

Austernschalen und Schildpatt – Hinterlassenschaften eines gehobenen Lebensstils in den „Stöckl“-Häusern am Wiener Michaelerplatz

Andreas R. Hassl¹

Die Ausgrabungen auf dem Michaelerplatz im Ersten Wiener Gemeindebezirk in den Jahren 1990 und 1991 und die Ergebnisse der nachfolgenden Analysen erbrachten bereits Einblicke in die Lebensverhältnisse der Antike und des Mittelalters auf Wiener Boden.² Die nun im vorliegenden Band präsentierte Grabungsauswertung ist den neuzeitlichen Befunden gewidmet, deren wesentlicher Teil den verbliebenen Kellern der im Jahr 1893 abgerissenen „Stöckl“-Häuser Nr. 4, 5 und 7/8 angehört (siehe Beitrag H. Krause/ G. Reichhalter/S. Sakl-Oberthaler, 86 ff.).

In der Untersuchung der Keramik und des Glases fällt besonders ein Fundkomplex auf. Es handelt sich dabei um die Funde aus der unteren Verfüllung des Entsorgungsschachtes in Keller 10–11 des Hauses Nr. 5 (siehe Beiträge A. Kaltenberger, 157 ff. und K. Tarcsay, 250 ff.). Das geborgene Gefäßrepertoire, in einer Zusammensetzung aus Kochgefäßen und Bruchstücken von Tischgeschirr, ist als Überrest eines bürgerlichen Haushalts aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts zu werten. Unter diesem Gesichtspunkt scheint es lohnend, die in derselben Verfüllung geborgenen Muschelschalen sowie ein Stück Schildpatt einer eingehenden Analyse zu unterziehen. Zumal die räumliche Nähe der Muschelschalen zueinander, ihr übereinstimmender Erhaltungs- und Bearbeitungszustand und ihre geringe Anzahl – typischerweise der bekömmlichen Menge einer Mahlzeit entsprechend – ihre Zusammengehörigkeit unterstreichen und es sich höchstwahrscheinlich um den Überrest einer Mahlzeit handelt.

Untersuchung

Es wurden acht Fundstücke, sieben Muschelschalen und ein Schildkrötenpanzerrest, einer zoologisch-taxonomischen und einer bromatologischen Begutachtung unterzogen.

Befund

Der Befund gliedert sich in zwei Teile gemäß der Zusammengehörigkeit der Funde:

Muschelschalen

Es wurden sieben sehr gut erhaltene Klappen von Muscheln gefunden. Ausnahmslos handelt es sich um anatomisch linke, funktionell untere, gastronomisch Oberschalen genannte, stärker als die andere gewölbte Klappen von *Ostrea cristata* BORN, 1778, der damaligen „Mittelmeeraus-

¹ Ao. Univ.-Prof. Dr. Andreas Hassl, zertifizierter Gerichtssachverständiger für Mikrobiologie und Allgemeine Biologie.

² Siehe dazu die Beiträge in FWien 6, 2003; FWien 8, 2005; FWien 10, 2007.

ter“. Die Artbestimmung der Auster erfolgte durch Vergleich der Fundstücke mit Belegexemplaren im Naturhistorischen Museum Wien, wobei den Gegebenheiten entsprechend ausschließlich äußere Klappenmerkmale und Wahrscheinlichkeitserwägungen zur Determination herangezogen wurden. Da es sich offensichtlich um einen Haushalts- oder Gewerbeabfall handelt, und nicht um die Deponie einer wissenschaftlichen Sammlung, wurden im Rahmen der Bestimmung alle sehr seltenen, exotischen und/oder nicht gewerblich nutzbaren Austernarten a priori aus den weiteren Erwägungen ausgeschieden.

| Nr. | Inv.-Nr. | Beschreibung |
|-----|----------|---|
| 1 | 1055/911 | Linke Klappe von <i>Ostrea cristata</i> , Ø 4 cm, Rand weggebrochen |
| 2 | 1055/912 | Linke Klappe von <i>Ostrea cristata</i> , Ø 7 cm, Rand weggebrochen, Schrämmspur |
| 3 | 1055/907 | Linke Klappe von <i>Ostrea cristata</i> , Ø 6–7 cm, Rand weggebrochen |
| 4 | 1055/909 | Linke Klappe von <i>Ostrea cristata</i> , Ø 5–7 cm, Anhaftstelle erkennbar, Rand weggebrochen |
| 5 | 1055/914 | Linke Klappe von <i>Ostrea cristata</i> , Ø 4 cm, Rand beschädigt |
| 6 | 1055/906 | Linke Klappe von <i>Ostrea cristata</i> , Ø 6–7 cm, Rand weggebrochen |
| 7 | 1055/910 | Linke Klappe von <i>Ostrea cristata</i> , Ø 6–7 cm |

Tab. 1: Muschelschalen aus Keller 10–11 des Hauses Nr. 5.

