

Impressum

Denkmalpflege in Lüneburg 2011

herausgegeben von Edgar Ring
im Auftrag des Vereins
Lüneburger Stadtarchäologie e.V.

Lüneburg 2012

ISBN 978-3-932520-20-3

© Lüneburger Stadtarchäologie e.V.

Gestaltung: Angela Schoop

Druck: Druckerei Wulf

„2 brathspete, 1 ysern knecht,...“

Zwei Funde in Lüneburg wecken Interesse an der mittelalterlichen Küche

Henrike Bütje

Auf einem Grundstück in der „Salzstraße am Wasser“ in Lüneburg wurden im Sommer 2011 bei der Ausgrabung eines alten Speichers zwei interessante Funde gemacht, die als Ausstattung einer mittelalterlichen Küche bzw. Herdstelle zu sehen sind. Es handelt sich um einen sogenannten Bratspießhalter und um einen Fettfänger. Ein Fettfänger ist ein flaches, meist längliches Gefäß mit erhöhtem Rand, welches vor dem Feuer unter dem Bratspieß stand, um, wie der Name schon sagt, das vom Fleisch herunter tropfende Fett aufzufangen. Befand sich die Feuerstelle ebenerdig, so war es ein Leichtes, „ins Fettnäpfchen zu treten“ (Lutz 1992, 105). Ein weiterer Vorteil dieses Gefäßes war der oft vorhandene Ausguss, durch den man das Fleisch immer wieder mit dem aufgefangenen Fett begießen konnte, damit es knusprig wurde. Ein Fettfänger besaß außerdem meist einen Griff oder zwei Griffe, um das Tragen zu erleichtern, und kleine Füße, die nur auf einer, oft an der länglichen Seite zu beobachten waren, damit der Fettfänger schräg stand (Kröll 2011, 158).

Der in der Salzstraße am Wasser gefundene Fettfänger (Abb. 1) ist aus roter harter Irdenware und innen mit einer hell- bis dunkelbraunen Glasur überzogen, die bis zum oberen Rand reicht. Er ist weidenblattförmig und hat eine erhaltene Länge



Abb. 1: Fettfänger, Salzstraße am Wasser 2.

von 37,8 cm und eine Breite von 26,7 cm inklusive Handhabe. Das breitere, kurze Ende des Fettfängers ist nicht erhalten. Die Rußspuren am äußeren Rand einer Längsseite belegen die Deutung, dass der Fettfänger während seiner Nutzung vor dem Feuer stand. Die andere lange Seite besitzt einen massiven, durchlocherten Griff und weist dementsprechend keine Rußspuren auf, da sich auf dieser Seite des Fettfängers kein Feuer befand und er so gefahrlos unter dem Bratspieß hervorgezogen werden konnte. Dieser Fettfänger besitzt keine Füße, sondern nur eine leichte, erhabene Ausarbeitung an der Unterseite, unterhalb des Griffes, um dem Fettfänger eine leicht schräge Haltung

zu geben. Die Handhabe ist unglasiert und weist glatte Schnittspuren auf. Die Spitze des weidenblattförmigen Fettfängers wird vermutlich als Ausguss gedient haben. Aufgrund der Vielzahl an harter grauer Irdenware, die in unmittelbarer Nähe des Fettfängers gefunden wurde und die größtenteils Kugeltöpfen mit Schulterriefen zuzuweisen ist, lässt sich dieser Fettfänger in die zweite Hälfte des 13. Jahrhunderts datieren. Ein weiterer Beleg dafür ist, dass in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts vermehrt innen glasierte rote Irdenware in Form von Pfannen und Brätern in Norddeutschland vorkommen, auch wenn diese als Importe gesehen werden. (Schäfer 1997, 317) So liegt nahe, dass auch dieser Fettfänger als Import nach Lüneburg kam.

