

Köstlichkeiten und Kuriositäten

Vortrag von Dr. Renate Ebersbach, Hemmenhofen D

Donnerstag, 8. Mai 2025, 19 Uhr

Ort: Aula Wilhelm-Gebäude, vis-à-vis Museum für Urgeschichte(n), Hofstrasse 22, 6300 Zug



Saisonal, regional, biologisch, nose-to-tail und super food: Schlagworte, die schon in der Jungsteinzeit aktuell waren. War die Ernährung gesund, ausreichend, lecker? Dr. Renate Ebersbach, Hemmenhofen, wirft einen Blick in die Kochtöpfe und stellt neueste Forschungen zur Ernährung und Gesundheit vor.

Viele der modernen Food-Trends sind nichts Neues, schon vor 5'000 Jahren waren sie aktuell. Es gab kein Gewächshaus, keinen Kühlschrank, keine Dosen, und auch die Kühe gaben nicht das ganze Jahr über Milch. Die sehr guten Erhaltungsbedingungen in den Pfahlbauten ermöglichen eine detaillierte Rekonstruktion der jungsteinzeitlichen Ernährung. Wir kennen Reste von hunderten von essbaren Pflanzen- und Tierarten, und sogar von misslungenen Gerichten wie verkohlte Brötchen oder angebrannte Eintöpfe.

Dreschreste, Schlachtabfälle, Mahlsteine oder Backetter geben Hinweise auf die Zubereitung; Müllhaufen und Fäkalien beleuchten die unappetitlichen Seiten des Lebens im Pfahlbau. Mit modernen Methoden wie aDNA oder Fettanalysen kommt man auch unsichtbaren Lebensmitteln auf die Spur. Dr. Renate Ebersbach setzt alle diese Informationen zusammen und wirft einen frischen Blick in die Pfahlbauküche. War die Ernährung gesund, ausreichend, vielleicht sogar lecker und abwechslungsreich? Von der Vorratshaltung über Ötzi's letztes Mahl bis zur Frage, ob die Pfahlbauern Vegetarier waren, werden verschiedenste Themen rund ums Essen angesprochen.

Ein Anlass des Archäologischen Vereins Zug in Zusammenarbeit mit dem Museum für Urgeschichte(n) Zug. Gäste sind willkommen, eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Das Museum für Urgeschichte(n) und die Sonderausstellung „Alles wird anders. Leben in der Jungsteinzeit“ sind von 14 bis 18.50 Uhr offen. Freier Eintritt ab 17 Uhr.