

# Führung und Workshop «Wer is(s)t denn da? Die Römer:innen!»

Dossier für  
Lehrpersonen  
für die **Primar-  
und Sekundar-  
schule**



## Das Angebot

**Gruppengrösse:**  
bis 24 Teilnehmer:innen

**Geeignet für die  
Primar- und  
Sekundarstufe sowie  
Erwachsene**

**Dauer:** 2 Stunden

**Kosten:** Fr. 200.-

**Anmeldung:**  
Haus der Museen,  
Tel. 062 206 18 00

Bei einer Teilnehmerzahl unter 12 Personen wird auf eine Gruppenteilung verzichtet – Rundgang sowie Workshop werden von der Museumspädagogin/dem Museumspädagogen geleitet.

Die Schulklasse erhält anhand archäologischer Fundstücke und Repliken eine Einführung zum Thema Essen und Trinken in römischer Zeit. Nachdem die Klasse bei einem Suchspiel die Ausstellung entdeckt hat, wird sie in zwei Gruppen aufgeteilt:

Eine Klassenhälfte erfährt in einem geführten Rundgang mehr über das Essen und Trinken zur Römerzeit in der Schweiz. Die andere Klassenhälfte experimentiert in einem Workshop unter der Anleitung der Lehrperson mit Gewürzen und bereitet einen kleinen Snack aus der Römerzeit zu.

In der Halbzeit gibt es einen Wechsel. Beide Gruppen erleben sowohl den Rundgang als auch den Workshop. Ein Quiz bildet den gemeinsamen Abschluss.

Es ist keine Vorbereitung durch die Lehrperson erforderlich.

## Inhalt

- 1. Was erwartet Sie und Ihre Klasse?  
Der Ablauf des Klassenbesuchs  
im Museum**
- 2. Eine Übersicht über die wichtigsten  
Epochen von der Steinzeit bis zur Neuzeit**
- 3. Die Römerzeit**  
Die Römer:innen in der Schweiz  
Kultur und Gesellschaft  
Essen und Trinken

# 1. Was erwartet Sie und Ihre Klasse? Der Ablauf des Klassenbesuchs im Museum

LP: Lehrperson  
MP: Museumspädagoge, Museumspädagogin

Was		Leitung		Zeit
Begrüssung		MP	Ganze Klasse	5'
Erklärung zum Ablauf		MP	Ganze Klasse	5'
Einführung Essen und Trinken zur Römerzeit		MP	Ganze Klasse	15'
Suchspiel in der Ausstellung		LP	Ganze Klasse	10'
Erklärungen zum Workshop		MP	Ganze Klasse	10'
Aufteilung Klasse		LP		
Workshop mit LP: Gewürzsalz und Snack herstellen	Führung mit MP: Rundgang durch die Ausstellung	LP/MP	Halbklassen	30'
Gruppenwechsel				
Führung mit MP: Rundgang durch die Ausstellung	Workshop mit LP: Gewürzsalz und Snack herstellen	LP/MP	Halbklassen	30'
Lebensmittelquiz und gemeinsamer Abschluss		MP	Ganze Klasse	15'

## 2. Eine Übersicht über die wichtigsten Epochen von der Steinzeit bis zur Neuzeit

<b>Altsteinzeit (Paläolithikum)</b>	2,6 Mio – 9600 v. Chr.
<b>Mittelsteinzeit (Mesolithikum)</b>	9600 – 5500 v. Chr.
<b>Jungsteinzeit (Neolithikum)</b>	5500 – 2200 v. Chr.
<b>Bronzezeit</b>	2200 – 800 v. Chr.
<b>Eisenzeit</b>	800 – 15 v. Chr.
<b>Römerzeit</b>	15 v. Chr. – 500 n. Chr.
<b>Mittelalter</b>	500 – 1500
<b>Neuzeit</b>	Ab 1500

### 3. Die Römerzeit



Die römische Kleinstadt,  
der Vicus von Olten  
um 200 n. Chr.

#### Die Römer:innen in der Schweiz

Im Jahr 58 v. Chr. verliessen die Helvetier ihre Heimat im Schweizer Mittelland. Der römische Feldherr Julius Caesar stoppte die Auswanderer bei Bibracte im Burgund und schickte sie in ihre Heimat zurück. So zumindest berichtet es Caesar in seinem Buch «De Bello Gallico – Der Gallische Krieg». Caesars Ermordung und die darauffolgenden Bürgerkriege zögerten die römische Machtübernahme unseres Gebietes hinaus. Erst unter Augustus, Caesars Nachfolger, wurde das Alpenvorland um 15 v. Chr. Teil des römischen Reiches.

