

# Bausteine und Fundstücke

Dortmunder Denkmalhefte

11



**Zu Potte kommen ... –**  
Töpfe und Töpfer in Dortmund

Henriette Brink-Kloke

Stadt Dortmund



*Titelbild:*

*Groppenbrucher Irdenware: Rohwandige, unglasierte Gefäße im Farbspektrum zwischen grauschwarz bis graubraun sind die Kennzeichen der Irdenware, die im Mittelalter und in der frühen Neuzeit in Dortmund-Groppenbruch hergestellt wurden.*

*Rückseite:*

*Ein seltener Fund: Von den Feldern nahe Gut Altmengede wurde der kleine Kopf einer Tierfigur aus rötlichem, hellbraun glasierten Ton aufgesammelt. Das Fundstück ist nur ca. 4 cm groß, das Gesicht mit einer hundeartigen Schnauze wird umrahmt von einem durch Kerbungen kenntlichen Haarkranz, die Augen sind aus kleinen, hell gefärbten Tonkügelchen aufgesetzt. Das Köpfchen geht über in einen langen gerade Hals und könnte am Rand eines Tongefäßes aufmodelliert gewesen sein, wie sie die Groppenbrucher Töpfer an Ausgüssen oder Stielen montierten.*

**Hinweis:**

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung weiblicher und männlicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für alle Geschlechter.

# Zu Potte kommen ... –

## Töpfe und Töpfer in Dortmund

Henriette Brink-Kloke

*Auswahl aus dem Repertoire der Groppenbrucher Töpfereien: Kochtöpfe mit und ohne Füße (Grapen), Schüsseln sowie einige Bräter und Krüge aus Irdenware. Der kleine bräunliche Becher aus Faststeinzeug links neben der großen, dunkelgrauen Schüssel gehört nicht in das Produktionsspektrum, sondern ist ein Import aus dem Rheinland.*



### „Int Gruappenbrauk, do künnt se wat, Hexen töümen un Pött backen“

Sie hießen Krukendiek, Vegetasche, Schmidt und Plattfuß und stellten im Dortmunder Ortsteil Groppenbruch bei Mengede Tongefäße her. Hier stehen im Untergrund an einigen Stellen sandige Tone an, die sich zur Herstellung von sogenannten Irdenwaren eignen.

Das Bruchgebiet nordöstlich der Emscher bildet bis heute mit dem Groppenbach die Grenze zwischen der Stadt Dortmund und dem Kreis Recklinghausen, im Mittelalter zwischen der Grafschaft Dortmund und dem Vest Recklinghausen. Johann Diederich von Steinen berichtete im Jahr 1757: „Groppenbrock ist an der Strassen die von Mengede nach Lünen gehet, eine Viertelstunde vom Kirchdorf gelegen. In dieser Bauerschaft werden viel schwarze irdene Gefässe gebacken, die den Namen Gröppen haben, und häufig verkauft werden.“

