

Zeitschrift von Archäologie Schweiz
Revue d'Archéologie Suisse
Rivista di Archeologia Svizzera

archaeo Suisse

PFLANZEN
LES PLANTES
LE PIANTE

03/2024



9 772813 569005

EDITORIAL / ÉDITORIAL / EDITORIALE



Selbst nach einem langen Tag auf der Grabung zieht es mich am Abend in den Garten. Ich tauche am einen Ende ein, um mich bei Einbruch der Dämmerung am anderen Ende wieder aufzurichten. Hinter mir Berge von Unkraut, in Reihen angesäte Rispenhirse, ein neu gebautes Stangenbohnergerüst und frisch eingepflanzte Kohlsetzlinge. Was ist es, das diese Faszination für das Hegen und Pflegen von Pflanzen ausmacht und neben Erde unter den Fingernägeln eine tiefe Zufriedenheit mit sich bringt? Ist dies ein Erbe der ersten Bauern und Bäuerinnen, die sich vom fruchtbaren Halbmond aus mit Saatgut und Haustieren aufmachten, um vor 7500 Jahren die ersten Felder und Weiden auf dem Gebiet der Schweiz anzulegen? Tragen umgekehrt Menschen, deren Gummibaum in der Zimmerecke verdorrt, mehr Genmaterial der zuvor hier wildbeuterisch lebenden Menschen in sich?

Auf diese Frage gibt die aktuelle Ausgabe des arCHaeo keine Antwort. Aber sie zeigt auf, welche vielschichtigen Ergebnisse die Erforschung von pflanzlichen Materialien aus archäologischen Ausgrabungen erbringt. Die Erkenntnisse beleuchten alle Lebensbereiche der Menschen und berichten über die Ernährung in Hungerszeiten, farbenfrohe Bekleidung, Schädlingsbekämpfung, Überschwemmungen oder Gesundheitsvorsorge.

Was haben Pflanzen für Sie persönlich und für unsere Gesellschaft heute für eine Bedeutung, liebe Leserinnen und Leser?

Katharina Schächli, Kantonsarchäologin Schaffhausen, Vorstandsmitglied von Archäologie Schweiz

Même après une longue journée passée sur les fouilles, le soir venu, le jardin m'attire. Je plonge dans un de ses coins pour me relever dans un autre à la tombée de la nuit. Derrière moi, des montagnes de mauvaises herbes, des allées semées de millet paniculé, un nouveau support pour les haricots et des choux juste plantés. D'où me vient cette fascination pour la culture et le soin des plantes qui, en plus de la terre sous les ongles, me procure une profonde satisfaction? Est-ce un héritage de nos ancêtres agricultrices et agriculteurs, parti-es du Croissant fertile avec des semences et des animaux domestiques et qui, il y a 7500 ans, ont cultivé les premiers champs et défriché les premiers pâturages sur le territoire de la Suisse actuelle? À l'inverse, les personnes dont le ficus se dessèche dans un coin de la pièce portent-elles davantage de matériel génétique des chasseurs-cueilleurs qui vivaient ici auparavant?

Cette édition d'arCHaeo n'apporte aucune réponse à ces questions. Mais elle montre à quel point la recherche sur les restes végétaux issus de fouilles archéologiques apporte des résultats multiples. Les découvertes éclairent tous les domaines de la vie quotidienne. Elles parlent de nourriture et de famine, de vêtements colorés et de lutte contre les parasites, d'inondations ou encore de soins de santé.

Et pour vous, chères lectrices, chers lecteurs, quelle est l'importance des plantes, pour vous personnellement, et pour la société actuelle?

Katharina Schäppi, archéologue cantonale de Schaffhouse, membre du comité d'Archéologie Suisse

Anche dopo una lunga giornata passata sugli scavi, la sera il giardino mi attrae. Mi tuffo da una parte, per poi risalire dall'altra al calar del sole. Dietro di me, montagne di erbacce, miglio seminato in file, un nuovo palo per i fagioli e piantine di cavolo appena interrate. Che cos'è che mi affascina tanto nel curare le piante e mi dà un profondo senso di soddisfazione nonostante la terra sotto le mie unghie? È un'eredità dei primi agricoltori che 7500 anni fa partirono dalla Mezzaluna Fertile con semi e animali domestici per coltivare i primi campi e pascoli in Svizzera? Al contrario, le persone che lasciano appassire il ficus in un angolo della stanza portano con sé più materiale genetico dei primi cacciatori-raccoglitori che vivevano all'epoca nei nostri territori?

L'attuale numero di arCHaeo non fornisce una risposta a queste domande. Ma mostra i risultati ottenuti dalla ricerca sui resti vegetali provenienti dagli scavi archeologici. Le scoperte fanno luce su tutti i settori della vita umana e riguardano l'alimentazione in tempi di carestia, i colori dell'abbigliamento, la lotta ai parassiti, le inondazioni e la cura della salute.

