

Wir säen einen Pfahlbaugarten

Dein Hintergrundwissen:

Damit die Menschen der Jungsteinzeit gut mit Lebensmitteln versorgt waren, bauten sie auf ihren Feldern im Frühjahr Emmer, Einkorn, Erbsen und Linsen an. Diese wurden im Laufe des Sommers und Herbstes erntereif. Außerdem sammelten sie Beeren, Pilze und Früchte, um ihren Speiseplan zu erweitern.

Als Delikatessen aßen die Menschen Honig und Vogeleier. Öl wurde aus Schlafmohn und Lein gewonnen.

Außerdem fanden die Menschen heraus, wie sie Lebensmittel haltbar machen (konservieren) können. Welche Methode angewandt wurde, hing davon ab in welchem Klima die Menschen lebten. In sehr trockenen Gebieten wie Ägypten wurden viele Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte getrocknet und so länger haltbar gemacht.

In kühleren Regionen wie in Österreich wurden Lebensmittel wie Fisch oder Fleisch geräuchert, Haselnüsse geröstet, in kalten Gruben gelagert oder Früchte getrocknet, so blieben die Lebensmittel länger haltbar und konnte auch noch im Winter verspeist werden.

Aus den Forschungen in Hallstatt wissen wir, dass in dieser Gegend seit der Jungsteinzeit Salz abgebaut wurde, spätestens seit der Bronzezeit dann in großem Stil. Vermutlich wurden also in vielen Gegenden Lebensmittel auch eingesalzen, um sie zu konservieren.



Jungsteinzeitliche Frau beim Zubereiten von Essen.
©Kuratorium Pfahlbauten

Welche Materialien du benötigst:

Wenn du ein Plätzchen im Garten frei hast:

- Samen (Emmer, Einkorn, Erbsen, Linsen, Himbeeren, Brombeeren)
- Schnur
- Großer Nagel, Schaschlik Spieß, Bambusstäbchen
- Gießkanne
- Gartenkralle
- Sparten
- Optional: Blumenerde

- Schilder zur Markierung der Pflanzenart

Wenn du deinen Garten auf dem Balkon oder der Fensterbank anpflanzen willst:

- Großes längliches Balkonkistchen
- Kleine Garten- oder Sandschaufel
- Blumenerde
- Samen (Emmer, Einkorn, Erbsen, Linsen, Himbeeren, Brombeeren)
- Blumenspritzerl oder Gießkanne
- Schilder zur Markierung der Pflanzenart

So legst du los:

Wenn du ein Plätzchen im Garten hast:

Überlege dir, wie groß euer Pfahlbaugarten werden soll, und markiere mit den großen Nägeln deine Eckpunkte. Zunächst kannst du deine Schnur von Nagel zu Nagel spannen und so deine Fläche markieren.

Nachdem du deinen Garten abgesteckt hast, gräbst du mit dem Spaten ein Loch ca. 15 cm tief.

Danach lockerst du die gesamte Erde mit der Gartenkralle auf. So können die Samen später besser keimen.

Wenn du möchtest kannst du zusätzlich noch frische Blumenerde auf die gelockerte Erde schütten, sodass deine Samen genug Nährstoffe haben, um gut zu wachsen.

Als nächstes säst du deine Samen aus und markierst sie mit Schildern, sodass du weißt wo welche Pflanze wachsen soll. Drücke die Samen leicht fest und bedecke sie mit einer dünnen Schicht Erde.

Zum Abschluss gießt du deinen Garten reichlich.



Fertiger Pfahlbaugarten mit sprießenden Pflanzen ©Kuratorium Pfahlbauten-Lieselore Meyer

Wenn du deinen Garten auf dem Balkon oder der Fensterbank anpflanzen willst:

Wenn du keinen Garten hast, ist das kein Problem, denn du kannst auch eine Mini-Version im Balkonkistchen pflanzen.

Als erstes befüllst du vorsichtig mit der Schaufel das Balkonkistchen mit Erde, am besten machst du dies im Freien.

Danach schnappst du dir die Samen und sähst sie in die Erde, achte darauf Abstand zu lassen, sodass die Pflanzen gut wachsen können. Drücke die Samen auch hier leicht fest und bedecke sie mit etwas Erden.

Damit du nachher noch weißt, wo welche Pflanze wo wächst kannst du sie mit Schildern markieren, wo die Pflanzenart beschrieben ist.

Am Schluss befeuchtest du noch vorsichtig die Erde, aber achte darauf die Samen nicht zu ertränken.

Fragen zum Nachdenken:

- Welche Pflanzen hast du bereits angebaut und bei welchen kannst du bereits einen Fortschritt bemerken?
- Du hast nun ein kleineres Feld bepflanzt, wie lange denkst du hat es gedauert ein ganzes Feld zu bestellen?
- Schnapp dir deine Kamera (oder dein Handy) und mache eine kleine Fotodokumentation, wie deine Pflanzen wachsen.

Quellenverweis und Bildnachweis:

Bilder: © Kuratorium Pfahlbauten-Lieselore Meyer

Quellen abgerufen am 19.4.2021:

https://www.planet-schule.de/warum_chemie/konservieren/themenseiten/t3/s1.html#:~:text=Schon%20in%20der%20Steinzeit%20waren,das%20Salzen%2C%20R%C3%A4uchern%20und%20Trocknen.

<https://m.simplyscience.ch/zellen-molekuele/articles/geschichte-der-konservierung.html>

<https://www.planet-schule.de/wissenspool/zurueck-in-die-steinzeit/inhalt/hintergrund/lebensgrundlagen-in-der-jungsteinzeit.html>

P. Gleischer, Keutschach und die Pfahlbauten in Slowenien und Friaul (Kärnten 2014), S. 54-61.