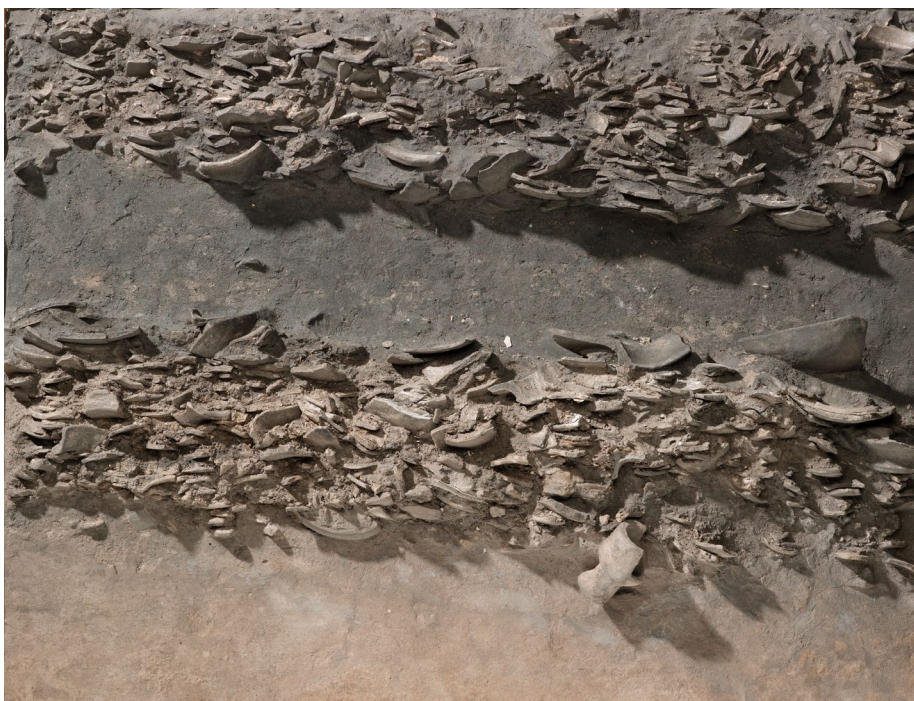
Die Nennungen „Groppenbrock“ (Gruappenbrauk) und „Gröppen“ beziehen sich auf den mittelalterlichen Begriff „Grapen“. Gemeint ist damit ein dreibeiniger Topf, meist aus Ton, selten aus Metall gefertigt, der in oder über das Feuer gestellt als Kochtopf diente. Die eingangs zitierte alte plattdeutsche Redensart erinnert neben der bekannten Töpferei an eine Begebenheit vom 23. Juli 1581, als man Gertrud Nevelings aus Groppenbruch im Kuckelketeich nördlich der Dortmunder Innenstadt der sogenannten Wasserprobe aussetzte (Hexen töümen = Hexen zähmen/bändigten). Der Brechtener Heimatforscher Alois Risse formulierte 1984 den Fortgang des Geschehens folgendermaßen: „[...] da sie schwamm, wurde sie am 4. August vor der Westpforte enthauptet“. ■

## Lambertus anforarius und Aleydis anforaria

Schaut man in alte Flurkarten findet man im Groppenbruch Flurbezeichnungen und Personennamen, die auf ehemalige Töpfertätigkeiten verweisen, wie Gaffenbruch, Gröpfer Feld und Krukendiek. „Die Töpferei wurde mit Sicherheit seit dem 13. Jahrhundert in größerem Umfang als Nebenerwerb [...] bäuerlicher Schichten betrieben, wobei die Groppenbrucher Töpfer ihre Produkte zollfrei in Dortmund absetzten“ schrieb Rudolf Bergmann, der erste archäologische Ausgräber im Bereich dieser Töpfereien 1990.

Als zugehörig zur Grafschaft Dortmund hatten die Groppenbrucher Töpfer das Recht, ihre Ware auch in Dortmund zu verkaufen. Ob es sich allerdings bei der einzigen bekannten Erwähnung von mittelalterlichen Töpfern in Dortmund um Groppenbrucher handelt, lässt sich wohl nicht mehr klären. Im Dortmunder Urkundenbuch verzeichnet Karl Rübel für das Jahr 1304 eine Töpferin und einen Töpfer, die jeweils eine Verkaufsbude am Markt für 6 bzw. 9 Schilling pro Jahr zur Pacht erhielten. Die Herkunftsorte der beiden „anforarii“ (Amphorenmacher) Aleydis und Lambertus, erwähnt die Urkunde nicht, sodass sie auch Dortmunder Bürger gewesen sein können.

Mit der europäischen Stadtentwicklung bildete sich in dieser Zeit auch ein Töpferhandwerk im engeren Sinne heraus. Waren vorher Töpfe und Schüsseln im kleinen Maßstab für den Hausgebrauch und den örtlichen Bedarf gefertigt worden, begann nun eine gewerbliche Produktion. Vielfach stellten die Töpfer neben Geschirrkemik auch Dachziegel her und arbeiteten als Kachelofenbauer und -setzer. Doch blieb im ländlichen Raum das Töpferhandwerk – wie im Groppenbruch – ein saisonales Nebengeschäft zur Landwirtschaft. Und die Groppenbrucher Töpfer sind die bislang einzigen sicheren Nachweise von spätmittelalterlichen Töpfereibetrieben im Großraum Dortmund, die in dieser Zeit überwiegend den steigenden Bedarf der freien Reichsstadt nach irdenem Ess- und Kochgeschirr deckten. Archäologen (s. Seiten 24, 26) erkennen ihre Waren leicht, war doch die Tonqualität im Groppenbruch nicht immer ausreichend gut. Viele der Gefäße „sanden ab“, wie die Fachleute sagen, d. h. beim Berühren der Gefäßwände bleiben kleinste Sandkörnchen an den Händen haften. Entsprechend hoch war die Ausschussrate beim Brennen der Gefäße. Auch die meisten der heutigen Groppenbrucher Landwirte kennen die grau bis schwärzlich gefärbten Tonscherben, die oft zu Hunderten beim Pflügen an die Oberfläche gezogen werden. Die damaligen Töpfer entsorgten ihre Fehlbrände in die Gruben und Gräben, aus denen sie den Ton entnommen hatten. ■