Schildpattstück

Neben den Muschelklappen wurde ohne näheren Fundzusammenhang ein $3 \times 4 \times \text{ca. } 0,05$ cm messendes, unregelmäßig rechteckiges Blättchen aus spröder, horniger, brauner, leicht transparenter Substanz gefunden. An einer Ecke weist das Blättchen eine kraterförmig aufragende, kreisrunde Mulde von 8 mm Durchmesser auf – dem Anschein nach die Ansatzstelle.

In der Flamme riecht das Material nach verbranntem Haar. Im Durchlicht ist an einigen Stellen eine schön ausgebildete, rotbraune Flämmung erkennbar. Dies alles belegt, dass es sich um ein Stück unbearbeitetes Schildpatt handelt.³ Mit größter Wahrscheinlichkeit handelt es sich um einen Panzerstück der Echten Karettschildkröte (*Eretmochelys imbricata* LINNAEUS, 1766).⁴ Wegen der Existenz der Flämmung erscheint das Vorliegen eines Panzerrests einer Unechten Karettschildkröte (*Caretta caretta* LINNAEUS, 1758)⁵ wenig wahrscheinlich. Andere Meeresschildkrötenarten als Ursprung des Panzerfragments scheiden aufgrund der Größe und der Form des Teils und von Wahrscheinlichkeitserwägungen aus.⁶ Ein deutlich erkennbarer Sprung durchzieht diagonal den Schildpattteil.

Interpretation

Im Folgenden werden nur die zur Interpretation der Befunde wesentlichen biologischen Tatsachen näher beleuchtet.

Muschelschalen

Aufgrund ihres äußeren Erscheinungsbildes, des Erhaltungs- und Depositionszustandes und der singulären Fundsituation gehören die Muschelschalen mit sehr großer Wahrscheinlichkeit einem Einbettungsereig-

3 R. Remether, Schildpatt, das Material und Möglichkeiten seiner Verarbeitung (München 2002) www.moebel-holzobjekte.de/documents/schildpatt.pdf.

4 L. Trutnau, Europäische Amphibien und Reptilien (Stuttgart 1975).

5 W.-E. Engelmann et al., Lurche und Kriechtiere Europas (Stuttgart 1986).

6 Remether (Anm. 3).

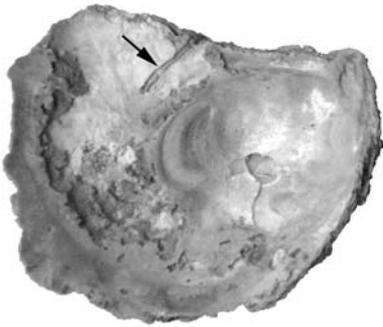


Abb. 1: Innenseite der linken Klappe des Fundstücks Inv.-Nr. 1055/912 mit einer Schrämmfurche (Pfeil) in der Perlmutter-schicht, typisch für das gewaltsame seitliche Eindringen eines Messers in die geschlossene Muschel. (Foto: A. R. Hassl)

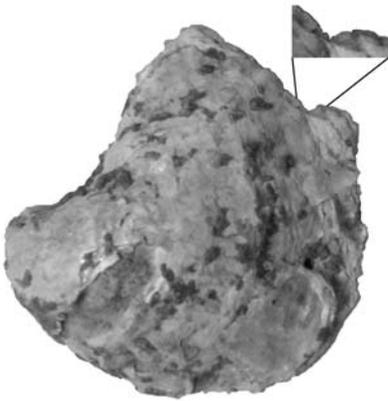


Abb. 2: Außenseite der linken Klappe des Fundstücks Inv.-Nr. 1055/906 mit Bruch des Schalenrandes nahe dem Schloss und Materialverlust. Vergrößertes Randdetail zur Darstellung der von einem Messer verursachten Kerben. (Foto: A. R. Hassl)

nis an. Mag auch vielleicht die eine oder andere Klappe während der Freilegung verlorengegangen oder nicht (mehr) gefunden worden sein, so bildet traditionell dennoch eine Menge von sechs bis zwölf Stück der gegenüber den pazifischen Exemplaren kleineren, europäischen Vertreter der Austern eine Mahlzeit für eine Person. Zusammen mit der, auf allen Klappen ihre Spuren hinterlassen habenden, distinkten, die dekorative Perlmutterschicht zerstörenden Öffnungstechnik (Abb. 1–3),⁷ der gemeinsamen biogeographischen Herkunft der Muscheln und dem kompletten Fehlen der rechten Klappen ist nur eine Interpretation dieses Fundes als Mahlzeitrest stimmig und überzeugend. Die denkbaren Alternativen, etwa das sich Entledigen von verdorbener Ware durch einen Händler oder die Reste der Schmuck- und Dekorherstellung, werden nicht diskutiert.