Ein anderer Fettfänger, der in der Töpferei „Auf der Altstadt 29“ in Lüneburg geborgen wurde, besteht auch aus roter Irdenware und ist innen glasiert, stammt jedoch aus einer jüngeren Epoche, was vor allem daran zu erkennen ist, dass er Verzierungen am Rand aufweist und die Küchenkeramik bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts schlicht und schmucklos war (Kröll 2011, 158; Lutz 1992, 106). Bratspießhalter gehörten, wie Fettfänger, ebenfalls zum Inventar der mittelalterlichen Küche und waren bevorzugt in wohlhabenden, städtischen Haushalten in Gebrauch. Das lag vor allem daran, dass in den höhergestellten Haushalten mehr Fleisch gegessen wurde als in ärmeren Schichten (Erdmann 1992, 107). Bratspießhalter waren meist kompakte, handgefertigte Keramikvorrichtungen, die sich oft keilförmig nach oben verjüngten und

mehrere Löcher mit einem Durchmesser von ca. 3 cm aufwiesen. Durch diese Löcher wurde der Bratspieß gesteckt. Außerdem gab es bei einigen Bratspießhaltern Variationen an der Außenseite. Dort waren runde, halbkreisförmige Kerben ausgearbeitet, um noch mehr Möglichkeiten zu schaffen, den Bratspieß zu halten und um ihn zusätzlich zu verzieren. Bratspießhalter hielten den Speiß, auf dem das Fleisch zum Braten aufgespießt war, in der richtigen, gewünschten Distanz zum Feuer. Der Bratspießhalter war in verschiedenen Höhen durchlocht, so dass der Bratspieß dementsprechend in der Höhe verstellbar angebracht werden konnte und so die Distanz zum Feuer variierte. Mit Hilfe der Drehfunktion konnten alle Seiten des Fleischstücks gleichmäßig gebraten werden. Außerdem wurde verhindert, dass das Fleisch anbrannte. Ein weiterer Aspekt zum Vorteil des Bratspießhalters war, dass die Haltehilfe desto dringender wurde, je schwerer das Fleischstück war (Heidinga, Smink 1982, 63). Bratspießhalter waren oft mit Ritz- oder Stempelmustern verziert. Diese Verzierungen wurden im lederharten Zustand, also vor dem Brand vorgenommen (Schäfer 1997, 215).

Der Bratspießhalter (Abb. 2), der in der Salzstraße am Wasser gefunden wurde, ist aus roter Irdenware, sogenannte Zieglerware und weist stern- oder sonnenförmige Ritzmusterverzierung auf. Erhalten ist weniger als die Hälfte. Die maximale Länge des Fragmentes beträgt 22 cm und die maximale Breite 15,7 cm. Der Bruch ist porös und rissig, Kalkknollen befinden sich im Bruch. Eine



Abb. 2: Bratspießhalter, Salzstraße am Wasser 2.

komplette Durchlochung ist erhalten, ebenso wie drei halbrunde Kerben, wovon eine ebenfalls der Ablage des Speißes diente. So war es möglich, den Speiß sowohl 8 cm als auch 10 cm hoch zu befestigen. Wie oben schon beschrieben, ist auch dieser Bratspießhalter keilförmig aufgebaut, der Höhenunterschied der Breite zwischen dem unteren Ende und ungefähr der Mitte beträgt ca. 3 cm, wobei zu erwähnen ist, dass dieser Bratspießhalter sich nicht nach oben hin verjüngt, sondern zu den Seiten hin und in der Mitte am breitesten ist.

Die historische Einordnung dieses Bratspießhalters fällt schwerer als beim Fettfänger, da hier keine einzuordnende Keramik in unmittelbarer Nähe zu finden war. Parallelen von drei Bratspießhaltern, die in Greifswald gefunden wurden, könnten

aber Aufschluss geben. Sie sind wie der Lüneburger Bratspießhalter aus rotgebranntem Ziegelton und ebenfalls mit einem einfachen Ritzmuster verziert. Sie haben jedoch im Unterschied zum hiesigen, unglasierten Halter eine braune bzw. grüne Bleiglasur. Die Greifswalder Bratspießhalter werden in die zweite Hälfte des 13. Jahrhunderts datiert, womit sie in etwa genauso alt sind wie der Fettfänger (Schäfer 1997, 215).

