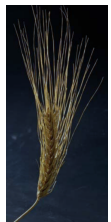


Landwirtschaft der Alamannen

Der Verlauf der alamannischen Landnahme im späten 6. und 7. Jahrhundert verdeutlicht, dass die bäuerliche Existenzgrundlage der Ackerbau war. Dies insofern, als die primären Siedlungsgebiete sich mit den idealen Ackerböden deckten, während die sekundären jenen Lagen entsprechen, in denen auch heute Ackerbau eine untergeordnete Rolle spielt.



Im Gegensatz zum römischen war der alamannische Ackerbau auf einer breiten Artenvielfalt abgestützt, um das Risiko von Missernten zu verringern. Angebaut wurden Gerste, Weizen, Dinkel, Emmer, Roggen, Einkorn und Hirse. Während in der Frühzeit der Alamannen Gerste den Hauptanteil des Anbaus ausmachte, gewannen in der Merowingerzeit Dinkel, Roggen, Weizen und Hafer an Bedeutung.

Wie schon die Kelten dürften auch die Alamannen eine Feld-Graswirtschaft betrieben haben. Das heisst, dass nach einigen Jahren Getreideanbau die Felder mehrere Jahre brachlagen. Ob die Alamannen bereits zur Merowingerzeit Dreifelderwirtschaft betrieben, wie sie die Franken zu dieser Zeit seit Langem pflegten, ist nicht ohne Weiteres zu beantworten. Diese Bewirtschaftungsform schloss den Wechsel der Fruchtfolge von Sommer- und Wintergetreide und der Brache ein.

Als Öl- und Faserpflanzen wurden Mohn, Leinen und Hanf angebaut, während an Hülsenfrüchten Erbse und Linse belegt sind. An landwirtschaftlichen Ackerbaugeräten standen neben dem einfachen Hakenpflug und der Egge wahrscheinlich bereits schon im Frühmittelalter der schwere Wendepflug zur Verfügung.



Die wichtigsten Gemüse- und Gewürzpflanzen waren neben dem wild gesammelten Hopfen Rüben, Kohl, Sellerie, Mangold, Petersilie, Dill, Bohnenkraut, Koriander und Zitronenmelisse. Dies belegt nun ganz eindeutig, dass die oft vertretene Meinung, der Gemüsebau sei mit den Römern verloren gegangen und nördlich der Alpen erst wieder durch die Benediktinerklöster aktiviert worden, nicht zutrifft.

In den Obstgärten waren neben Apfel und Birne auch Kirsche, Pflaume, Pfirsich, Kornellkirsche und Walnuss anzutreffen. In den linksrheinischen Gebieten scheint auch Weinbau betrieben worden zu sein.

Den Fleischbedarf deckten zur Hauptsache Haustiere ab. Hauptnutztier war das Rind, gefolgt von Schwein, Schaf und Ziege. Im Verlaufe des Frühmittelalters scheint ein Rückgang der Rinderhaltung und dafür eine Intensivierung der Schweinehaltung stattgefunden zu haben. Wildtiere hingegen spielten als Fleischlieferanten eine geringe Rolle. Stand Wild auf dem Speisezettel, so stammte es in erster Linie vom Rothirsch, seltener von Reh oder Wildschwein.

aus "Archäologie im Thurgau"; Amt für Archäologie Thurgau