Care lettrici, cari lettori, che significato hanno le piante per voi e per la nostra società di oggi?

Katharina Schäppi, archeologa cantonale di Sciaffusa, membro di comitato di Archeologia Svizzera



7 Entdeckt PFLANZEN

- 12 Mehr als Erbsenzählerei:
die Forschungen zu Pflanzen
an der IPNA**
Sie liefern Erkenntnisse über
Ernährung, Wirtschaftsweise und
Naturraum in früheren Zeiten

- 18 Von der Artenliste zum Drei-
Gang-Menü der Pfahlbauer*innen**
Saisonal, regional und *Nose to Tail*:
So kochte man vor 5000 Jahren!

- 22 Pflanzenfasern und -farbstoffe:
eine kurze Geschichte ihrer
Verwendung**
Flachs, Baumwolle, Hanf:
verschiedene Materialien für
farbenfrohe Stoffe

Découvrir LES PLANTES

- Mieux que trier les lentilles:
la recherche sur les plantes
à l'IPNA**
Elles nous informent sur
l'alimentation, l'économie et
l'environnement des temps anciens

- De la liste des espèces au menu
à trois plats des habitant·es des
palafittes**
De saison, régional et *Nose to Tail*:
ainsi cuisinait-on il y a 5000 ans

- Fibres et teintures végétales:
petit historique de leurs usages**
Lin, coton, chanvre: des matières
variées pour des étoffes colorées

Scoprire LE PIANTE

- Molto di più che contare piselli:
la ricerca sulle piante all'IPNA**
Ci informano sull'alimentazione,
sull'economia e sull'ambiente
naturale delle epoche passate

- Dall'elenco delle specie al menu
a tre portate degli abitanti delle
palafitte**
Di stagione, regionale e *Nose to Tail*.
Ecco come si cucinava 5000 anni fa!

- Fibre e tinture vegetali:
breve storia dei loro utilizzi**
Lino, cotone e canapa: diversi
materiali per stoffe colorate



26 Erleben

Explorer

Esplorare

28 Einblick

Éclairage

Approfondimento

Eine Sammlung zieht um
Kisten voller Skelette und
kuriose Entdeckungen:
Die anthropologische Sammlung
des Kantons Zürichs ist umgezogen

Une collection qui déménage
Des cartons pleins de squelettes
et de curieuses découvertes:
la collection anthropologique du
canton de Zurich a déménagé

Una collezione trasloca
Scatole piene di scheletri umani
e scoperte curiose: la collezione
antropologica del cantone di Zurigo
si è trasferita

33 Im Gespräch

Converser

In dialogo

Beruf: Archäozoolog*in

Profession: archéozoologue

Professione: archeozoologo/a

36 arCHaeo aktuell

arCHaeo actuel

arCHaeo novità

41 Fundstück

Trouvaille

La scoperta

Ein Hauch von Kampanien in Biel

Un petit air de Campanie à Bienne

Un pizzico di Campania a Bienne

42 Schaufenster

À l'affiche

In vetrina

News von Archäologie Schweiz
Ausstellungen
Buch
Vermittlung

Nouvelles d'Archéologie Suisse
Expositions
Livre
Médiation

Archeologia Svizzera informa
Esposizioni
Libro
Mediazione

51 Impressum

Impressum

Impressum

sie einer Art zuzuweisen und sie auszuzählen. Daraus entstehen Artenlisten, die aufzeigen, welche Pflanzen in welcher Häufigkeit an einer Fundstelle vorkommen. Mit Hilfe dieser Listen, die mehrere hundert Arten umfassen können, rekonstruieren die Spezialist*innen, welche Pflanzen von den Menschen wie genutzt wurden und welche Landschaftstypen im Umfeld der Dörfer vorhanden waren. Neben der Verwendung als Baumaterial, Tierfutter, Medizin oder zur Herstellung von Behältnissen und Kleidungsstücken sind viele Pflanzen auch essbar. Was aber hat man daraus gekocht und wie schmeckt Weisses Gänsefuss (*Chenopodium album*) oder Wassernuss (*Trapa natans*)?

Das interessierte auch uns drei Archäologinnen und einen Archäologen aus Schaffhausen, dem Thurgau, Baden-Württemberg und Bayern, weshalb wir 2021 zum zehnjährigen Jubiläum der Pfahlbauten als UNESCO Welterbe einen archäologischen Foodblog ins Leben riefen. Ein ganzes Jahr lang drehte sich bei uns alles um die Ernährung der Pfahlbauer*innen, und Woche für Woche veröffentlichten wir auf www.palafitfood.com und @palafitfood einen neuen Beitrag. 2023 erschien das Buch dazu. Den Namen PalaFitFood leiteten wir aus der französischen Bezeichnung für Pfahlbauten «palafittes» und dem Trend zu gesundem Essen ab.