Die Bruchstücke der Tongefäße liegen dicht gepackt in den Erdschichten unter der Feldflur in Dortmund-Groppenbruch. Zu erkennen sind in diesem archäologischen Ausgrabungsfoto zwei dieser „Scherbenschichten“, getrennt durch fast sterilen Sandboden. Am unteren Rand der unteren Schicht ragt ein kleiner, pokalähnlicher Tonbecher aus der Erde heraus.

## „Tischlein deck dich“

Die Groppenbrucher Töpfer fertigten fast ausschließlich irdenes Koch- und Essgeschirr: dreibeinige Kochtöpfe (Grapen), bauchige Gefäße (Kugeltöpfe mit gewölbtem Boden) sowie Schüsseln, Pfannen, Bräter und Durchschläge an. Die Gefäße waren feuerfest und dienten den einfachen Bevölkerungsschichten lange Zeit als einziges Koch- und Essgeschirr. Krüge und Becher für Flüssigkeiten finden sich im archäologischen Fundspektrum der Groppenbrucher Töpfer nur wenige.

Natürlich fehlten aber in den Haushalten des späten Mittelalters die Krüge nicht. Doch da es den Groppenbrucher Töpfern in dieser Zeit selten glückte, „Glasuren auf die Pötte zu bringen“, wie es der eingangs erwähnte Alois Risse lapidar berichtete, war ihre Irdenware oft nicht wasserdicht. Blei- oder andere mineralische Glasuren als Abdichtung auf die Gefäße aufzubringen, war aufwendig und gelang noch nicht zuverlässig.

*Schon im 13. Jahrhundert stand vornehmes Trink- und Schankgeschirr aus frühem Steinzeug, das sogenannte Faststeinzeug auf den Tischen der Herren von Hörde. Zusammen mit dem großen Kugeltopf (rechts) waren die Gefäße seinerzeit Opfer eines Brandschadens geworden und wurden erst bei den archäologischen Ausgrabungen auf der Hörder Burg geborgen.*



*Vermutlich von den Groppenbrucher Töpfern gefertigt – irdenes Koch- und Essgeschirr aus einem bürgerlichen Haushalt des Mittelalters in der heutigen Innenstadt.*



Krüge und Becher für den Hausgebrauch bezog man in der Region daher überwiegend aus den rheinischen Töpfergebieten: Im Westerwälder und Siegburger Raum standen flussmittelreiche Tone an, die sich für besonders hohe Brenntemperaturen eigneten. Die im Ton enthaltenen Feldspate schmolzen (sinterten) und verdichteten sich beim Brand zu einem wasserundurchlässigen Scherben (s. Seite 26). Derartige Gefäße – im Gegensatz zur Irdenware Steinzeug genannt - zeichneten sich zudem durch Schlagfestigkeit aus und waren ihrer glatten Wandung wegen leicht zu reinigen, taugten allerdings aufgrund ihrer Hitzeempfindlichkeit nicht als Kochgeschirr.

Erst seit ungefähr ab 1200 – einem Zeitpunkt, der auch den Wechsel vom Hoch- zum Spätmittelalter kennzeichnet – hatte sich in Mitteleuropa das keramische Formenspektrum erweitert. Bislang nutzten die bäuerlichen Haushalte Koch- und Essgeschirr aus Irdenware wie Grapen, Töpfe und Schüsseln für die Küche und den Esstisch, nun standen in den aufkommenden bürgerlichen Schichten der ersten Städte auch Krüge und Trinkgefäße auf den Tischen. Man orientierte sich verstärkt an höfischen Gebräuchen und verlangte nach den neuen Gefäßen, wie sie nicht nur bei Hofe, sondern ebenfalls in den örtlichen Burgen zu finden waren. Auch in der Reichsstadt Dortmund, der heutigen City, finden die Archäologen fast bei jeder Bodenöffnung Bruchstücke dieser Gefäße. ■

