

Amphore

originaler Fund

Informationen zu diesem archäologischen Objekt

spezifisch

- Dieses Fragment einer römischen Amphore stammt aus Studen-Petinesca BE.

[> Vertiefungsblatt 36: Studen-Petinesca (Fundstelle)]

[> Objekte 3–4 und 6: weitere Keramikfragmente]

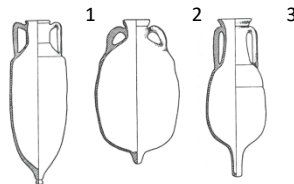
[> Lamine 7–9]



Informationen zum Objekttyp

allgemein

- Amphoren sind die bekanntesten Transportgefässe aus der Römerzeit. Sie sind tönernerne Behälter, die mit Kork verschlossen und mit Pech oder Gips versiegelt wurden.



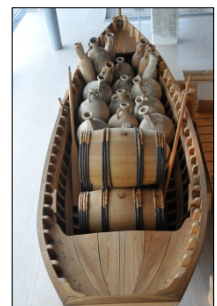
- Diese Transportbehälter aus Ton sind ca. 1 m hoch und wiegen bis zu 35 kg. Das lateinische Wort *amphora* war nicht nur Bezeichnung für den Behälter, sondern auch eine Masseinheit für Flüssigkeiten: 1 *amphora* = 26,2 Liter. Bei diesen gegen 1 m hohen, gut gebrannten Tonbehältern mit stets zwei Henkeln (lat. *amphoros* heisst «beidseitig zu tragen») lassen sich drei Hauptformen unterscheiden (siehe auch Abbildung oben):

- **Die Weinamphore (1):** Sie ist schlank und besitzt einen spitzen Fuss. Dank diesem Spitzfuss konnte sie beim Transport in Schiffen und später im Vorratsraum einfach in den Sand und bei Gebrauch im Esszimmer oder in der Küche in ein Gestell gestellt werden.
- **Die Ölampfore (2):** Schweres, fast kugeliges Gefäss mit starken Henkeln. Vor dem Brennen wurden gelegentlich die Stempel des Töpfers oder der Grosstöpferei aufgedrückt. Die Ölampforen dienten als Behälter (Gebinde) von Olivenöl und hatten ein Fassungsvermögen von 70–80 Litern.
- **Die Fischsaucenampfore (3):** Sie war der Transportbehälter für die stark salzhaltigen Fischsaucen aus den Küstengebieten Südspaniens. Diese gehörten zu den begehrtesten und teuersten Saucen der Römerzeit.

- Manche Gefässformen wurden für den Transport ganz bestimmter Lebensmittel eingesetzt. Dies weiss man aus Untersuchungen ihres Inhalts und von Pinselaufschriften auf der Aussenseite der Amphoren.

- Andere Amphoren enthielten süssen Wein aus an der Sonne getrockneten Trauben (lat. *passum*) oder eingekochten Most (lat. *defrutum*). Beides wurde als Mischgetränk oder Saucengrundlage verwendet und diente dem Einlegen von Früchten und Oliven. Olivenöl wurde v.a. in kugeligen Ölampforen aus Südspanien transportiert. [> Vertiefungsblatt 15: Handel]

- Zahlreiche Amphorenscherben belegen eine auch im Gebiet der heutigen Schweiz starke Nachfrage nach Speise- und Lampenöl. Eine Grundlage römischer Speisen war das *garum* oder *liquamen*, eine Würzsauce auf der Basis von Fisch und Schalentieren, die häufig in Amphoren aus Spanien importiert wurde.
- Die Karte zeigt den Export des Olivenölproduzenten Gaius Antonius Quietus aus Südspanien in die westlichen Provinzen des Reiches in der Zeit um 100 n. Chr.



rekonstruiertes Lastschiff in St. Romain en Galle (F).

Hinweise zum Unterricht

didaktisch

- **Betrachten und ertasten:** Das Fragment betrachten und versuchen, die Scherbe und ihre leichte Wölbung als Bruchstück einer Amphore zu erkennen.
- **Vergleichen:** Die Scherbe mit einem Amphorenbild vergleichen und eine mögliche Stelle suchen, wo das Fragment passen würde.
- **«Unter die Lupe nehmen»:** Das Fragment mit der Lupe untersuchen und es mit einem weiteren Tonfragment vergleichen. Feststellen, dass der Amphorenton viel gröber ist als beispielsweise die Scherben von *Terra Sigillata*. Gründe: Amphoren sind Massen- und Wegwerfwaren, TS-Keramiken jedoch kostbare Gefäße.
[> Objekt 3: Terra Sigillata (Fragment)]
[> Objekt 13: Terra-Sigillata-Schale (Replikat)]
- **Einweggebinde früher und heute:** Heutige Einweggebinde in unserem Alltag suchen und ihre Materialien mit den Amphoren vergleichen. >> Amphoren waren trotz ihrer sorgfältigen und aufwendigen Herstellung Einweggebinde. >> Amphoren wurden nach der Leerung nicht immer zerstört, sondern als Behälter für Nahrungsmittel weiterverwendet.
- Heutige Einweggebinde suchen, welche auch einer weiteren Verwendung dienen (z.B. Fässer, Gläser und Flaschen zur vielfältigen Verwendung im Haushalt).
- **Gebinde und Behälter im Wandel:** Vergleichen, welche Gebinde heute anstelle der römischen Amphoren verwendet werden, um dieselben Lebensmittel zu transportieren (Fässer, Flaschen, Büchsen etc.).
- **Erforschen und erfahren:** Den Transportweg von Amphoren auf einer Europa- und Schweizkarte nachgehen. >> Welche Distanz hat die Amphore bewältigt?
- Der Frage nachgehen, welche Eigenheiten/Tätigkeiten der Römer sich an diesem Objekt ablesen lassen.
- **Gestalten: Zusammensetzen einer Amphore.** Vorsorge: Amphore auf Sperrholzbrett zeichnen, bemalen und anschliessend in kleinere Teile zersägen. >> Es ist sinnvoll, gerade mehrere Bretter gleichzeitig zu sägen; so erhält man mehrere Amphoren, damit verschiedene Gruppen das Zusammensetzen üben können. >> Die Amphoren bezeichnen, damit es möglich ist, die Bruchstücke nach dem Zersägen wieder einzeln zuzuordnen!
[> Vertiefungsblatt 29: Keramikproduktion]
- **Eigene Amphore modellieren:** Vorsorge: Modellierten. Die SuS eine Miniaturamphore modellieren lassen. Dabei versuchen, verschiedene Amphorentypen zu gestalten. Miniaturamphoren können modelliert werden, hingegen ist die Herstellung einer grösseren Amphore technisch kaum möglich!

Legeset

«Zeitreise»

401



619

