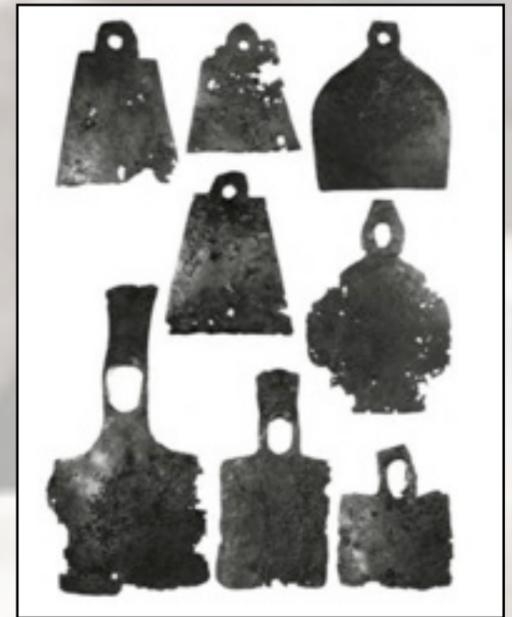


Hortikultur



Spatenblatt aus Passau
(Römermuseum Boiotro)

Grundsätzlich gab es im Bereich des Garten- und Obstbaus seit der Antike keine großen Veränderungen. Die Methoden bei Anbau, Pflege und Kultivierung gleichen weitgehend heutigen Praktiken – sowohl in kleineren Nutzgärten, als auch in der Plantagenwirtschaft. Selbst das verwendete Werkzeug ähnelt dem heute noch gebräuchlichen. Zu den wichtigsten Gerätschaften gehörten wohl Spaten, Hacken und Rechen, die im archäologischen Fundmaterial aus dem ländlichen Bereich mit ihren eisernen Bestandteilen häufig anzutreffen sind.



Verschiedene Ziehhacken mit schaufelförmigem Blatt aus Quintana/Künzing

Die Nutzgärten der römischen Gutshöfe dienten sowohl der Eigenversorgung des Hofes als auch der Produktion für den Markt. Der Gartenbau darf neben Acker- und Viehwirtschaft als bedeutender Betriebszweig der landwirtschaftlichen Produktion nicht unterschätzt werden. Größere Feldgärten boten Platz für den Anbau von Hülsenfrüchten, der eiweißreichen Hauptnahrung nicht nur römischer Unterschichten, sowie für Ölpflanzen. In kleineren Beeten neben den Wohnhäusern wurden Gemüse (Rüben, Kohl, Knollen- und Zwiebelpflanzen), Kräuter und Gewürze angebaut.

Der Gartenbau stellte eine arbeitsintensive, aber auch recht gewinnträchtige Form der Landwirtschaft dar; eine gute Kenntnis der Bedürfnisse der jeweiligen Pflanzen, eine ausreichende Bewässerung und Pflege etwa durch das Entfernen von Unkraut und Schädlingsbekämpfung waren Voraussetzung für einen reichen Ertrag.

Zum Gartenbau gehörte auch die Kultivierung von Obstbäumen (zum Beispiel Apfel, Birne, Zwetschge, Kornelkirsche und Pfirsich), die nördlich der Alpen von den Römern eingeführt wurde. Die Obstbäume, die auf Streuwiesen oder größeren Plantagen wuchsen, erforderten ein hohes Maß an Pflege, wobei Ertrag und Vielfalt durch Veredelung oder Propfung gesteigert wurden.

Welche Pflanzenarten eingeführt, angebaut oder dauerhaft importiert wurden, lässt sich mittels der breitflächigen Analyse von Makroresten feststellen. So darf zwar für den raetischen Raum reger Handel mit Importwaren, besonders mit exotischen Gewürzen, vorausgesetzt werden, der Großteil der feil gebotenen Nahrungs- und Würzmittel dürfte jedoch aus regionalen Produkten bestanden haben. Dabei fanden die Römer bereits einheimische Arten vor (links).



Pastinake, auch
„Germanenwurzel“
(*Pastinaca sativa*)



Ackerbohne
(*Vicia faba*)



Linse
(*Lens culinaris*)



Erbse
(*Pisum sativum*)

Zusätzlich gelangten viele neue Arten mit den Römern über die Alpen, von denen hier nur eine kleine Auswahl gegeben wird. Gelegentlich erfolgten in der Plantagenwirtschaft auch Einkreuzungen alter und neuer Arten zur Ertrags- oder Qualitätsoptimierung. Die hier gezeigten Kräuter wurden als Würzmittel genutzt bzw. kam ihnen auch eine wichtige Rolle als Heilmittel zu.



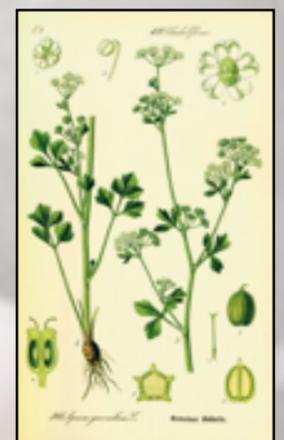
Weinraute
(*Ruta graveolens*)



Petersilie
(*Petroselinum crispum*)



Dill
(*Anethum graveolens*)



Sellerie
(*Apium graveolens*)