Ein wiederum in Lübeck gefundener Bratspießhalter aus Ziegelton enthält die schon erwähnten Kalkknollen, ist aber wie die Greifswalder Speißhalter glasiert. Wolfgang Erdmann erwähnt, dass Backsteine aus den ersten zwei Dritteln des 13. Jahrhunderts eine qualitativere Materialbasis besitzen, als die aus Ziegelton gebrannten Feuerböcke aus Lübeck und Lüneburg (Erdmann 1992, 108). Backsteine und Bratspießhalter aus Ziegelton hatten meist ein und dieselbe Herkunft: die Ziegelei. So ist es nicht verwunderlich, dass Bratspießhalter die gleichen qualitativen Mankos aufweisen wie die Backsteine.

Zwei weitere Bratspießhalter aus Lüneburg sollen hier auch Erwähnung finden. Sie wurden 2003 auf der Parzelle „Bei der St. Johanniskirche 19“ gefunden. Der größere von beiden (Abb. 3) ist aus Ziegelton und weist außer ein paar wohl beim Brand unabsichtlich herab getropften Glasurtropfen keine Glasur auf. Die Glasurtropfen weisen darauf hin, dass der Bratspießhalter während des Brandes im Ofen lag und nicht stand.



Abb. 3: Bratspießhalter, Bei der St. Johanniskirche 19.

Der Bratspießhalter weist eine Höhe von 17,5 cm auf, und 27,8 cm der Länge sind erhalten. Der Bruch ist rissig und geklüftet. Der Bratspießhalter ist typisch keilförmig aufgebaut und hat die Form eines Halbkreises, auf dessen gerader Seite er steht. An der Unterseite ist er 13 cm breit, an der Oberkante ca. 2,5 cm. Die runde Seite des Halbkreises, die gleichzeitig die Oberkante des Bratspießhalters darstellt, ist gleichmäßig beschnitten worden, sodass die Oberfläche sehr glatt ist. Dieser Feuerbock besitzt auf der einen Seite eine reine Ritzmusterverzierung, während auf der anderen Seite quadratische Kreuzstempel (ca. 1 cm groß) und ineinander schneidende Kreise die Dekoration beschreiben. Ebenfalls auf dieser Seite befinden sich nicht so auffällige Ritzungen, die wahrscheinlich vom Gebrauch her rühren. Auf beiden Seiten sind Gebrauchsspuren in Form von sekundären Abschabungen zu entdecken. Die Ritzmusterverzierung der einen Seite ist bis zu 5 mm tief eingeritzt,

und die Ritze sind teilweise verbreitert worden. Eine Durchlochung, um den Bratspieß zu befestigen, ist erhalten, diese war jedoch nie ganz geschlossen. Sie hat einen Durchmesser von 2,5 cm, 0,4 cm sind offen. Eine andere Durchlochung ist zur Hälfte weggebrochen. An der Oberkante des Bratspießhalters sitzt zwischen den beiden Durchlochungen ein eingeritztes, ca. 4 cm langes Kreuz. Ebenfalls auffällig ist die etwas ausgehöhlte Unterseite, vielleicht um einen besseren Halt des Spießhalters zu erlangen.

Der andere Bratspießhalter (Abb. 4) ist ebenfalls aus Ziegelton und auf beiden Seiten glasiert. Er ist 18,3 cm hoch, und die erhaltene Länge beträgt 13,8 cm. Die glasierte Oberkante ist rau und matt und 2,5 cm breit. Während des Brandes wird der Bratspießhalter nicht gleichmäßig Hitze erhalten haben, denn der Bruch der einen Seite ist fast durchgehend grau und die sonst dunkelbraune Glasur ist grünlich. Dieser Bratspießhalter hat eine komplett erhaltene Durchlochung und einen weiteren Ansatz einer ehemals kompletten. Die Durchlochungen sind auch innen glasiert. Wie die anderen Bratspießhalter ist auch dieser keilförmig aufgebaut und weist dazu noch eine tunnelartige ca. 5 cm hohe Rundung am Boden auf, damit er auf zwei „Beinen“ steht. Die Durchlochung und andere kleine Ritzen sind gefüllt von späterem Baumaterial (Gipsmörtel), das Hinweis auf sekundäre Benutzung gibt. Als Dekoration sind von der Durchlochung ausgehende strahlenförmige Ritzverzierungen an beiden Seiten zu beobachten.



Abb. 4: Bratspießhalter, Bei der St. Johanniskirche 19.