Auf der Suche nach Informationen rund um die Ernährung der Jungsteinzeit und Bronzezeit haben wir Artenlisten studiert, Fachartikel und Bücher gelesen und uns gefragt: Was haben die Seeuferbewohner*innen vor 5000 Jahren im Frühling gegessen? Wie schmeckt ein Wildapfel? Was kocht man aus Eicheln? Wie bewährt sich eine Backplatte aus Ton im praktischen Einsatz? War der Schlafmohn nur Lebens- oder auch Betäubungsmittel? Und vor allem: Welche Gerichte kann man aus den damals zur Verfügung stehenden Nahrungsmitteln zaubern, die lecker schmecken, unbekannte Geschmackswelten eröffnen und einen neuen Blick in die Pfahlbauküche ermöglichen? Leider ist wenig darüber bekannt, aus welchen Zutatenkombinationen ein Menu bei Pfahlbauers bestand. Auskunft darüber geben können die noch viel zu selten untersuchten Speisekrusten in Kochtöpfen, menschliche Exkrememente (in der Fachsprache Koprolithen genannt), Birkenteerkaugummis oder der Mageninhalt von Ötzi, der Gletschermumie. Die Analyse alter DNA eröffnet hier neue Möglichkeiten und führte zum Beispiel zum Nachweis, dass Ötzi kurz vor seinem Tod Steinbock- und Rothirschfleisch gegessen hat, was uns zu einem Rezept namens «Ötzis letztes Mahl» inspirierte. Es ist einer von 150 Kochvorschlägen, die wir passend zum Blogthema und zur Jahreszeit kreierten, fotografierten und mit Genuss

De la liste des espèces au menu à trois plats des habitant·es des palafittes

Que mangeaient les occupant·es des rives des lacs il y a 5000 ans? Quel goût a une pomme sauvage? Que peut-on cuisiner avec des glands? Les archéologues de PalaFitFood se sont penché·es sur ces questions. À partir des listes d'espèces identifiées sur les sites par l'archéobotanique, elles ont créé des recettes utilisant uniquement des denrées à disposition au temps des palafittes. Cette démarche offre une nouvelle vision de la cuisine à cette époque, à laquelle tout ce qui était comestible était sans doute mangé. Plongez dans un monde de saveurs nouvelles, inhabituelles, et cuisinez ces plats à base de graines de chénopode et de châtaignes.

Dall'elenco delle specie al menu a tre portate degli abitanti delle palafitte

Cosa mangiavano i lacustri 5000 anni fa? Che sapore ha una mela selvatica? Cosa cucinavano con le ghiande? Gli archeologi e le archeologhe di PalaFitFood cercano di rispondere a queste domande. Sulla base delle specie archeobotaniche, hanno creato piatti con alimenti disponibili all'epoca che forniscono una nuova visione della cucina delle palafitte. Tutto ciò che era commestibile è stato probabilmente mangiato. Immergetevi in un mondo di sapori nuovi e sconosciuti e cucinate la ricetta con castagne e semi di farinello comune!



archeologie-suisse.ch/palafitfood-recettes/

verspeist haben. Dabei galt, dass nur damals bekannte Lebensmittel verwendet werden dürfen, d. h. Pflanzen (oder Tiere), die für die Pfahlbauzeit nachgewiesen sind. Um die Hemmschwelle für ein Nachkochen durch die Community gering zu halten, war jedoch der Einsatz von Mixer, Backofen, Gasgrill und Edelstahlpfanne erlaubt.

In diesem Jahr der intensiven Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung zur Pfahlbauzeit wurde uns PalaFitFood-Köch*innen klar, dass die Pflanzen auf eine ganz andere Art als heute eine wichtige Rolle spielten. Es ging damals nicht darum, fünf Portionen Gemüse am Tag zu essen, genügend Vitamine zu sich zu nehmen oder Beeren mit möglichst vielen Antioxidantien in den Speiseplan einzubauen. Im Vordergrund stand, dass man das ganze Jahr hindurch genügend zu essen hat. Den Bedarf deckten



2 Junge Gänsefusspflanzen im Getreidefeld.

Jeunes plantes de chénopode dans un champ de céréales.

