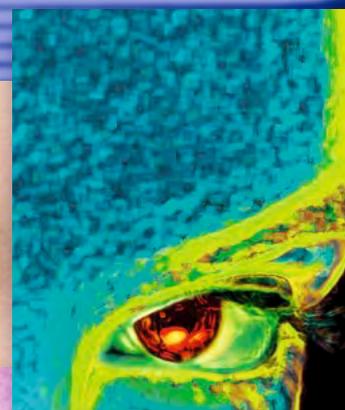
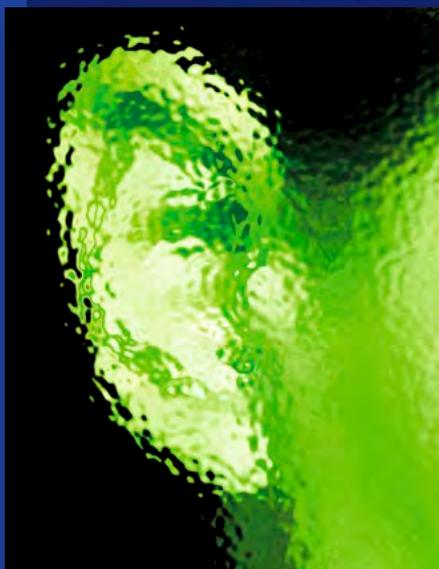


Geißenspeter



Die kostenlose Zeitschrift für die Fahrgäste der
Bodensee-Oberschwaben-Bahn | Nr. 53



„Mit allen Sinnen“

Editorial

Liebe Leser,
eine Mitarbeiterin hat mir von ihrem Nachbarn erzählt. In seiner Rente hat der frühere Bauleiter seinen grünen Daumen, seine Liebe zu Gärten entdeckt. Und von Bekannten gleich zwei zur Pflege anvertraut bekommen, so gut machte er seine Arbeit. Die Freude des Nachbarn war nicht von allzu langer Dauer: Kurz hintereinander erlitt er an beiden Augen Zentralvenenthrombosen. Mit der Folge, dass er seine geliebte Gartenarbeit aufgeben musste, bald eine Blindenbinde trug. Immer wieder, wenn eine Pflanze ihre Blüten geöffnet hatte, führte meine Mitarbeiterin ihren Nachbarn in ihren Garten. Andächtig ging der alte Mann vor der Pflanze in die Knie, berührte vorsichtig ihre Blüten, „ertastete“ sie, machte sich so ein Bild von ihnen und freute sich an ihrer Schönheit. Nie wäre es dem alten Mann in den Sinn gekommen, zu klagen. Er höre gut, der Tastsinn funktioniere, und auch schmecken und riechen könne er. „Was will ich mehr?“, fragte er.

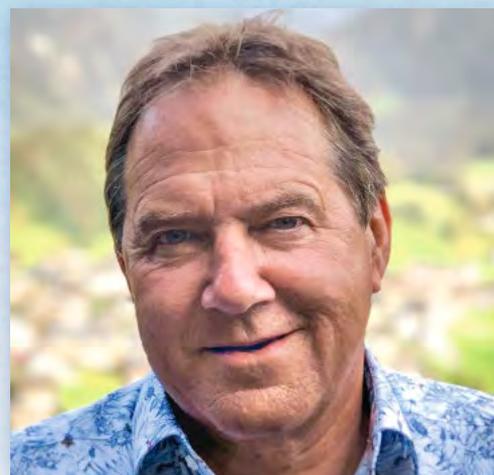
Selbstverständlich ist es für uns, dass unsere Sinne – allesamt hochkomplexe Gebilde – funktionieren. Manche trainieren sie besonders – wie Sommelière Cathrin Trost das Riechen und das Schmecken. „Hierzu braucht es nur ein paar Glasschalen. Man bittet jemanden, in eine Schale Erdbeeren, in eine andere Himbeeren, in eine weitere schwarze Johannisbeeren hineinzulegen – am besten alle etwas zerkleinert, sodass der Duft gut entweichen kann. Man kann sich kaum vorstellen, wie schwer es ist, die verschiedenen Sorten zu erriechen, wenn man sie mit dem Auge nicht sehen kann“, sagt sie. Das Spiel eigne sich sehr gut zum Zeitvertreib beim nächsten regnerischen Sonntag. Für Fortgeschrittene empfiehlt die Sommelière rohes Gemüse oder auch Milch/Sahne/Butter/Quark zu variieren.