*Große und kleine Krüge, hergestellt aus fertig entwickeltem Steinzeug, fanden sich in dann auch in den bürgerlichen Haushalten des späten Mittelalters in der Innenstadt.*



*Auch in der frühen Neuzeit versorgten sich die städtischen Haushalte Dortmunds vermutlich mit irdenen Töpferwaren aus Groppenbruch, die in dieser Zeit versuchten, Glasuren auf ihre Gefäße aufzubringen.*





Die bislang einzige ihrer Art – die erhaltenen Reste einer mittelalterlichen Töpferscheibe, bestehend aus Teilen der Achslagerscheibe (Fußscheibe), Mittelachse und der eigentlichen Töpferscheibe, die während der archäologischen Ausgrabungen in Dortmund-Groppenbruch gefunden wurden.



Der Landschaftsverband Westfalen-Lippe rekonstruierte die Groppenbrucher Töpferscheibe. Eine Nachbildung ist ebenfalls im Dortmunder Museum für Kunst und Kulturgeschichte zu sehen.

Die Darstellung aus dem 16. Jahrhundert zeigt die Konstruktion und den Gebrauch der Töpferscheibe. Hinter dem Töpfer liegt offensichtlich schon Tonmaterial für die nächsten Gefäße bereit, eine Auswahl fertiggestellter Produkte steht vor ihm. Im Hintergrund sind weitere Arbeitsschritte des Töpfereiwesens zu erkennen: Ein Mann sticht den Ton mit dem Spaten, ein anderer hackt Holz für die Befuerung des Ofens, der von einem weiteren Mann mit Brennmaterial befüllt wird.



## „Den Leymen tritt ich mit meim Fuß //

Mit Har gemischt / danach ich muß // Ein Klumpen werffen auff die schein / Die muss ich mit den Füßen treiben // Mach Krüg / Häffen / Kachel und Scherben // Thu sie denn glasurn und ferben // darnach brenn ich sie in dem Feuer // Corebus gab die Kunst zu steuer“ (Hans Sachs, Eygentliche Beschreibung Aller Stände auff Erden: Der Hafner, 1568).

Die Töpferscheibe erleichterte die schwere Arbeit des Töpfers enorm. In Abbildungen seit dem 13. Jahrhundert sind ihre Konstruktion und Arbeitsweise überliefert. Mit den Füßen trieb der Töpfer die waagrecht über dem Werkstattboden liegende Fußscheibe an, die mit der eigentlichen Töpferscheibe, durch eine Mittelachse und mehrere Streben verbunden war. Alternativ konnte statt der Antriebscheibe auch ein liegendes Rad benutzt werden, das man mit einem Holzstab zwischen den Speichen oder mit dem Fuß in Schwung setzte.

So häufig keramische Waren im archäologischen Fundgut auch sind, blieb überraschenderweise eine im Groppenbruch gefundene Töpferscheibe bislang die einzige, die aus dem europäischen Mittelalter überliefert ist. Vermutlich blieb sie deswegen erhalten, weil man sie in sekundärer Verwendung in die Holzverschalung einer Wasserstelle einbaute, wo sie im feuchten Milieu überdauern konnte.

Bei den Überresten der Scheibe handelt es sich um eine runde, flache Eichenholzscheibe mit ca. 40 cm Durchmesser und eine kleinere mit knapp 20 cm Durchmesser. Zusammen mit der Anordnung der erhaltenen Bohrungen, Bohransätze und Zapfenreste lässt sich die Konstruktion erkennen: Der Typus wird als Block- oder Sprossenscheibe bezeichnet, bei der die Fußscheibe durch ihre Mittelachse und die Stäbe (Sprossen) fest mit der Arbeitsscheibe verbunden ist. ■

## Für Töpferwaren geht zu viel Geld ins Ausland ...

In der Neuzeit begannen sowohl Landesherrn als auch Städte aus „merkantilistischen Erwägungen heraus“, die Ansiedlung von Handwerkern und Manufakturen zu fördern, so stellte Wingolf Lehnemann in seinem Standardwerk zur neuzeitlichen westfälischen Irdenware fest. Für Töpferwaren ginge zu viel Geld ins Ausland, war der allgemeine Tenor.