Bestehende keltische Ortschaften wurden ausgebaut sowie neue Siedlungen an strategisch wichtigen Standorten errichtet. In *Vindonissa* – heute Windisch im Kanton Aargau – befand sich ab 14 n. Chr. ein Legionslager. Die Soldaten überwachten die Rheingrenze und bauten das Strassennetz aus. In diesem Zusammenhang entstanden in der Regierungszeit von Kaiser Tiberius (14–37 n. Chr.) die beiden Kleinstädte, sog. Vici, Olten und Solothurn als Brückenorte an der Strasse durch das Schweizer Mittelland. Im Hinterland der beiden Ortschaften lagen mehr als zwanzig Gutshöfe, auf denen intensiv Landwirtschaft betrieben wurde.

Abgesehen von kleineren kriegerischen Ereignissen im Jahr 69 n. Chr. herrschte in der römischen Schweiz eine fast 200-jährige Friedenszeit. Im Jahr 101 n. Chr. zogen die Legionäre aus Vindonissa ab. Viele Städte und Gutshöfe erlebten im 2. Jahrhundert ihre Blütezeit.

Mit dem Frieden war es im 3. Jahrhundert vorbei. Immer wieder durchbrachen germanische Stämme die Rheingrenze und zogen auf ihren Plünderungszügen durch das Schweizer Mittelland. Diese Überfälle bedeuteten für viele Gutsbetriebe das Aus. Viele Ortschaften, so auch die Vici von Olten und Solothurn, wurden als Reaktion auf die Germaneneinfälle befestigt. Der Mauerring eines solchen Kastells oder Castrums umschloss meist nur mehr einen kleinen Teil des einstigen Vicus.

Im Jahr 401 n. Chr. zogen die römischen Truppen vom Rhein nach Italien ab. Die Römer übertrugen den Grenzschutz verbündeten Germanenstämmen, die sich im Gegenzug auf Reichsgebiet niederlassen durften. 476 n. Chr. erlosch das Römische Reich endgültig. Das römische Erbe ging nicht ganz verloren, sondern lebte im Mittelalter in den neuen germanischen Königreichen weiter.

### Kultur und Gesellschaft

In römischer Zeit gelangten viele Neuerungen in unser Gebiet: monumentale Steinbauten, heizbare Räume, Bäder, Wasserleitungen und Kanalisationen, gut ausgebaute Strassen. Die Römer organisierten ein weiträumiges Handelsnetz und öffneten den Markt für bisher unbekannte Lebensmittel und andere Konsumgüter aus dem ganzen Mittelmeerraum. Die Bevölkerung in den Provinzen übernahm nicht nur die römische Verwaltung, die Rechtsprechung und die Geldwirtschaft, sondern auch die lateinische Schrift und Sprache.

Indem die Römer in unserem Land den keltischen Adel in die römische Oberschicht einbanden, bewahrten sie die bestehenden Gesellschaftsstrukturen weitgehend. Sicher kamen mit der römischen Eroberung auch einige «echte» Römer in helvetisches Gebiet. In der grossen Mehrheit war es aber eine einheimische, keltische Bevölkerung, die die römische Zivilisation übernahm.

Aus der Verbindung von römisch-mediterraner und keltischer Lebensweise entstand bei uns eine neue, nämlich die gallorömische Kultur.

Die gallorömische Gesellschaft bestand aus einer Oberschicht, deren Bürger das römische Bürgerrecht besaßen. Es waren meist sehr einflussreiche Männer aus dem keltischen Adel, die in der Politik mitredeten.

Der grösste Teil der einheimischen, keltisch stämmigen Bevölkerung gehörte der Mittelschicht an. Es waren freie Reichsbewohner ohne römisches Bürgerrecht.

Auf der untersten Stufe der Gesellschaft standen die Sklaven, die über keinerlei Rechte verfügten. Wurde ein Sklave von seinem Herrn freigelassen, konnte er das römische Bürgerrecht erhalten und in der Gesellschaft aufsteigen.

Unter Kaiser Caracalla (211 – 217 n. Chr.) erhielten dann alle freien Bewohner des Römischen Reiches die römische Staatsbürgerschaft.