Die zuletzt beschriebenen Spießhalter weisen größere Parallelen zu denen in den Niederlanden gefundenen auf, als der, der in der Salzstraße am Wasser gefunden wurde. So weist auch ein niederländischer Bratspießhalter die Aushöhlung an der Unterseite auf, um festeren Halt zu garantieren, ein anderer ist glasiert und verziert wie einer der Lüneburger von der Parzelle Bei der St. Johanniskirche 19.

Ein kurzer Abschnitt soll deutlich machen, welche Rolle das Nahrungsmittel spielte, welches auf den Bratspieß aufgespießt wurde. Fleisch, vor allem Rindfleisch, war im Mittelalter und in der frühen Neuzeit eines der wichtigsten Lebensmittel. Außer in den sechs Fastenwochen vor Ostern wurde es

mehrmals die Woche verspeist. Hervorzuheben ist natürlich auch hier die gehobene Schicht (Erath 1996, 24, 30, 32).

Insbesondere aber auch in der städtischen Hospitalverpflegung hatten verschiedene Fleischgerichte eine hohe Bedeutung. Dort gelangte Fleisch bis in das ausgehende 17. bzw. frühe 18. Jahrhundert mindestens dreimal die Woche auf den Speiseplan. Eine ungewöhnlich hohe Zahl von fünf Fleischtagen die Woche (Sonntag, Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag) wurden dem Hofmeister, dem Gesinde und den Insassen im Lüneburger Heiligengeisthospital in den 90er Jahren des 15. Jahrhunderts zuteil (Krug-Richter 1996, 185).

Für das Braunschweiger Marienhospital wurden für das Jahr 1582 in 46 Wochen 130 kg Fleisch für jeden Herrenpfündner im Jahr errechnet. Hinzu kamen noch Speck und Würste, außerdem wurden festliche Zuwendungen nicht berücksichtigt. Hospitäler waren oft klosterähnliche Einrichtungen, doch auch in privaten Haushalten wurde viel Fleisch gegessen. Der Fleischverbrauch pro Person war im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit viel höher, als er es jetzt ist (Erath 1996, 30). In den Speiseordnungen der Hospitäler wurden nur sporadische Angaben gemacht, wie Fleisch zubereitet wurde. Eine beliebte und verbreitete Form war der Grapenbraten, ein Topfbraten. Über das Braten von Fleisch am Spieß über dem Feuer ist in der Literatur wenig geschrieben, obwohl dies vielfach auf zeitgenössischen Gemälden zu erkennen ist (Abb. 5).



Abb. 5: Über dem Feuer wird auf sogar drei Bratspießsen Fleisch gebraten (David Teniers d. Ä., *Küchen-Inneres*, 1644 [Detail]).

Um den Gebrauch solcher Gegenstände wie den Fettfänger und den Bratspießhalter anschaulich zu machen, wird nun näher auf die Küche des Mittelalters, insbesondere auf die der Hansestadt Lübeck, eingegangen. Die Lüneburger Küche des Mittelalters wurde noch nicht detailliert untersucht, wird aber der Lübecker sehr verwandt sein.

Bis zum Mittelalter und auch noch während des Mittelalters bewohnten die Menschen in Norddeutschland größtenteils Rauchhäuser. Diese besaßen eine ebenerdige Feuerstelle frei in der Mitte des einzigen Raumes, und es führte kein gelenkter Rauchabzug nach draußen. Im süddeutschen Bürgerhaus des Hochmittelalters war die Küche schon als separater Raum von anderen abgetrennt (Lutz 1992, 103). Der Rauch zog im Raum durch eine Öffnung im Giebel nach draußen. Die Feuerstelle war meist ein besonders gepflasterter Bereich, gelegentlich wies er auch Eintiefungen oder geringe Erhöhungen auf.

Feuerstellen, die ebenerdig waren, und das waren sie größtenteils alle bis zum 14. Jahrhundert, dienten nicht nur zum Kochen, sondern auch zum Heizen und als Lichtquelle. Der Wärmeertrag einer ebenerdigen Feuerstelle war höher als der einer aufgeböckten bzw. erhöhten Feuerstelle. So geht man davon aus, dass erhöhte Feuerstellen nur zum Kochen genutzt wurden.

