

Frisch aus dem See – Fisch á la Pfahlbau

Dein Hintergrundwissen:

Warum haben die Menschen der Jungsteinzeit sich in Österreich und rund um die Alpen an Seeufern angesiedelt? Neben dem Wasserweg für den Handel und Transport, gute Bedingungen zum schnellen Errichten von Häusern und der einfachen Abfallentsorgung, wäre eine denkbare Möglichkeit auch, dass die Seen eine sichere Nahrungsquelle boten. Durch die darin lebenden Fische und anderes Getier war das Überleben auch bei Ernteauffällen oder Problemen in der Viehzucht gesichert.

Dass die Bewohner*innen der Pfahlbauten Fisch fingen und verzehrten, wissen wir durch die guten Erhaltungsbedingungen unter Wasser. Die Funde von Fischereigeräten, wie Angelhaken aus Geweih, Holz oder Knochen, Angelschnüren und Netzfragmenten aus Bast, Harpunen, Netzenkern und Fischreusen zeigen uns, wie angepasst und fortgeschritten die Fischfangtechniken bereits waren.

Doch auch viele Funde von Knochen und Fischschuppen in den Abfällen der Pfahlbaubewohner*innen zeigen uns, was auf dem jungsteinzeitlichen Speiseplan stand. Sehr viele Knochen kleinerer Fische wurden gefunden, doch auch große Arten wie Hecht oder Wels wurden gejagt und verspeist.

Aber Fische waren nicht die einzigen Wasserbewohner, die von den Pfahlbauer*innen gegessen wurden. Bereits an mehreren Fundstellen fanden Archäolog*innen große Mengen an Froschknochen, also wurden wohl auch diese gern und oft verspeist.

Die gefangenen Fische konnten wie heute entweder über dem Feuer gegrillt, in Eintopf gekocht oder auch für den Vorrat getrocknet oder eingesalzen werden.



Hölzerner Angelhaken aus der Pfahlbaufundstelle Keutschach am See, Kärnten. Bild: Universität Wien VIAS, O. Cichocki



Welche Materialien du benötigst:

- frischen Fisch deiner Wahl (geputzt und vorbereitet)
- Wildkräuter (Löwenzahn, Schafgarbe, Knoblauchsrauke,...)
- Butter
- Salz
- Messer
- Mörser
- gerades Stöckchen

So legst du los:

1. Wenn du den Fisch auf offenem Feuer grillen kannst und willst, mache gemeinsam mit einem Erwachsenen ein Feuer und haltet es einige Zeit am Laufen, bis ihr eine gute Glut habt.

Lasst das Feuer niemals unbewacht und achtet auf brennbare Gegenstände in der Nähe!



2. Schneide die Kräuter klein und mische sie mit der Butter und etwas Salz.
3. Stecke den Fisch auf das Stöckchen. Achte dabei darauf, dass du ihn gerade (vom Maul zum Schwanz) aufsteckst, damit er, wenn du den Stock drehst, gleichmäßig durchgart.
4. Bestreiche den Fisch mit der Kräuterbutter.
5. Grille den Fisch langsam und gleichmäßig über der Glut bis er gar und gut durch ist.
6. Am besten noch heiß genießen!

Tipp: Sollte der Fisch vom Stecken fallen, kannst du ihn auch in der Pfanne fertigbraten!

Fragen zum Nachdenken:

- Welche steinzeitlichen Zubereitungsarten fallen dir noch für Fisch ein?
- Kennst du schon genug steinzeitliche Zutaten, um die ein eigenes Rezept auszudenken?
- Hast du schonmal selbst einen Fisch gefangen? Wenn nicht, könntest du dir das vorstellen?