## Essen und Trinken

Neben Bild- und Schriftquellen geben archäologische Funde wie Ess- und Trinkgeschirr, Vorrats- und Transportbehälter und Kochtöpfe Einblicke in die Ess- und Trinkkultur vor 2000 Jahren. Wichtige Informationen liefern zudem Pflanzenfunde aus archäologischen Ausgrabungen. Samen und Früchte überdauern in Trockenböden nur in mineralisierter oder verkohlter Form. Verkohlte Pflanzenreste lassen sich häufig im Brandschutt von Häusern oder in der Nähe von Kochstellen aufsammeln. Bereits die Kelten schätzten Wein aus Südfrankreich und aus Italien. Dank

den leistungsfähigen Transportwegen gelangte Wein in römischer Zeit in grossen Mengen aus dem Mittelmeerraum in unser Gebiet. Er war nun, wenn auch in unterschiedlicher Qualität, für die breite Bevölkerung erschwinglich. Die Römer genossen den Wein gewürzt und mit Wasser verdünnt.

Transportiert wurde der Wein in grossen Tongefässen, sogenannte Amphoren. Man verwendete sie in der Regel nur einmal und warf sie danach weg. In solchen Einwegverpackungen wurden auch Olivenöl, eingelegte Oliven, Südfrüchte und *Garum* gehandelt. *Garum* ist ein Produkt aus Fischen und anderen Meerestieren, die man in Salz einlegte und über längere Zeit in der Sonnenhitze auflösen liess. Das Olivenöl wurde in der römischen Zeit ebenfalls zu einem Grundnahrungsmittel. Viele Lebensmittel, die für uns selbstverständlich sind, wie Kastanien, Trauben, Fenchel, Speiseäpfel und -birnen, kamen in der römischen Zeit in unsere Gegend.



Der Speisesaal in der römischen Villa «Im Fustlig» bei Olten um 200 n. Chr.

Exotische Importe wie Pfeffer, Melonen, Datteln, Mandeln, Pinienkerne oder Austern kamen vor allem bei der Oberschicht auf den Tisch. Pfeffer stammte aus Indien, während Austern von der französischen Atlantikküste oder von Südfrankreich importiert wurden. Damit die Muscheln noch geniessbar waren, mussten sie innert weniger Tage die weite Reise zurücklegen.

Ein Grossteil der Lebensmittel wie Getreide, Gemüse, Obst und Fleisch wurde in den zahlreichen Gutshöfen in unserer Region erwirtschaftet. Neben dem Besitzer und seiner Familie lebten bis zu hundert Menschen auf einem solchen Landgut: Verwalter, Handwerker, Landarbeiterfamilien sowie einzelne Sklaven.

Auf den Äckern säten die Landarbeiter Gerste, Dinkel, Weizen, Hirse und Emmer. Auch Ackerbohnen und Linsen pflanzten sie auf den Feldern an. Im Gemüsegarten wuchsen Fenchel, Lattich, Kohl, Salate, Karotten, während auf den Obstplantagen Kirschen, Äpfel, Zwetschgen und Walnüsse heranreiften. Viele dieser Obst- und Gemüsepflanzen kamen erst mit den Römern in unser Gebiet.

Getreide und Hülsenfrüchte waren die Grundnahrungsmittel einer breiten Bevölkerung. Aus Bohnen und zerstampften Getreidekörnern kochte man einen Brei, die *Puls*. Eintöpfe waren beliebte Rezepte für Ackerbohnen, Kichererbsen oder Linsen. Früchte und Gemüse ergänzten die Nahrungspalette. Fleischspeisen kamen vor allem bei der Oberschicht auf den Tisch. Vorzugsweise wurde das Fleisch junger Schweine, Wild und Geflügel gegessen. Rindfleisch dagegen gab es, wenn überhaupt, bei der ärmeren Bevölkerung. Rinder dienten in erster Linie als Zugtiere und Milchlieferanten. Sie wurden erst geschlachtet, wenn sie alt waren. Das zähe Fleisch war für ärmere Leute erschwinglich.

Gewürze verfeinerten die Speisen. Koriander, Dill, Sellerie und Bohnenkraut zog man in den Gärten; Thymian, Oregano, Eisenkraut und Minze sammelte man im Wald und auf dem Feld. Importierte Gewürze wie Pfeffer, Ingwer und Safran waren sehr teuer und kamen vor allem in den Küchen der Oberschicht zum Einsatz.

### Weiterführende Literatur:

M. Wullschleger, Im römischen Weltreich.

In: P. Harb/H. Spycher (Hrsg.) Fundort, Archäologie im Kanton Solothurn. Solothurn 2016, 195–243.

### Impressum:

Konzept und didaktische Beratung:  
Helena Wehren, ArchGeo Biel  
Anita Brumann Cullen, de-gustatio, Lyss

Inhalt:  
Kantonsarchäologie Solothurn

© 2023, Archäologisches Museum Kanton Solothurn,  
Kantonsarchäologie Solothurn