Backöfen befanden sich sehr wahrscheinlich außerhalb des bewohnten Gebäudes, entweder unter freiem Himmel oder in separaten Gebäuden. Al-

lerdings versorgten sich die Stadtbewohner überwiegend mit gewerblich Gebackenem (Grabowski 2007, 130).

Die Gerätschaften in der Küche, die zur Nahrungszubereitung nötig waren, waren sowohl in den ärmeren als auch höheren Schichten nicht nur ähnlich, sie waren weitgehend gleich. Der einzige zu erfassende Unterschied war die Anzahl. Die höheren Schichten besaßen deutlich mehr Küchengeräte als die ärmeren, das lag daran, dass in wohlhabenden Haushalten mehrere Gänge gleichzeitig zu kochen und somit mehr Geräte von Nöten waren.

Anhand eines Inventars aus dem Nachlass des Magister Johann Koller, Probst zu St. Johannis, soll deutlich werden, welche Gerätschaften in einer Küche um 1536 in Lüneburg zu finden waren. Das Kücheninventar wird hier nicht vollständig wiedergegeben.

Es befanden sich dort: 5 grapen, groth und kleyn, 1 degelgrape, 1 schincken ketel, 5 andere ketele, 1 ysern schuffel, 2 brathspete, 1 ysern knecht, 3 fuertanghen, 1 ketelhake, 1 missingen stulpe, 1 roste, 1 missingen waterkelle, 2 grote holten schalen, 1 speckbret, 1 tunne mit solte, 1 hackeblock, (...) (Meyer 1884, 80-81).

Es kann angenommen werden, dass auch in diesem Haushalt wenigstens ein Bratspießhalter vorhanden war, denn im Inventar werden zwei Bratspieße aufgezählt (brathspete). Außerdem handelt es sich bei der Haushaltung von Magister Johann

Koller um den Haushalt eines recht begüterten Geistlichen (Meyer 1884, 73).

Ein weiteres Beispiel soll ein Auszug aus dem Inventar der Anna Clara von Dassel von 1656 sein. Sie besaß „in der Küchen“: 1 durchlochte meßings Schaumkelle, 1 meßings Durchschlag, 2 meßings Töpfe, 2 meßings Keßell, 1 klein Diegelgrapen, 1 groß Diegelgrapen, 1 Keßelhake, 1 Bratenwender, 1 groß und 1 klein Bratspieß, 1 Bratenknecht, (...) (Kühlborn 1999, 92). Im Inventar der Anna Clara von Dassel werden keine irdenen Küchengeräte genannt. Das kann bedeuten, dass sie wirklich keine besaß oder eher dass sie, aufgrund des geringen Wertes, keinen Eintrag in das Inventar bekamen.

Ab der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts entwickelte sich in den modernen Dielenhäusern zwischen der nun an die Längswand gerückten Feuerstelle und der Straßenfassade die Dornse. Die Dornse wurde als Empfangsraum und Festtagszimmer genutzt oder aber als Arbeitszimmer des Hausherrn. Die Feuerstelle besaß nun einen geleiteten Rauchabzug, diente aber immer noch zur Nahrungszubereitung und zum Heizen. Im Laufe des 15. Jahrhunderts drehte sich die Feuerstelle um 90° Richtung Dornse und war somit nur noch teilweise an der Außenfassade gelegen (Abb.6).

Mit Hilfe eines Kamins oder Kachelofens mit Schlot in der Dornse konnte die Hitze des Herdes in der Diele die Dornse beheizen, ohne sie zu