In den Bürgerbüchern, in denen die Freie Reichsstadt Dortmund die Aufnahme von Neubürgern verzeichnete, wurden ab der Mitte des 17. Jahrhunderts neben den Berufen nun auch häufig die Herkunftsorte aufgeführt, beispielsweise „Klosterkamp gelegen im Cöllnischen“ (Kamp-Lintfort), Lich in der Wetterau, Rasdorf in Hessen und Unterstättigen in der Oberpfalz. Vielleicht gelang bei einigen dieser Handwerker die Ansiedlung dauerhaft, denn ab dem Ende des 18.

*Bruchstück einer sogenannten Schnelle aus der Dortmunder Innenstadt, hergestellt im Kölner Raum. Im 16. Jahrhundert trank man oft Bier aus diesen hohen, schlanken, fast zylindrischen Steinzeugkrügen mit Zinndeckel, die vielfach reich mit religiösen oder mythologischen Szenen verziert sind. Auf dem Bruchstück ist wahrscheinlich ein bergauf gehender Bergmann mit Bergmannskappe und Stemmeisen zu sehen.*



*Import aus dem „Ausland“: Die glasierte Schüssel aus dem Bestand der späteren Verwalter der Hörder Burg stammt vermutlich aus dem Oldenburger oder Wildeshausener Raum. Charakteristisch sind die senkrecht gestellten grünen und gelben Wellenlinien auf der Schüsselwand und im Spiegel.*

Jahrhunderts fehlen in den Quellen die Herkunftsangaben, offensichtlich stammten sie aus Dortmund selbst. Schon 1789 hieß es bei Christian Wilhelm Terbucken „ein töpfer aus der Stadt bürtig“.

Am Ende des Mittelalters und mit Beginn der Neuzeit wurde die Gestaltung des Tischgeschirrs immer aufwändiger. Reliefaufgaben und gefärbte Bleiglasuren zierten die Steinzeugkrüge und -becher. Die großen Schüsseln aus Irdenware wurden farbig bemalt, teilweise auch zusätzlich eingeritzt. Besonders am Niederrhein bildete sich seit dem 17. Jahrhundert für fast 300 Jahre eine regelrechte Töpferlandschaft heraus. Zu den Kennzeichen dieser unter dem Begriff „niederrheinische Irdenware“ bekannt gewordenen Keramiken gehören insbesondere „bunte Farbigekeit und reichlich szenischer Dekor“, wie Margarete Bartels in ihrer Ausarbeitung zur niederrheinischen Irdenware zusammenfasste. Religiöse und profane Motive wurden dabei kombiniert mit Sinnsprüchen und persönlichen Vorlieben. Einfache Muster, wie Wellenbänder und Zierlinien malten die Töpfer dabei freihändig mit einem Federkiel oder Rohrstengel, dem sogenannten Malhorn auf. Für figürliche oder szenische Darstellungen verwendete man gelegentlich Schablonen. Große Prunkschüsseln wurden auch als Hochzeitsgeschenke und Erinnerungsstücke »





*Der einfache, innen glasierte Henkeltopf aus Irdenware des 18. Jahrhunderts könnte noch in Dortmund-Groppenbruch gefertigt worden sein.*

*Becher oder kleine Kanne des 17. oder 18. Jahrhunderts aus grauem Scherben mit kobaltblauer und manganvioletter Bemalung (Westerwälder Steinzeug). Das repräsentative Gefäß, gefunden bei der Emscheroffenlegung an Haus Rodenberg in Dortmund-Aplerbeck, ist aufwendig verziert mit dem Adler als Wappentier, gerahmt von zwei Fabelwesen (Sphingen) mit Löwenkörpern, Menschenköpfen und Flügeln.*



angefertigt. Manche Schüssel wurde über Generationen weitergegeben und einige schmücken heute noch ein Wandregal. Gleichmaßen bekannt ist bis heute das sogenannte Westerwälder Steinzeug mit seiner charakteristischen blauen Bemalung aus geschmolzenem Kobaltglas auf grauem Scherben. Klassisch sind ebenfalls die großen, zweihenkeligen Krauttöpfe, in denen Weißkohl zu Sauerkraut fermentierte und so für die Wintersaison haltbar gemacht wurde.

Auch die Groppenbrucher Betriebe versuchten, ihre Herstellungstechniken und vereinzelte Produkte mit verschieden farbigen Bleiglasuren sowie erweitertem Formen- und Verzierungsspektrum zu modernisieren. Doch ihnen fehlten die notwendigen Tonqualitäten und - neben der eigentlichen landwirtschaftlich ausgerichteten Lebensgrundlage – vielleicht auch die Zeit und der Wille, in die Materialbeschaffung für teurere Glasuren, arbeitsintensive Zierrmotive und verbesserte Brenntechniken zu investieren. Sie experimentierten wenig und verharrten bei ihren Gefäßformen, dem irdenen Koch- und Essgeschirr aus Töpfen und Schüsseln mit schlichtem Dekor und einfacher Bleiglasur.

