GUDENSBERG
Geschichtserlebnis

Die Germanen: Landwirtschaft

Das Jahr der Germanen wurde bestimmt durch den Wechsel der Jahres- und Tageszeiten. Alles hatte seine Zeit. Es wurde gearbeitet und geschlafen, gegessen und gehungert, geboren und gestorben. Im Frühjahr musste der Boden für das Getreide und das Gemüse gepflügt werden. Rinder, selten Pferde, wurden als Zugtiere vor den Pflug gespannt. Wer wenig besaß, kein Vieh hatte, musste mit eigener Kraft den Pflug ziehen. Gesät wurde unter anderem Gerste, Hafer, Emmer, Weizen, Hirse, Lein. Als Gemüse gab es Möhren, Rüben, Zwiebeln, Erbsen, Bohnen und Linsen. Die Germanen hielten Hühner, Gänse, Schweine, Schafe, Rinder und manche konnten sich auch Pferde leisten. Das Fleisch der Haustiere wurde getrocknet, in Salz eingelegt oder geräuchert, um es haltbar zu machen. Aber Vieh war sehr wertvoll, nicht jeder konnte sich mehrere Tiere halten. Daher wurde Fleisch nur selten gegessen. Häufiger kam Fisch aus den nahe liegenden Bächen und Flüssen auf den Holzteller. Archäologen haben germanische Abfallgruben untersucht und dabei kaum Knochen von Wildtieren gefunden. Die Germanen gingen also selten auf Jagd.

Im Sommer schnitten die Männer mit einer Sichel die Getreideähren. Das getrocknete Korn wurde in kleinen Speicherhäusern gelagert. Sie standen auf Stelzen, um das Getreide vor Bodenfeuchtigkeit und Mäusen zu schützen.

Die Frauen im Haus mahlten das Getreide mit einfachen Steinmühlen. Das war mühsam und dauerte lange. Aus dem gemahlenen Getreide wurde täglich Brei bereitet, die Hauptspeise der Germanen. Dazu gab es Gemüse, Kräuter und Fladenbrot. Aus Schaf- und Kuhmilch wurde Quark und Käse hergestellt.

Im Herbst war große Erntezeit. War die Ernte gut, dankte man den Göttern. War sie schlecht, bat man um einen milden Winter. Nicht nur der Acker lieferte Lebensmittel. In manchen Bächen und Flüssen wimmelte es von Fischen. Im Wald wurden Pilze und Beeren gesucht. Für den Viehstall wurde Laub zum Einstreuen eingelagert. Frauen sammelten Kräuter für die Küche und um damit Krankheiten zu heilen. Bäume wurden gefällt, Brennholz gehackt.

Es gab selten genug Futter, um das ganze Vieh über den Winter zu bringen. Daher wurden im Spätherbst Tiere geschlachtet und das Fleisch verarbeitet.

Herausgeber: Magistrat der Stadt Gudensberg
Kasseler Str. 2, 34281 Gudensberg
Tel.: 0 56 03 / 93 3-0
E-Mail: i.seifert-roesing@stadt-gudensberg.de
www.gudensberg.de
Konzeption, Redaktion: Ingo Seifert-Rösing
Gestaltung und Illustrationen: xform.de, Thilo Hadamovsky

Die Stadt Gudensberg freut sich über Ihre Rückmeldungen zu diesem Infoblatt.

HESSEN

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

LEADER

netzwerk* Ländliche Räume

LEADER-Region Casseler Bergland
Region Kassel-Land e.V.