Giovane pianta di farinello comune in un campo di cereali.

dabei sowohl Kultur- als auch Wildpflanzen. Die auf den Feldern angebauten Getreide Emmer, Einkorn, Gerste und Weizen, die Erbsen und die Ölfrüchte Lein und Mohn sind kalorienreich und sicherten als gut lagerfähige Vorräte das Überleben auch in der kalten Jahreszeit. Die Sammelpflanzen aus Feld, Wald, Wiese und See bereicherten die Palette mit saisonalen Frischprodukten und ergänzten den Vorrat. Geschmacklich und im Aussehen sind diese Wildpflanzen allerdings weit entfernt vom heutigen knackig-orangen Rüebli, dem prallen Kohlkopf oder dem rotbackigen, saftigen Apfel. Die Wildpflanzen sind oft intensiver im Geschmack und weisen deutlich mehr Bitterstoffe, Säure, Ballaststoffe und Nahrungsfasern auf als unsere über die Jahrtausende gezüchteten Gemüse- und Obstsorten, deren Wurzeln, Samen und Früchte auf Maximalgrösse getrimmt sind. Daher waren für die Pfahlbauer*innen die säuerlich schmeckenden jungen Buchenblätter frisch ab Baum genascht im frühen Frühling, die sonnenwarm gepflückten Walderdbeeren im Frühsommer oder die von Raureif überzogenen Schlehen im tiefen Winter ein Highlight der jeweiligen Jahreszeit. Sicherlich nutzten die Köche damals neben den sättigenden Pflanzen auch Wildkräuter zum Würzen des Gerstenbreis oder für einen warmen Tee an nebligen Tagen. Grundsätzlich kann davon ausgegangen werden, dass man alles, was geniessbar war, auch gegessen hat. Das galt übrigens nicht nur für Pflanzen, sondern auch für Tiere, denn die Pfahlbauer*innen ernährten sich beileibe nicht nur pflanzlich, und die Verwertung der Tiere

(Wild- und Nutztiere) von Kopf bis Fuss, bzw. *from Nose to Tail*, war damals kein Trend, sondern eine Selbstverständlichkeit.

Was aber stellt man nun mit *Chenopodium album* an? Und wie schmeckt Wassernuss? Der Weisse Gänsefuss, der so heisst, weil die Blätter an die Schwimmflossen ebenjener Wasservögel erinnern, gilt heute als ungeliebtes Unkraut in Äckern. Denn einmal geblüht vermehrt er sich über die kleinen, embryoartigen, bis zu 1,5 Millionen Samen pro Pflanze rasend schnell. Der Gänsefuss ist seit der Jungsteinzeit in Mitteleuropa nachgewiesen. Vermutlich schlich er sich bereits damals als Unkraut auf Getreidefeldern ein und fand mit der Weitergabe von verunreinigtem Saatgut eine immer grössere Verbreitung. Der Gänsefuss gilt daher als Archäophyt, d. h. als eine Pflanze, die vor Kolumbus von Menschen eingeschleppt wurde und sich hier verbreitete (im Gegensatz zu den Neophyten, die nach Kolumbus aus der Neuen Welt nach Europa gelangten). Vielleicht galt zunächst noch «Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht». Aber irgendwann entdeckten die Pfahlbauer*innen, dass der Gänsefuss essbar ist, und zwar sowohl die Blätter, die roh verzehrt oder leicht gedünstet nach Spinat schmecken, als auch

3 Schale einer Wassernuss aus der jungsteinzeitlichen Pfahlbaufundstelle Olzreute-Enzisholz (D).

Coque d'une châtaigne d'eau trouvée sur le site palafittique néolithique de Olzreute-Enzisholz (D).

Buccia di una castagna d'acqua dal sito palafitticolo del Neolitico di Olzreute-Enzisholz (D).



die Samenkörner, die an Quinoa erinnern. Blätter sind archäologisch äusserst selten erhalten. Gänsefussamen entdecken die Archäobotaniker*innen dagegen in fast allen Proben aus Pfahlbaufundstellen. Sie kommen in Getreidevorräten, in menschlichen Fäkalien oder zu Hunderten bis Tausenden in den archäologischen Schichten vor. Daher gehen die Forscher*innen inzwischen davon aus, dass man Gänsefussamen gezielt gesammelt und bevorratet hat. Spannend ist, dass noch im 19. Jh. während Hungersnöten Mehl mit Chenopodium-Samen gestreckt wurde. Die daraus gebackenen Brote nannte man Hungerbrote. Gut möglich, dass das bereits vor über 3000 Jahren so gehandhabt wurde. Fiel die Getreideernte mager aus oder ganz weg, wuchs in den zerstörten Feldern immerhin noch der Gänsefuss, der erst im Spätsommer aufschiesst, reichlich blüht und Samen ansetzt.

