	WAB	Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland
HMW	Historisches Museum der Stadt Wien	WAS	Wiener Archäologische Studien
HS	Henkelstück	WGBl	Wiener Geschichtsblätter
Hst	Henkelstärke	WPZ	Wiener Prähistorische Zeitung
Inv. Nr.	Inventarnummer	Wr. Null	Wiener Null = 156,68 m über Adria
JA	Jahrbuch für Altertumskunde	WS	Wandstück
JbÖOMV	Jahrbuch des Oberösterreichischen Musealvereines	Wst	Wandstärke
JbVGStW	Studien zur Wiener Geschichte. Jahrbuch des Vereins für Geschichte der Stadt Wien	WStLA	Wiener Stadt- und Landesarchiv
Jh.	Jahrhundert		
JZK	Jahrbuch der k. k. Zentralkommission		
Kat. Nr.	Katalognummer		

Abbildungsnachweis

Als Grundlage für Pläne und Kartogramme (Fundchronik) wurde, wenn nicht anders vermerkt, die MZK der Stadt Wien, MA 14-ADV, MA 41-Stadtvermessung verwendet. Wir danken den Kollegen für die gute Zusammenarbeit. Für die Drucklegung wurden sämtliche Pläne von L. Dollhofer und G. Gruber, sämtliche Tafeln von Ch. Ranseder nachbearbeitet.

Einband: Michaelerplatz, 2. Grabungskampagne, Blick von oben, Foto: Stadtarchäologie Wien; Ansicht von Wien, © Wiener Tourismusverband – S. 2, Foto: Intern. Presse-Bild-Agentur Votava – S. 72, Abb. 4, © Neue Galerie der Stadt Linz/Lentos Kunstmuseum Linz – S. 77, Abb. 7, Foto: N. Sautner – S. 122, Abb. 18, © Bildarchiv ÖNB, Wien – S. 127, Abb. 22, © Bildarchiv ÖNB, Wien – S. 144, Abb. 1, © HMW Inv. Nr. MV 15.262 – S. 189, Abb. 1, © HMW Inv. Nr. 31.041 – S. 193, Abb. 2, © WStLA, Hauptarchivsurkunde 5825 – S. 197, Abb. 3, © Foto: Bildarchiv ÖNB, Wien – S. 201, Abb. 3, © HMW, FP 1939/21 Neg. Nr. 2 – S. 203, Taf. 1, © HMW – S. 269, Abb. 3, © WStLA.

Impressum

Fundort Wien. Berichte zur Archäologie erscheint einmal jährlich im Verlag der Forschungsgesellschaft Wiener Stadtarchäologie.

Abonnement-Preis: EUR 25,60

Einzelpreis: EUR 34,-

Herausgeber: Forschungsgesellschaft Wiener Stadtarchäologie
www.archaeologie-wien.at

Redaktion: Lotte Dollhofer, Ursula Eisenmenger-Klug,
Gertrud Gruber

Layout: Christine Ranseder

Satz/Umbruch: Roman Jacobek

Umschlaggestaltung: Pink House Studio

Anzeigenverwaltung: Karin Fischer Ausserer, Christine Ranseder

Schriftentausch: Gertrud Gruber
Friedrich-Schmidt-Platz 5, A-1082 Wien

Tel.: (+43) 1/4000 81 157
gru@gku.magwien.gv.at

Druck: E. Becvar GmbH

Auslieferung/Vertrieb:

Phoibos Verlag

Anzengrubergasse 16/4

A-1050 Wien, Austria

Tel.: (+43) 1/544 03 191; Fax: (+43) 1/544 03 199

www.phoibos.at, office@phoibos.at

Kurzzitat: FWien 6, 2003

Alle Rechte vorbehalten

© Forschungsgesellschaft Wiener Stadtarchäologie

ISBN 3-902086-11-4, ISSN 1561-4891

Wien 2003

Inserentenverzeichnis

Phoibos Verlag

211, 225

Wiener Geschichtsblätter

95