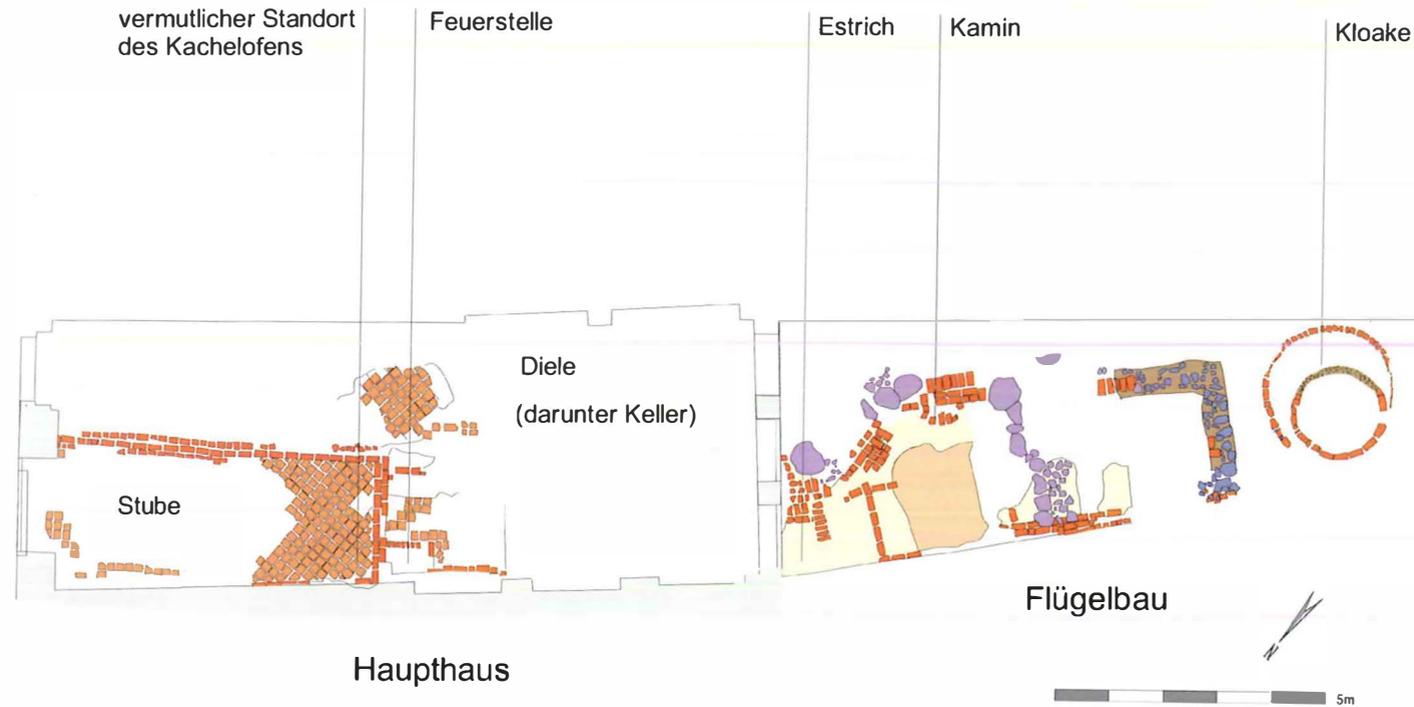


Abb. 6: Lüneburger Beispiel einer Feuerstelle in der Diele direkt an der Wand zur Stube (Dörnse) mit gleichzeitiger Befehung eines dort stehenden Kachelofens, Auf der Altstadt 29.

verräuchern. Außerdem konnte durch die geleiteten Rauchabführungen (Schlote) auch das obere Stockwerk geheizt werden. Im Haus „Auf der Altstadt 29“ in Lüneburg belegen gefundene Ofenkacheln, die seit dem 13. Jahrhundert in Lüneburg bekannt sind, die Anwesenheit eines Kachelofens in der Dörnse (Ring 1996, 36; Ring 2001).

Geführte Rauchabführungen waren eine große Erleichterung, da der Rauch sehr lästig war. Durch die ständige Anwesenheit des Rauches und der Menschen in der sogenannten Diele be-

kam man gerötete Augen und trockenen Husten, damals auch Alterskrankheit genannt (Erdmann 1985, 20). Ein weiterer Vorteil war das Anheben bzw. Aufbocken der Feuerstelle, da es nun nicht mehr nötig war, das Haus mit dem ebenerdigen Feuer zu heizen.