Dass bei dem Ganzen Erinnerungen eine große Rolle spielen, steht laut Cathrin Trost außer Frage: „Ob man nun eine Williamsbirne oder eine Abate Fetel, also eine andere Birnenart riecht, hängt mit der Erinnerung zusammen. Wenn man beispielsweise noch nie an frischem Heu gerochen hat, dann fehlt die Assoziation mit diesem Duft. Somit kann man den Duft auch nicht erschnuppern. Mit der Zeit wird das Repertoire durch das Üben immer größer.“

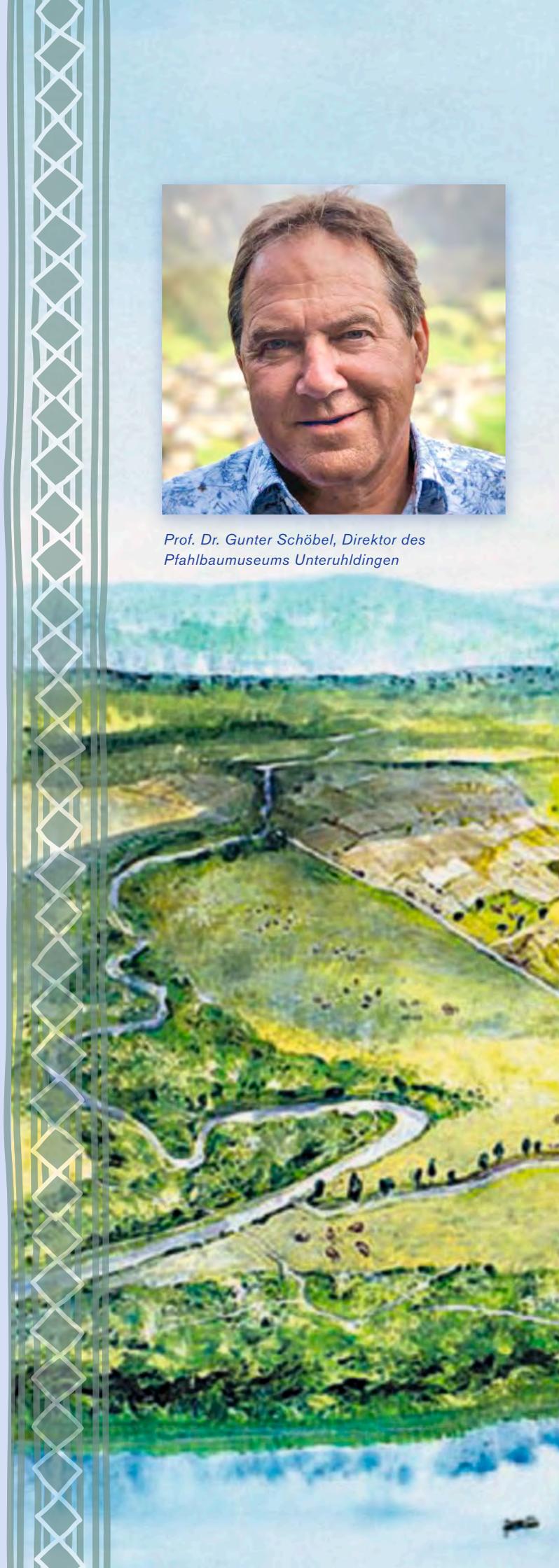
Spannende Geschichten auch über die anderen Sinne erfahren Sie in diesem Geißpeter.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Norbert Schültke
Geschäftsführer Bodensee-Oberschwaben-Bahn



Prof. Dr. Gunter Schöbel, Direktor des Pfahlbaumuseums Unteruhldingen



„Mit allen Sinnen sind wir besser für die Zukunft gerüstet“

Seine Sinne waren für den Menschen schon immer von großer Bedeutung, auch heute noch sind sie (über-)lebensnotwendig. Ein Gespräch mit Prof. Dr. Gunter Schöbel, Direktor des Pfahlbaumuseums Unteruhldingen, über die Sinne derjenigen, die lange vor uns gelebt haben.