Die Schalen der Wassernuss (*Trapa natans*) erzählen eine andere Geschichte. In der Pfahlbauzeit wucherte die Pflanze in vielen flachen Voralpenseen. Heute ist sie äusserst selten und deshalb streng geschützt. Während die Wassernüsse früher im Spätsommer bequem vom Einbaum aus gepflückt werden konnten, ist eine Ernte heute streng verboten. Daher weiss das PalaFitFood-Team nicht, wie echte Wassernuss schmeckt. Angeblich sind die proteinreichen weissen Kerne in den charakteristisch gezackten Schalen gekocht, geröstet und getrocknet geniessbar und geschmacklich mit der asiatischen Wassernuss oder der Marroni vergleichbar. Der Eintopf aus Linsen, Fake-Wassernuss (tiefgefrorenen Marroni), wilden Karotten, Rindfleisch, gewürzt mit Wirbeldost, Thymian und Sauerampferblüten, war jedenfalls vorzüglich; wir haben ihn bis zum letzten Rest mit Holzlöffeln aus dem Tontopf gekratzt.

Katharina Schächpi ist Kantonsarchäologin des Kantons Schaffhausen.

Renate Ebersbach ist Leiterin des Fachgebietes Feuchtbodenarchäologie, Landesamt für Denkmalpflege, Baden-Württemberg.

Simone Benguerel ist Leiterin Archäologie im Amt für Archäologie Thurgau.

Markus Gschwind ist Koordinator Archäologische Welterbestätten am Bayerischen Landesamt für Denkmalpflege.

info@palafitfood.com

DOI 10.5281/zenodo.13310476

Weitere Informationen und Rezepte

K. Schächpi, R. Ebersbach, S. Benguerel und M. Gschwind.

PalaFitFood – So schmeckt die Pfahlbauküche. Messkirch, 2023.

www.palafitfood.com

Rezept mit Gänsefuss-Samen: <https://palafitfood.com/gaensefuss-der-mitlaeuer-aus-der-jungsteinzeit/>

Instagram: @palafitfood

Abbildungsnachweise

PalaFitFood (1, 2, 4); LAD M. Erne (3).

Wassernuss-Linsen-Eintopf



Zutaten

Linsen (grün, braun oder schwarz)
Getrocknete Marroni
Rindfleisch am Stück
Specktranchen
Thymian
Sauerampferblüten
Wirbeldost
Salz



Zubereitung

Linsen und Kastanien getrennt über Nacht einweichen.

Das Fleisch salzen, in Specktranchen einwickeln, ein Bündel Thymian dazwischen stecken und alles mit einer Schnur oder einem Grashalm verschnüren.

Linsen in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Nicht salzen.

Den Topf ins Feuer stellen. Wenn das Wasser kocht, das verschnürte Fleisch obenauf legen.

Wenn die Linsen halbgar sind, die Kastanien zufügen.

Gegen Ende der Kochzeit Sauerampferblüten und Wirbeldost zugeben.

Köcheln, bis die Linsen und die Kastanien gar und das Fleisch zart sind.

IMPRESSUM

Zeitschrift von Archäologie Schweiz/Revue d'Archéologie Suisse/Rivista di Archeologia Svizzera
Ausgabe / édition / edizione: 3/2024
Jahrgang / année / anno: 2

Zitat / Code de citation / Citazione

arCHaeo Suisse. Zeitschrift von Archäologie Schweiz
arCHaeo Suisse. Revue d'Archéologie Suisse
arCHaeo Suisse. Rivista di Archeologia Svizzera

Kontakt / Contact / Contatto

Archäologie Schweiz / Archéologie Suisse /
Archeologia Svizzera
Petersgraben 51, 4051 Basel, Tel. 061 207 62 72
info@archaeologie-schweiz.ch/info@archeologie-
suisse.ch/info@archeologia-svizzera.ch
archaeologie-schweiz.ch/archeologie-suisse.ch/
archeologia-svizzera.ch

Open Access

Die Zeitschrift arCHaeo erscheint auch im Diamond
Open Access auf archaeologie-schweiz.ch. Lang-
zeitarchivierung (inkl. Vorgängerzeitschriften):
e-periodica.ch/La revue arCHaeo parait aussi en
Diamond Open Access sur le site
archeologie-suisse.ch. Archives de longue durée
(y compris les revues antérieures): e-periodica.ch/
La rivista arCHaeo esce anche come Diamond
Open Access sul sito di archeologia-svizzera.ch e
viene archiviata sul sito: e-periodica.ch

Creative Commons Licence

CC-BY-SA

Namensnennung, Weitergabe unter gleichen
Bedingungen. / Attribution, partage dans les
mêmes conditions. / Attribuzione, condivisione
alle stesse condizioni.