Im Verlauf der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts stellten die Töpfereiwerkstätten im Groppenbruch ihre Tätigkeit endgültig ein. Offensichtliche Gründe dafür sind bislang nicht bekannt, doch es ist möglich, dass aufgrund des seit Jahrhunderten betriebenen Abbaus die Tonlagerstätten vor Ort weitestgehend ausgebeutet waren (s. Seite 28). Sicherlich führten aber die zunehmende Konkurrenz durch gusseiserne Kochtöpfe, Braunirdenware (Bunzlauer Geschirr) und Steingut sowie die immer stärker ins allgemein bekannt werdenden gesundheitlichen Risiken durch Bleiglasuren auf Essgeschirr zu sinkender Nachfrage und mangelndem Absatz und letztendlich zur Schließung der Betriebe. ■

## Erinnerungen an „Alt-Dortmund“

„Die älteren Dortmunder werden sich noch recht gut erinnern, daß sie auf dem Wall, welcher sich vom Burgtor zur Kuckelke hinzog und etwa zur Hälfte schon abgetragen war, von Zeit zu Zeit frisches Töpfergeschirr sahen, daß hier auf Brettern zum Trocknen aufstellung gefunden hatte.

Es entstammt der Töpferei von Wilhelm Borbein.

Derzeit war das Haus Helle 20 sein Wohnhaus und daran anschließend, nach dem Burgwall zu, befand sich die Töpferei. Nach Aufgabe seiner gewerblichen Tätigkeit lebte er hier als Rentner, Burgwall 24. [...]

Was hier in Dortmund erzeugt wurde, bestand fast durchweg aus einfachen Töpferwaren, dem soge-

nannten irdenen Geschirr. Dieses wurde hier aus Töpferton und Tonmergel, mit Blei- oder Erdglasur hergestellt. Zur Formgebung der Gefäße diente eine Töpferscheibe, welche im Kleinbetriebe mit den Füßen bewegt wurde. Zur Härtung der Erzeugnisse war ein Brennofen in Gebrauch.“ (Karl Prümer)

Für Dortmund sind auch im 19. Jahrhundert mehrere Töpfer belegt. Mit Beginn der Industrialisierung und den schnell wachsenden Bevölkerungszahlen schien offensichtlich die Produktion vor Ort weiterhin lohnenswert zu sein. Den Adress- und Gewerbeverzeichnissen ab 1817 aus dem Dortmunder »



Das Foto zeigt das Wohnhaus der Töpferfamilie Borbein an der Straße Helle, die Töpferwerkstatt befand sich rückwärtig zum Burgwall hin.



*Sowohl die einfach bemalte Schüssel (links) als auch die Schüssel mit Ausguß stammen aus einem Haushalt des 19. Jahrhunderts an der alten Betenstraße und dienten als Milchschaalen, in der sich nach einer Ruhezeit der Rahm von der gemolkene Milch (Rohmilch) absetzen konnte. Vergleichbare Gefäße stellte Wilhelm Borbein in seiner Töpferei an der Ecke Burgwall und Helle her.*

Stadtarchiv (s. Seite 27) sind die Namen von insgesamt fünf Töpferfamilien zu entnehmen: Peter Floer sowie E. und Heinrich Borbein am Burgwall in Höhe Helle, Dietrich und Heinrich Pleuger am Westenhellweg in Höhe des Weddepoths, Heinrich Hobert und Friedrich Meyer an der Kamp- und Schmiedingstraße in Höhe des Westentores. Bei dem Töpfer Heinrich Hobert könnte es sich um einen Nachkommen, vielleicht einen der beiden Söhne des 1782 aus Rasdorf in Hessen zusammen mit seinen beiden Söhnen eingebürgerten Johannes Balthasar Hobert handeln.