Herr Prof. Dr. Schöbel, unsere Sinne werden heutzutage bisweilen von einer Vielzahl von Reizen geradezu überschwemmt. Sie lehren am Institut für Ur- und Frühgeschichte und Archäologie des Mittelalters an der Universität Tübingen. Wie ging es den Menschen damals?

Anatomisch lassen sich zwischen der Sinnesentwicklung bei den Menschen damals und heute keine Unterschiede erkennen. Es ist jedoch davon auszugehen, dass die Sinneswahrnehmung früher intensiver und vielschichtiger war als heute, die Menschen feinsinniger und wahrnehmungstärker waren, da sie naturverbundener lebten und wechselnden Umweltereignissen stets direkter ausgesetzt waren. Es ging oft ums Überleben. Dies prägte die Menschen.

Welche Sinne waren besonders wichtig?

Wichtig waren alle Sinne, das Sehen, Riechen, Hören, Tasten, Schmecken, und natürlich der Bewegungs- und der Gleichgewichtssinn. Wie anders hätten die Menschen sonst die Pflanzen und Tiere erkennen,

Gutes von Schlechtem unterscheiden, Knochenbrüche heilen oder wackelige Einbaumboote fahren können? Vielleicht waren beim Jäger und Sammler der Alt- und Mittelsteinzeit, 10 000 Jahre oder 100 000 Jahre zurück, noch andere Sinne wichtig als bei den Bauern der Jungsteinzeit vor 5000 Jahren. Möglicherweise haben wir durch die Änderungen der Wirtschaftsform einen Rückschritt erfahren. Lebensumstände, Anpassen und Fitmachen für die gesellschaftlich nötigen Leistungen, das sind die Parameter für Evolution. Dies bestimmt den Einsatz der Sinne. Eine niederländische Studie auf der malaiischen Halbinsel ergab kürzlich: Die Jäger und Sammler der Völker der Semaq Beri und der Jahai konnten bei einem Test unterschiedliche Gerüche und Farben mit Leichtigkeit benennen. Die Probanden des benachbarten Ackerbau-Volks der Semelai besaßen hingegen nur Fähigkeiten, wie sie bei Stadtmenschen dort üblich sind – es war für sie schwer, insbesondere Gerüche zuzuordnen. Die Studie kommt zum Schluss, dass der Geruchssinn der Jäger und Sammler überlegen, und die olfaktorische Wahrnehmung der Sesshaften, einer anderen Kulturform, vermindert ist.

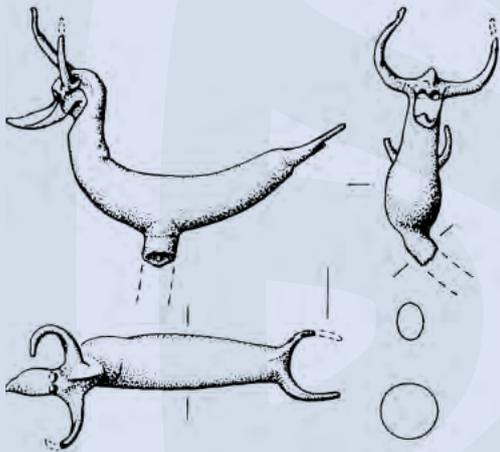
Schon in früheren Zeiten waren die Sinne für den Menschen (über-)lebensnotwendig: Rekonstruktionszeichnung der spätbronzezeitlichen Siedlung Unteruhldingen-Stollenwiesen, älteste Phase um 970 v. Chr., nach taucharchäologischen Untersuchungen.

Wir leben heute im Überfluss, was Nahrungsmittel und die damit verbundenen Geschmacksrichtungen anbelangt. Wie schmackhaft war das Essen der Menschen damals?