Abonnement / Abonnement / Abbonamento

Jahresabonnement (4 Hefte: März, Juni, Sept.,
Dez.) / abonnement annuel (4 cahiers: mars, juin,
sept., déc.) / abbonamento annuale (4 quaderni:
mar., giu., sett., dic.): CHF 48 (01.01–31.12.).
Einzelheft / prix par cahier / prezzo per quaderno:
CHF 12 (+ Porto / + frais d'envoi / + spese di spedizione).

Mitgliedschaft AS / Membres d'AS / Membri di AS

Für Mitglieder von Archäologie Schweiz ist arCHaeo
im Jahresbeitrag inbegriffen. / L'abonnement à
arCHaeo est inclus dans la cotisation à AS. /
L'abbonamento ad arCHaeo è incluso nella quota
sociale di AS. Einzelmitgliedschaft / adhésion indi-
viduelle / quota sociale: CHF 110. Studierende /
étudiant·es / studenti: CHF 60. Kollektivmitglieder /
membres collectifs / membri collettivi: CHF 220.
Paare / couples / coppie: CHF 150.

Redaktion / Rédaction / Redazione

Rédaction française, rédactrice en chef:
Lucie Steiner Arlaud
lucie.steiner@archaeologie-schweiz.ch
Redazione italiana:
Eva Carlevaro
eva.carlevaro@archaeologie-schweiz.ch
Deutsche Redaktion:
Barbara Bär
barbara.baer@archaeologie-schweiz.ch

Redaktionskommission / Commission de rédaction / Commissione di redazione

Kathrin Schächli (Vorstand AS), Erwan Le Bec (jour-
naliste), Guido Lassau (Delegierter KSKA), Ellen
Thiermann (Zentralsekretärin AS),
Lucie Steiner Arlaud, Eva Carlevaro und
Barbara Bär (Redaktion arCHaeo).

Redaktion, Übersetzungen, Korrektur /

Rédaction, traductions, corrections /

Redazione, traduzioni, lettorato

Red. / réd. / red.

Abbildungsnachweise / Crédits des illustrations / Crediti delle illustrazioni

2 A. Häusermann 4 A. Rast-Eicher, ArchoTex
5 KA ZH, S. Vogt; MHN Genève, J.-C. Castel;
NMB Biel, P. Weyeneth 6-9 Naturéum,
G. Lechevallier 26-27 © Musée National Suisse,
L. Oswald; © MJB; © Sortengarten Erschmatt;
© Museum Aargau; © AA TG, U. Leuzinger
43 AS, E. Thiermann

Cover / Couverture / Copertina

Rhododendron, Alpengarten von Pont de Nant.
Rhododendron, Jardin alpin de Pont de Nant.
Rododendro. Giardino alpino di Pont de Nant.
© Naturéum, G. Lechevallier

Produktion / Production / Produzione

Grafik / infographie / grafica: Alexandre Moser,
Archeodunum investigations archéologiques SA,
Cossonay.
Design / design / design: Dominik Blaas,
art.l.schock, Zürich.
Lithografie / lithographie / litografia:
Karim Sauterel, Archeodunum investigations
archéologiques SA, Cossonay.
Druck / impression / stampa: printed in
Courvoisier-Gassmann SA, Bienne. **switzerland**

Kooperations- und Finanzierungspartner / Partenaire (coopération et financement) / Partner (cooperazioni e finanziamento)

Konferenz Schweizerischer Kantonsarchäologinnen
und Kantonsarchäologen KSKA / Conférence Suisse
des Archéologues cantonales et des Archéologues
cantonaux CSAC / Conferenza Svizzera delle
Archeologhe e degli Archeologi Cantionali CSAC

Sekretariat / secrétariat / segretariato
c/o Archäologie Schweiz, Petersgraben 51,
4051 Basel, info@archaeologie.ch

Kantonale archäologische Fachstellen / Services
archéologiques cantonaux / Servizi archeologici
cantionali

Aargau, Th. Doppler, *Kantonsarchäologie, Brugg.
Tel. 056 462 55 00, ag.ch/archaeologie

Appenzell IR, R. M. Graf-Keller, Fachstelle Denk-
malpflege und Archäologie, Appenzell.
Tel. 071 788 93 68

Appenzell AR, Denkmalpflege, Trogen.
Tel. 071 353 67 45

Augst/Kaiseraugst, C. Grezet/J. Bärlocher,
*Ausgrabungen Augst/Kaiseraugst, Augst.
Tel. 061 552 22 36, augsta-aurica.ch

Avenches, D. Genequand, *Site et Musée Romains,
Avenches. Tel. 026 557 33 00, avenches.ch

Basel-Stadt, G. Lassau, *Archäologische
Bodenforschung, Basel. Tel. 061 267 23 55,
archaeologie.bs.ch

Basel-Landschaft, R. Marti, *Archäologie
Baselland, Liestal. Tel. 061 552 50 88,
archaeologie.bl.ch