Austern gehören der klar abgrenzbaren, einheitlichen und monophyletischen Klasse der Muscheln an, deren wissenschaftlicher Name *Bivalvia* ist. Das Bauplanprinzip der Klasse sieht einen zweiseitig symmetrischen Körperbau mit einem abgeflachten Corpus und einem beilförmigen, schwellbaren, muskulösen Fuß vor. Der Körper wird von den seitlich vergrößerten Mantelfalten vollkommen umhüllt. Diese scheiden gegen die Außenwelt hin zwei feste Schalenklappen ab. Die meisten Muscheln öffnen ihre dreischichtigen Klappen mittels eines Scharniers, Schloss genannt. Fast alle Muscheln haben eine filtrierende Ernährungsweise, einige sind als Erwachsene am festen Untergrund festsitzend unbeweglich. Austern, wissenschaftlich *Ostreidae* (RAFINESQUE, 1815), sind solche, die sich aktiv am Untergrund festsetzende Meeresbewohner, von denen einige sich durch außerordentliche Schmackhaftigkeit auszeichnen.⁸ Sie sind daher in Europa seit mindestens sechs Jahrtausenden ein beliebtes Essen, wobei die bis ins 19. Jahrhundert von Norwegen bis ins Schwarze Meer verbreitete Europäische Auster (*Ostrea edulis* LINNAEUS, 1758) die Hauptmasse an Nahrung abgab. Die „Mittelmeerauster“, *O. cristata*, wird und wurde von nicht wenigen Bearbeitern als Unterart oder als unscharf abgetrennte, bloße Variante der Europäischen Auster betrachtet. Viel ältere malakologische Literatur ist daher zweideutig und unbestimmt. Hier wird *O. cristata* in Übereinstimmung mit moderner Taxonomie⁹ als gute biologische Art betrachtet, deren Kreuzungsbarriere gegenüber der sympatrisch verbreiteten und ökologisch konkurrierenden *O. edulis* allerdings unklar ist. Sie, wie auch alle anderen europäischen Austern, reagiert sehr empfindlich auf Umweltbeeinträchtigungen. Organische Wasserverunreinigung, eingeschleppte Infektionskrankheiten und Überfischung, insbesondere die in der Belle Epoque, führten die Bestände der Europäischen Austern an den Rand der Vernichtung. Seit 1852 gibt es in Frankreich die ersten dauerhaft erfolgreichen „Austernkultivierungsparks“ zur Aufzucht, später auch zur Zucht. Seit den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts werden in Europa hauptsächlich die deutlich weniger schmackhaften, sehr viel größeren Pazifischen Austern, *Grassostrea*-Arten, gezüchtet. Die Europäischen Austern haben hingegen ihren Weg in die Austergärten in den weniger verschmutzten Weltgegenden Australasiens und der Neotropen gefunden.

7 J. McCabe, Austern. www.austern.com (2004).

8 L. v. Salvini-Plawen, Grabfüßer und Muscheln. In: Grzimeks Tierleben III. Weichtiere und Stachelhäuter (Zürich 1973) 136–188.

9 Zum Beispiel P. Myers/R. Espinosa/C. S. Parr/T. Jones/G. S. Hammond/T. A. Dewey, The Animal Diversity Web (online). Accessed June 16, 2008 at <http://animaldiversity.org>.

