

Die Sache hat einen Haken

Wer schon immer wissen wollte, wie unsere Ahnen fischten, der findet Antworten in der Ausstellung «Nachgehakt». Heute nachmittag feiert sie im Archäologischen Museum Thurgau Vernissage.

CHRISTOF LAMPART

FRAUENFELD. «Diese Ausstellung hat einmaligen Charakter», sagt Urs Leuzinger, Leiter des Archäologischen Museums in Frauenfeld. Ab heute nachmittag zeigt das Museum die internationale Sonderausstellung «Nachgehakt – Vorgeschichtliche Fischerei zwischen Alb und Alpen». Sie thematisiert die vorgeschichtliche Fischerei zwischen Alb und Alpen.

Erfinderische Ahnen

Wer durch die Ausstellung schlendert, staunt, wie erfindungsreich unsere Ahnen zu Werke gingen, um Egli, Felchen oder Forellen zu fangen. Allerlei Widerhaken, Harpunen, Reusen und Netze sind zu sehen. Dabei sind einige Modelle, wie beispielsweise die Querangel, nicht nur simpel, sondern äusserst effizient. Imposant ist auch ein Modell der eisenzeitlichen Fischfanganlagen bei Oggelshausen. Bei diesen leiteten trichterförmige Zäune vor allem Hechte in Reussen, die jeweils unter einer abgehobenen Fischerhütte ausgelegt waren. «Das ist ein klares Zeichen dafür, dass schon um 700 vor Christus kommerzieller Fischfang im grösseren Stil betrieben wurde», sagt Leuzinger.

Einmalig auf der Welt

Für Urs Leuzinger ist die Gegend rund um den Bodensee ein Glücksfall: «Die hervorragenden Erhaltungsbedingungen in den wassergesättigten Fundschichten erlauben uns teilweise einmalige Funde, wie es sie sonst nirgendwo auf der Welt gibt», sagt der Archäologe. In diese Kategorie gehören beispielsweise auch die Netzschwimmer aus Pappelrinde. «Wie diese verwendet wurden, weiss man unter



Urs Leuzinger, Leiter des Museums für Archäologie, präsentiert einen Hecht.

Bild: Christof Lampart

anderem aus Mosaikfunden, aber bis anhin sind das die absolut einzigen Exemplare, welche im ganzen römischen Kaiserreich erhalten blieben.» Die gleiche Exklusivität haben auch ein paar kleine, aus Rentiergeweihen geschnitzte Harpunen, die mindestens 16000 Jahre alt sind und, auch wenn sie nur noch fragmentarisch vorhanden sind, in der Lage sind, Leuzinger «total happy» zu machen.

Gleichwohl galt – zumindest der Flussfisch – im römischen Reich eher als Speise der Armen denn als Delikatesse. Für Leuzin-

Fischsuppe kochen wie die Pfahlbauer vor 5400 Jahren

Ein Teil der Ausstellung ist dem Fischverzehr gewidmet. Dass Egli und Felchen schon anno dazumal zu den beliebtesten Speisefischen gehörten, überrascht kaum, wohl aber, dass es – wie in Arbon – Siedlungen gab, deren «Quartiere» unterschiedliche Fangstrategien verfolgten. Wer will, kann auch das Rezept einer Fischsuppe der

Pfahlbauer mitnehmen und sie nachkochen, wie man sie vor 5400 Jahren zubereitet hat. Rund um die Ausstellung werden diverse Führungen veranstaltet. Wann sie genau stattfinden und was deren Inhalt ist, können Interessierte online erfahren. (art)

www.archaeologie.tg.ch

ger ist das nicht verwunderlich, denn «der Tiber in Rom war eine stinkende Kloake. Dass man diesen Fisch nicht mit Begeisterung ass, kann ich verstehen.»

Gemeinsame Entwicklung

Die Ausstellung ist noch bis zum 6. Februar an der Freie Strasse 24 in Frauenfeld zu sehen. Das Museum für Archäologie hat sie gemeinsam mit dem Federseemuseum Bad Buchau (Oberschwaben) und dem Archäologischen Landesmuseum Baden-Württemberg in Konstanz entwickelt.