Das Essen wird natürlicher gewesen sein. Zugewetzte Aromastoffe waren nicht vorhanden. Grillen, Rösten, Kräuterzusatz und später Salz verfeinerten die Speisen. In der Steinzeit bestimmte Getreidebrei die tägliche Nahrung. Dazu Wurzeln, Kräuter, Gemüse. In der Bronzezeit traten verstärkt Hülsenfrüchte wie Erbse, Linse, Bohne dazu. Für uns heute schmeckt dies nicht sehr intensiv. Aber wir sind hier vielleicht auch nicht mehr so sensitiv wie früher und anspruchsvoller, da gesättigter. Nahrhaft war das Essen. Große Populationen konnten



auf Getreidebasis mit Zuschlägen aus dem Hausgarten und einer jahreszeitlichen Ergänzung mit Pflanzen, die im Umfeld gesammelt wurden, ernährt werden. Fleisch wird es eher zu festlichen Anlässen und im Herbst gegeben haben, wenn geschlachtet werden musste, weil man nicht alle Tiere über den Winter bringen konnte. Während die Jäger und Sammler der Frühzeit mit ihrer nachhaltigen Wirtschaftsweise wohl eine abwechslungsreiche und fleischintensive Ernährung pflegten, lässt sich bei den Ackerbauern Mangelversorgung vor allem bei Kindern feststellen. Übrigens: „Paläofood“ ist ein Verkaufs-Gag und spiegelt wissenschaftlich nicht belegbare Verhältnisse.



Mischwesen, halb Ente, halb Stier. Ohren, Augen, Nase, Schnabel sind detailliert als Sinnesorgane dargestellt. Hagnau-Burg. Rosgartenmuseum Konstanz

Schon allein der Anblick fasziniert: Das Pfahlfeld in Unteruhldingen ist unter Wasser heute noch eine Sinneserfahrung. 862 - 850 v. Chr.

den Mist, den Abfall viele Gerüche aus. Verhüttungsprozesse mit Schwermetallemissionen, das Räuchern von Fleisch oder Tontöpfen schufen ungesunde Rauchmilieus. Die Häuser dürften dauerhaft durch offene Herdfeuer Geruch hinterlassen haben. Nichts für empfindliche Nasen. Auch wissen wir nicht, wie häufig sich die Menschen gewaschen haben und wie deren Geruchsempfinden war. Das Gerben von Leder wurde wohl weitab der Siedlungen ausgeübt. Doch es gab auch Maßnahmen dagegen. Tief gegrabene Abfallgruben belegen Entsorgungsmaßnahmen. Und am See durfte man darauf hoffen, dass Unrat von der Siedlung weggeschwemmt wurde und zu einer Verbesserung der Geruchs-situation führte.



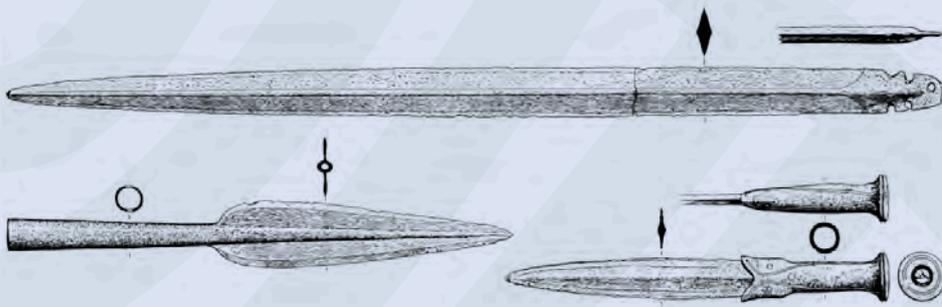
Ein Genuss auch für die Augen: Mittelbronzezeitlicher Krug mit Bandhenkel, 16. Jh. v. Chr., Bodman-Schachen.

Wir klagen über Abgase. Hatten die Menschen damals auch Grund, sich über Gerüche zu beklagen?

Das Feuer spielte für das Garen, Kochen, die Wärme eine große Rolle. Das Dorf düstete durch die Tiere in den Häusern,

Betrachtet man Keramiken, die bei Ausgrabungen gefunden wurden, ist oftmals deren Schönheit auffallend. Sie sind nicht nur praktisch, sondern auch etwas fürs Auge....





Wissenschaftler haben herausgefunden, dass manche Pfahlbausiedlungen am Bodensee auf dem gleichen Höhenniveau über Normalnull gebaut wurden. Welche Sinne haben die Menschen damals eingesetzt, um genau dieses Höhenniveau herauszufinden?