Die Diele war der Raum, in dem sich das alltägliche Leben abspielte, später wurde von dieser die Küche räumlich abgetrennt (Erdmann 1985, 9-38). Fettfänger und Bratspießhalter gehörten

offensichtlich und nachvollziehbar zum Inventar der mittelalterlichen, vorrangig gehobeneren Küche. Dies kann deutlich daran festgemacht werden, dass in den höheren Ständen wesentlich mehr Fleisch verzehrt wurde, was schriftliche Quellen bezeugen (Krug-Richter 1996, 179-210). Bratspießhalter gehören heutzutage nicht mehr zum alltäglich genutzten Küchengeschirr. Da sie sich aber über die Jahrhunderte in Form und Funktion bewährt haben, sind sie nach wie vor zu bestimmten Anlässen in Gebrauch.

Literatur

BENNER 1992: Manfred Benner, Speisezubereitung und Kochen mit Keramikgefäßen. In: Dietrich Lutz, Christine Prohaska-Gross, Heike Schwerdel-Schmidt (Red.), Vor dem großen Brand. Archäologie zu Füßen des Heidelberger Schlosses. Stuttgart 1992, 104-106.

ERDMANN 2007: Wolfgang Erdmann, Der Bratspießhalter. Lübecker Schriften zur Archäologie und Kulturgeschichte 18, 1992, 107 - 108.

GRABOWSKI 2007: Mieczyslaw Grabowski, Backhäuser und Backöfen in Lübeck. Mitteilungen der Deutschen Gesellschaft für Archäologie des Mittelalters und der Neuzeit 19, 2007, 129-136.

HEIDINGA, SMINK 1982: H.A. Heidinga, E.H. Sniink, Brick Spit-supports in the Netherlands (13th-16th century). In: Rotterdam Papers IV, Rotterdam 1982, 63-82.

KRÖLL 2010: Karola Kröll, Die frühneuzeitliche Gefäßkeramik der Lüneburger Töpferei „Auf der Altstadt 29“. Diss. Universität Kiel 2010.

KRUG-RICHTER 1996: Barbara Krug-Richter, Zwischen Hafersgrütze und Hirsebrei? Regionale, soziale und funktionale Differenzierungen in der frühneuzeitlichen Hospitalverpflegung

Norddeutschlands, in: Günter Wiegelmann, Ruth-E. Mohrman (Hrsg.), Nahrung und Tischkultur im Hausraum (= Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91), Münster, New York 1996, 179-210.

MALAGUZZI 2007: Silvia Malaguzzi, Der gedeckte Tisch. Esskultur in der Kunst. Berlin 2007.

MEYER 1884: Th. Meyer, Inventar des Nachlasses des weiland Probstes zu St. Johann in Lüneburg M. Joh. Keller 1536. Fünfter und Sechster Jahresbericht des Museumsvereins für das Fürstentum Lüneburg 1882- 1883, 1884, 73-86.

KÜHLBORN 1999: Marc Kühlborn, Ein Papagen im blechern Bauer. Haushaltsinventare des 17. und 18. Jahrhunderts und ihre Aussagekraft zu Hausrat und Hausstruktur, in: Archäologie und Bauforschung in Lüneburg 4, 1999, 73-108.

RING 1996: Edgar Ring, Das Töpferhaus. Ausgrabungen und bauarchäologische Untersuchungen des Töpferhauses in Lüneburg. In: Ton Steine Scherben. Ausgegraben und erforscht in der Lüneburger Altstadt, hrsg. v. Frank Andraschko, Hilke Lauschus, Christian Lauschus, Edgar Ring. De Sulte 6. Lüneburg 1996, 35-39.

RING 2001: Edgar Ring, Herdstelle, Heißluftheizung, Kachelofen, Kamin. Wärmequellen in Lüneburger Häusern. In: Von der Feuerstelle zum Kachelofen. Heizanlagen und Ofenkeramik vom Mittelalter bis zur Neuzeit. Stralsunder Beiträge III, Stralsund 2001, 28-42.

SCHÄFER 1997: Heiko Schäfer, Zur Keramik des 13. bis 15. Jahrhunderts in Mecklenburg-Vorpommern. Bodendenkmalpflege in Mecklenburg-Vorpommern 44, 1996, 297-335.

Abbildungsnachweis

Abb. 1-4 Henrike Bütje

Abb. 5 Malaguzzi 2007, 74

Abb. 6 Hansestadt Lüneburg, Museumsstiftung, Archäologie