Bern, A. Boschetti, *Archäologischer Dienst, Bern.
Tel. 031 633 98 00, be.ch/Archaeologie

Fribourg, R. Blumer, *Service archéologique de
l'État, Fribourg. Tel. 026 305 82 00, fr.ch/saef

Genève, N. Badoud, *Service cantonal d'archéo-
logie, Versoix. Tel. 022 327 94 40, ge.ch

Glarus, F. Wegmüller, *Fachstelle Archäo-
logie, Glarus. Tel. 055 646 63 00, gl.ch

Graubünden, Th. Reitmaier, *Archäologischer
Dienst, Chur. Tel. 081 257 48 50, archaeologie.gr.ch

Jura, C. Robert-Charreau Linder, *Office de la
Culture, Sections d'Archéologie et de Paléontologie,
Porrentruy 1. Tel. 032 420 84 00, jura.ch

Luzern, Chr. Auf der Maur, *Kantonsarchäologie,
Luzern. Tel. 041 228 65 95, da.lu.ch

Neuchâtel, S. Wüthrich, Office de l'archéologie
cantonale, Espace P. Vouga 7, Hauterive,
Tel. 032 889 69 10, oarc@ne.ch

Nidwalden, Fachstelle für Archäologie, Staats-
archiv, Stans. Tel. 041 618 51, archaeologie.nw.ch

Obwalden, R. Brunner, *Fachstelle für Denkmal-
pflege und Archäologie, Sarnen. Tel. 041 666 62 51,
denkmalpflege.ow.ch

St. Gallen, M. P. Schindler, *Kantonsarchäologie,
St. Gallen. Tel. 058 229 38 72/71, sg.ch

Schaffhausen, K. Schächli, *Kantonsarchäologie,
Schaffhausen. Tel. 052 632 74 96, archaeologie.sh.ch

Schwyz, Amt für Kultur, Schwyz.
Tel. 041 819 20 65

Solothurn, P. Harb, *Kantonsarchäologie,
Solothurn. Tel. 032 627 25 77, archaeologie.so.ch

Thurgau, H. Brem, *Amt für Archäologie,
Frauenfeld. Tel. 058 345 60 80, archaeologie.tg.ch

Ticino, R. Cardani Vergani, *Servizio Archeologico,
Bellinzona. Tel. 091 814 13 80, ti.ch/archeologia

Uri, I. Winet, *Denkmalpflege und Archäologie,
Altdorf. Tel. 041 875 23 31, ur.ch

Vaud, N. Pousaz, *État de Vaud, Division archéo-
logie, Lausanne. Tel. 021 316 73 29, [vd.ch/themes/
territoire-et-construction/archeologie](http://vd.ch/themes/territoire-et-construction/archeologie)

Valais, C. Brunetti, *Office cantonal d'Archéologie,
Sion. Tel. 027 606 38 55, vs.ch/web/archeologie

Zug, K. Artho, *Amt für Denkmalpflege und Archäo-
logie, 6300 Zug. Tel. 041 728 28 58, zug.ch

Zürich/Kanton, B. Eberschweiler,
*Kantonsarchäologie, Dübendorf. Tel. 043 259 69 00,
archaeologie.zh.ch

Zürich/Stadt, S. Wyss, *Amt für Städtebau,
Stadtarchäologie, Zürich. Tel. 044 412 40 80,
stadt-zuerich.ch/archaeologie

Fürstentum Liechtenstein, S. Leib, *Amt für Kultur,
Archäologie, Triesen FL. Tel. +42 3 236 75 30, lv.li

* Diese Fachstellen unterstützen die Zeitschrift
arCHaeo. / Ces services soutiennent
la revue arCHaeo. / Questi servizi sostengono
la rivista arCHaeo.

Publiziert mit Unterstützung der Schweizerischen
Akademie der Geistes- und Sozialwissen-
schaften und dem Bundesamt für Kultur. / Publié avec
le soutien de l'Académie suisse des sciences
humaines et sociales et de l'Office fédéral de la
culture. / Pubblicato con il sostegno dell'Accademia
svizzera di scienze umane e sociali e dell'Ufficio
federale della cultura.