Bei der Jagd und im Kampf sind die Sinne der Jagdtiere und der Gegner nicht zu unterschätzen. Dies erforderte schon in der Bronzezeit eine ausgeklügelte Waffentechnik. Grabfund Kressbronn, spätbronzezeitlich, Urnenfelderkultur,

Die Verzierung der Keramik folgt den Ziermustern, die in den jeweiligen Kulturen typisch waren. Archäologen definieren die typischen Verzierungsmuster von Gruppen und kennzeichnen diese dann als „Kulturmerkmale“. Das Formenspektrum der Keramik ist nur ein sehr kleiner Ausschnitt aus der damaligen Lebenswelt, da sich organische Substanzen wie Textilien oder hölzerne Objekte im Regelfall nicht erhalten. Die Keramiken sind handgemacht, oft sorgfältig verziert und treten in verschiedenen genormten Größen auf. Form und Verzierung hatten oft Symbolcharakter. Manchmal sind sie auf einzelne Häuser beschränkt und kennzeichnen Familieninventare. In seltenen Fällen sind ganze Geschirrsätze in Frauengräbern mit bis zu 65 Gefäßen – wie etwa zur Spätbronzezeit in Singen – vorhanden.

Was weiß man über die Verständigung der Menschen? Wie weit reichten ihre Beziehungen?

Da der Mensch der vergangenen 200 000 Jahre mit uns vom Anatomischen her identisch ist, ist beim Sprachvermögen eine ähnliche Komplexität der Verständigungsmöglichkeiten vorauszusetzen. Für manche Begriffe wird es sicher mehr Wörter gegeben haben, da sie zur näheren Unterscheidung wichtig waren. Bei den familiären Beziehungen geht man davon aus, dass die Menschen damals, so wie wir heute, in Familienverbänden lebten – zunächst in Höhlen und Zelten, dann ab der Jungsteinzeit vor 7500 Jahren in festen Häusern und ab 4000 v. Christus am Bodensee dann in Häusern auf Pfählen am Rande des Gewässers, aber auch schon in einfachen Landsiedlungen und in Burganlagen. Beziehungen sind vom Atlantik bis an den Ural und von Skandinavien an das Mittelmeer durch alle Zeiten festzustellen. Handel und Austausch, wichtige Rohstoffe, aber auch ziehende Tierherden und vorhandene Weideflächen bestimmten weitgreifende Zusammenhänge.

Die Alltagsbeobachtung der jährlich schwankenden Seespiegelstände. Die Höchststände lassen sich heute noch an den Strandwällen im Gelände gut erkennen. Wenn die Hüttenböden auf dieses Niveau eingestellt werden, dann sind die Häuser vor Überschwemmungen sicher. Dies zeigt die Erfahrung. Einfaches Peilen und Beobachten genügt.

Hatten die Menschen früher einen siebten Sinn?

Sie hatten alle Sinne beieinander und die Fähigkeit, diese miteinander zu verknüpfen. Als vernunftbegabte Wesen mussten sie Emotionen und Eindrücke wie wir heute zu verstandesgemäßen Handlungen führen. Und irgendwie hat dies zum Überleben der Menschheit geführt. Bleibt zu hoffen, dass wir uns stets daran erinnern, uns zurückbesinnen, vielleicht auch manches wiedererlangen, was uns in der Entwicklung verlorengegangen ist. Mit allen Sinnen sind wir besser für die Zukunft gerüstet.



Keramik aus Ufersiedlungen 11- 9. Jh. v. Chr.



„Pfahlbaubronzen“ 11- 9. Jh. v. Chr.



Handangel,spätbronzezeitlich.

Auch in der Bronzezeit hatten die Menschen schon viel Sinn für Geschmack und Ästhetik.



Ein Beispiel für die Wiederentdeckung unserer Sinne geben die Erfahrungen aus dem Projekt „Steinzeit – das Experiment. Leben wie vor 5000 Jahren“, welches in der Nähe von Weingarten spielte. Britta, eine der Darstellerinnen, sagte nach dem achtwöchigen Projekt im nachgebauten Steinzeitdorf, das Experiment habe ihre Sinne geschärft. Sie habe in dieser Zeit ein tiefes Gefühl zur Erde, zu den Pflanzen, den Tieren und zur Umwelt bekommen. Wieder zu Hause hatte sie immer wieder den Drang, barfuß und mit allen Sinnen durch den Wald und die Natur laufen zu müssen.