Die Art *O. cristata* ist eine relativ kleine, im Umriss abgerundete, wenig bilateral asymmetrische Art, die mit 7–8 cm Klappendurchmesser weitgehend ausgewachsen ist.¹⁰ Obwohl diese Tiere 20 Jahre alt werden können, sind sie meist deutlich früher essreif. Im Fundmaterial befanden sich 30% zu einer nachhaltigen Nutzung zu kleine Exemplare, die von der Überfischung in freier Wildbahn zeugen. Erstaunlich ist, dass keine verbackenen Muscheln gefunden wurden, obgleich dieser Zustand die Normalität bei freilebenden Tieren darstellt. Zum Essen bestimmte Austern wurden von ihrem Anlande- und Handelshafen, im gegenständlichen Fall wahrscheinlich Venedig oder Triest, lebend in mit Meerwasser gefüllten Fässern transportiert. Darin blieben sie bis zu 24 Tage am Leben und reinigten in dieser Zeit ihren Darm von allen Filtraten. Die Transportzeit solcher Fässer von Venedig nach Salzburg im 16. Jahrhundert soll nur 14 Tage betragen haben.¹¹ Kühle Temperaturen erhöhen zwar die Haltbarkeit, fakultativ auftretender Frost in den berühmten „R-Monaten“ war bis zur Einführung der Eisenbahn als Transportmittel aber sicherlich ein den Handel eher erschwerender Faktor. Im gegenständlichen Fall gibt es keinerlei Hinweis darauf, dass die Austern gegart oder anders zubereitet wurden, wohl aber, dass sie in einer Küche aufgebrochen und gastronomisch fachmännisch in ihrer Oberschale – vielleicht auf Eis – serviert wurden. Es fällt auf, dass nur linke Klappen gefunden wurden, also nur die bei Tisch gereichten Klappen. Die rechten Klappen müssen getrennt auf einem anderen Weg entsorgt worden sein. Diese Beobachtung spricht sehr überzeugend für eine räumliche und auch eine zeitliche Trennung des Aufbrechens vom Verzehr. Dieses Postulat wird stark unterstützt durch die an den Schalen deutlich erkennbaren Spuren des Öffnens der Austern. Dieses erfolgte als brutales Aufbrechen vom Rand aus, war sachunkundig und wenig liebevoll dem Nahrungsmittel und dem Genießer gegenüber. Gerade die kleinen, zarten Europäischen Austern können von jedermann mühelos „klassisch“ geöffnet werden. Bei dieser der gehobenen Esskultur entsprechenden Form der Öffnung wird durch das Schloss hindurch unter Schonung der Klappen der Schließmuskel mittels einer Klinge ohne große Kunstfertigkeit oder Kraftaufwand durchtrennt.¹² Hingegen zerstört ein seitliches Eindringen der Klinge nicht nur den Rand der Klappe sondern – bei übermäßiger Kraftanwendung – auch die den optischen Genuss ausmachende Perlmutter-schicht (Abb. 1–3). Zudem führt ein solches Vorgehen unweigerlich zur bösen Splitterbildung. Diese häufig sehr kleinen Klappensplitter können nicht mehr vom weichen, klebrigen Muschelfleisch entfernt werden und beeinträchtigen den Genuss des roh Schlüpfens außerordentlich. Ganz offensichtlich war der Koch/die Köchin – unüberwacht in der Küche – wenig am Wohl des Tafelnden interessiert, beschämend wenig einer ge-



Abb. 3: Innenseite der linken Klappe des Fundstücks Inv.-Nr. 1055/906. Typische Handhaltung und Werkzeugführung eines Rechtshänders beim Aufbrechen einer Auster vom Schalenrand her mittels eines messerähnlichen Werkzeugs, hier eines Skalpell. (Foto: A. R. Hassl)

10 McCabe (Anm. 7).

11 G. E. Thüry, Austern im Salzburg des 16. Jahrhunderts. JSM 35/36, 1989/90, 136–142.

12 McCabe (Anm. 7).

hobenen Esskultur zugeneigt und gering motiviert die gesellschaftliche Etikette einzuhalten.

Schildpattstück

Das Schildpattstück ist zweifelsfrei erkennbar unbearbeitet und unfassoniert, es ist also kein verlorenes Dekorstück. Der Fund solch eines Stückes im Abfall erscheint erklärungsbedürftig, da Schildpatt zu jeder Zeit ein sehr teures und kostbares Material war, von dem üblicherweise wegen seiner Form- und Schweißbarkeit auch kleine Stücke noch weiterverarbeitet wurden.¹³ Der Grund für das offensichtliche Preisgeben des Materials könnte der Sprung gewesen sein, der das Stück heute diagonal durchzieht. Da es sich zweifelsohne um Ausgangsmaterial für die Luxusmöbelerzeugung oder -reparatur handelt, könnte dieser, falls er bereits zur Zeit der Preisgabe vorhanden war, das Stück für den Handwerker wertlos gemacht haben.

Resümee

Obgleich die Funde aus tatsachenwissenschaftlicher Sicht nur anekdotischen Charakter besitzen und nicht systematisch verwertbar sind, werfen sie doch ein Schlaglicht auf das Leben der Bewohner der Häuser dicht neben der Kaiserresidenz in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts: zum Schlürfen rohe Austern und zum Logieren mit Schildpatt dekorierte Einrichtungsgegenstände. Der gehobene Lebensstil ist aufgrund der prominenten Lage der Häuser erklärbar, weniger konvenierend, ja ein wenig peinlich erscheinen da derbe Stilbrüche – selbst wenn sie erst nach mehr als zwei Jahrhunderten und namenlos durch „Abfalldurchwühlen“ ans Licht kommen.

13 Remether (Anm. 3).