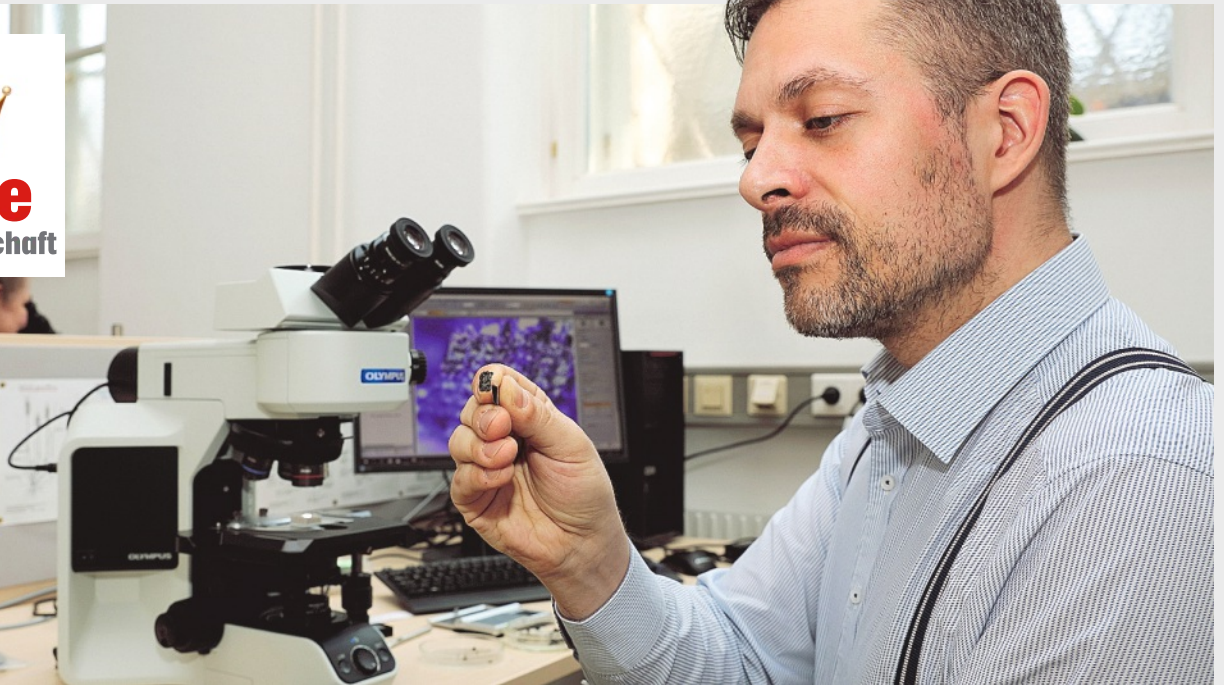




Der Archäobotaniker Andreas G. Heiss an seinem Arbeitsplatz an der Akademie der Wissenschaften in Wien.

Foto: Niki Gail/ÖAW/ÖAW



Brotkultur in Europa

Unser „tägliches Brot“ ist uns mit all seiner Vielfalt so vertraut wie kaum ein anderes Lebensmittel. Über die ältesten Wurzeln der Brotkultur in Europa ist jedoch noch immer nur wenig bekannt.

Wir wissen heute, dass Ackerbau und Viehzucht vor gut 12.000 Jahren im Gebiet des heutigen Iran und Irak entstanden und dass die sesshafte Lebensweise der Bauern vor etwa 7500 Jahren in Mitteleuropa ankam. Auch die seit dieser Zeit verzehrten Kulturpflanzen und Haustiere kennt man für viele Regionen und

Mit Computertomografen untersuchen Forscher in Wien jahrtausendealte Brotreste

Epochen schon einigermaßen gut. „Was allerdings aus diesen Zutaten gekocht und gebacken wurde, ist über weite Strecken noch völlig unbekannt“, so Dr. Andreas G. Heiss vom Österreichischen Archäologischen Institut (ÖAI) der ÖAW. Das internationale Forschungsprojekt PLANTCULT (www.plantcult.web.auth.gr) mit Sitz an der Aristoteles-Universität in Thessaloniki unter der Leitung von Prof. Sultana Maria Valamoti will helfen, den gewaltigen Zeitraum von fünf Jahrtau-

senden Koch- und Backkultur besser zu verstehen. Dabei stehen Bierbrauen, Brotbacken, Weinbereitung und Olivenölgewinnung im Fokus.

Heiss widmet sich im Rahmen dieses Gemeinschaftsprojekts den Lebensmitteln aus Getreide wie Brei, Brot, Mus oder Fladen beziehungsweise dem, was Backunfälle oder Brände vor Jahrtausenden davon übrig gelassen und in verkohltem Zustand konserviert haben. Unter dem Mikroskop identifiziert der Botaniker die verarbeiteten Getreide anhand winziger Reste von Kleie, und am Computertomografen zeigt sich der innere Aufbau von Broten und ob ein Triebmittel wie Hefe oder Sauerteig im Spiel war. „Endgültige Ergebnisse werden noch etwas auf sich warten lassen. Doch schon jetzt

”
Schon jetzt zeichnet sich ab, dass etwa im heutigen Oberösterreich bereits vor knapp 5000 Jahren das eine oder andere Weckerl aus sehr feinem Mehl hergestellt worden ist.

Mag. Dr. Andreas G. Heiss

zeichnet sich ab, dass etwa im heutigen Oberösterreich bereits vor knapp 5000 Jahren das eine oder andere Weckerl aus sehr feinem Mehl hergestellt worden ist“, so Dr. Andreas Heiss.

Diese Grundlagenforschung wird durch den Europäischen Forschungsrat (ERC) gefördert. Einige Radiokarbondatierungen entstanden mit finanzieller Unterstützung des Projekts „Zeitensprung“ der OÖ-Landesregierung. www.pfahlbauten.at/projekte/zeitensprung

ZUR PERSON

Andreas G. Heiss, geboren in Schwaz in Tirol, studierte Botanik an der Universität Innsbruck. Zunächst als wissenschaftlicher Mitarbeiter in verschiedenen archäologischen Forschungsprojekten im In- und Ausland tätig, führte ihn sein weiterer Weg 2008 an die BOKU Wien und 2013 an das VIAS-Institut der Universität Wien.

Seit 2016 ist er am neu geschaffenen Department für Bioarchäologie des Österreichischen Archäologischen Instituts der Akademie der Wissenschaften tätig, wo er das Archäobotaniklabor leitet. Er ist Gründungs- und Vorstandsmitglied der Bioarchäologischen Gesellschaft Österreichs (BAG).

In dieser Serie stellen wir Projekte von Spitzenforscherinnen und -forschern in Österreich vor. Ausgewählt werden sie von Prof. Dr. Georg Wick vom Biozentrum der Medizinischen Universität Innsbruck.