Unterstützt durch die Schweizerische Akademie
der Geistes- und Sozialwissenschaften
www.sagw.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Kultur BAK

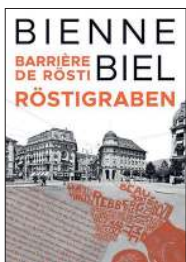


Archäologie Schweiz
Archéologie Suisse
Archeologia Svizzera
Swiss Archaeology

ISSN 2813-5695

DOI 10.5281/zenodo.13310449

I MUSEI DELLA SVIZZERA ROMANDA VI PROPONGONO



NMB Neues Museum Biel

Esposizioni permanenti: Bienne et l'eau, Bienne et la barrière de röstigraben, maquette de la ville

Faubourg du Lac 52, 2502 Biel/Bienne, BE
Orari di apertura: ma-do 11-17.
Visite guidate e atelier su prenotazione.
Tel. 032 328 70 30/31, nmbienne.ch



Musée cantonal d'archéologie et d'histoire, Lausanne

Collections Printemps. Actualité des découvertes archéologiques vaudoises. Fino al 29.09.2024

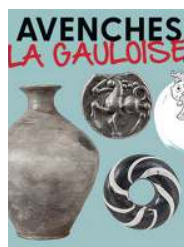
Palais de Rumine, Place de la Riponne 6, 1005 Lausanne, VD
Orari di apertura: ma-do 10-17, lu chiuso
Tel. 021 316 34 30, mcah.ch



Musée de Morat

Esposizione permanente: Una casa svela le sue storie.
Montilier Watch. Fino al 15 dicembre 2024.

Ryf 4, 3280 Murten, FR
Orari di apertura: ma-sa 14-17, do 10-17 (mar-dic).
Orari di apertura supplementari su prenotazione.
Tel. 026 670 31 00, museummurten.ch



Musée romain, Avenches

Avenches la Gauloise. Prorogata fino al 27.10.2024. Intrure. Fino al 30 marzo 2025.

Tour de l'amphithéâtre, 1580 Avenches, VD
Orari di apertura: ma-do 10-17 (apr-set); 14-17 (ott-feb/mar); me-do 14-17 (nov-gen).
Visite guidate su prenotazione presso l'Ufficio del Turismo: 026 676 99 22.
Tel. 026 557 33 15, aventicum.org



Musée romain de Vallon

Mostra di lunga durata: À vous de voir. Le Musée romain de Vallon s' imagine.

Carignan 6, 1565 Vallon, FR
Orari di apertura: me-do 13-17, lu-ma su richiesta.
Visite guidate e attività didattiche su prenotazione.
Tel. 026 667 97 97, museevallon.ch



Musée romain, Lausanne-Vidy

Esposizione permanente: LOVSONNA passé présent. Nox. Au cœur de la nuit. Fino al 23.02.2025

Ch. du Bois-de-Vaux 24, 1007 Lausanne, VD
Orari di apertura: ma-do 11-18, lu chiuso, tranne i giorni festivi.
Visite guidate e animazioni su prenotazione.
Tel. 021 315 41 85, museeromain.ch



Laténium - Parc et Musée d'archéologie de Neuchâtel

Dans les camps. Archéologie de l'enfermement. Fino al 12.01.2025

Espace Paul-Vouga, 2068 Hauterive, NE
Orari di apertura: ma-do 10-17.
Visite guidate e atelier su prenotazione.
Tel. 032 889 69 17, latenium.ch



Musée romain, Nyon

Amphithéâtre? Fino al 11.01.2026

Rue Maupertuis 9, 1260 Nyon, VD
Orari di apertura: ma-do 10-17 (apr-ott), 14-17 (nov-mar).
Lu chiuso, tranne i giorni festivi. Entrata gratuita ogni prima domenica del mese.
Visite guidate su prenotazione.
Tel. 022 316 42 80, mrn.ch



Musée d'histoire du Valais, Sion

Esposizione permanente: Panorama della storia culturale vallesana dal 50'000 a.C. ai nostri giorni.

Château de Valère, 1950 Sion, VS
Orari di apertura: lu-do 11-18 (giu-set); ma-do 11-17 (ott-mag).
Tel. 027 606 47 15, museen-wallis.ch



Musée d'Yverdon et région

Esposizione permanente: Storia al quadrato

Le Château, 1400 Yverdon-les-Bains, VD
Orari di apertura: me-do 11-18.
Visite guidate su prenotazione.
Tel. 024 425 93 10, musee-yverdon-region.ch



Fondation Pierre Gianadda, Musée gallo-romain, Martigny

Esposizione permanente: Collezioni archeologiche provenienti dalla città romana di Martigny.

Rue du Forum 59, 1920 Martigny, VS
Orari di apertura: 9-19 (giu-nov), 10-18 (dic-mag)
Tel. 027 722 39 78
gianadda.ch/espaces/musee_gallo-romain



Musée d'art et d'histoire, Genève

Esposizione permanente: Viaggiate attraverso la collezione di antichità del MAH, dall'Egitto dei Faraoni all'Impero romano, passando per l'archeologia regionale!

Rue Charles Galland 2, 1206 Genève, GE
Orari di apertura: ma-do 11-18, giovedì 12-21.
Ingresso a offerta libera.
Tel. 022 418 26 00, mahmah.ch