Aus heutiger Sicht muten die Berufskombinationen mancher Töpfer abenteuerlich an, so wurden Peter Floer und Heinrich Hobert als Töpferfabrikanten und Lumpenhändler gelistet. Doch so ungewöhnlich war das seinerzeit nicht. Im Münsterländischen Ochtrup beispielsweise setzten die „Besitzer der Ochtruper Topffabriken [...] ihre Fabricate [...] ab und deren Hausierer gehen auch im angrenzenden Hannoverischen, wo sie ihre Töpfe und andere Geschirre entweder verkaufen oder gegen Lumpen austauschen“ (Staatsarchiv Münster, Reg. Münster 95 II fol. 119). Altkleider waren begehrter Rohstoff für die Papierherstellung und lieferten somit ein schönes Zubrot

für die „Kiepenkerle“, wie sie im Münsterland genannt wurden. Der Name leitet sich ab von der „Kiepe“, einem auf dem Rücken getragenen Korb, von dem aus die Waren verkauft wurden. ■



*Henkeltopf mit Tülle aus grauem Steinzeug Westerwälder Art mit blauer Bemalung aus dem 19. Jahrhundert. Im Rheinland nannte man diese Gefäße auch Heißwasserpöttchen, da sie von Pilgern auf Wallfahrten mitgeführt wurden, um sich darin heißes Wasser auf ihr mitgebrachtes Kaffeemehl gießen zu lassen.*

## [...] „das famose Zartgemüse aus der Dose.“

(Werbeslogan aus den 1970 Jahren)

Offensichtlich arbeitete jeweils die ganze Familie im häuslichen Betrieb, teilweise nennen die Listen bis zu 15 Personen („Seelen“), zusätzlich beschäftigten die Töpfer bis zu acht Arbeitskräfte. Üblich scheint auch die Produktbreite der Betriebe gewesen zu sein, denn es wurden Töpfe und Schüsseln aus Irdenware genauso wie Dachziegel hergestellt. Der Ausstoß liest sich beachtlich: So stellte Peter Floer beispielsweise im Jahr 1839 Dachziegel für 72 Thaler sowie Töpfe und Schüsseln im Wert von 800 Thalern her oder Heinrich Hobert 1843 Dachziegel im Wert von 240 Thalern sowie Schüsseln und Töpfe für 700 Thaler. Ab der Jahrhundertmitte wurde die Erfassung auf reine Stückzahlen umgestellt, z. B. brannte Heinrich Pleuger im Jahr 1854 „12.000 Stück in 1 Ofen“.

Um einschätzen zu können, welchen Marktwert diese Zahlen seinerzeit besaßen, sollen hier die Kaufkraftvergleiche mit historischen Währungen der Deutschen Bundesbank herangezogen werden. Die aktuellen Angaben (2019) bewerten beispielsweise für das Jahr 1843 den Thaler mit einer Kaufkraft von 37,90 €. Das würde bedeuten, dass der Töpfer Hobert in diesem Jahr einen Jahresumsatz von 35.626 € erwirtschaftete. »

*Mit Backsteinen ausgemauertes Fachwerk eines ehemaligen Dortmunder Bürgerhauses an der Wißstraße. Die Fassade wurde im 16. Jahrhundert gefertigt und besticht durch ihre aufwendig reliefverzierten, unterschiedlich großen Backsteine.*



*Ein Holzgefach des Hauses an der Wißstraße blieb erhalten und ist im Dortmunder Museum für Kunst und Kulturgeschichte zu sehen.*



*Detailblick auf die Backsteinfassade des ehemaligen Gebäudes an der Wißstraße.*

Die genannten Dortmunder Töpferbetriebe konnten sich offensichtlich nur wenige Jahrzehnte behaupten. Nach 1868 werden sie nicht mehr gelistet, nur die Berufsbezeichnung „Töpfer“ begegnet noch in den Adressbüchern.

Im Gießverfahren gefertigtes Steingut, Emailgeschirr, Einmachgläser oder Konservendosen aus Weißblech – wie das Handwerk insgesamt spürte auch das Töpfergewerbe die Auswirkungen der Industrialisierung und den technischen Fortschritt. Irdenes Geschirr entsprach bald nicht mehr den Ansprüchen moderner Haushaltsführung.

Die bekannte Kochbuchautorin Henriette Davidis (s. Seite 25, 26) warnte in ihrem „Praktischen Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“ vor einer „Bleivergiftung bei Anwendung [...] von glasierten Töpferwaren“. Dagegen hatte sie Irdenware noch in früheren Ausgaben ihres Kochbuchs für den täglichen Gebrauch empfohlen und Ratschläge zu seiner Behandlung gegeben. Ihr Erkenntniswandel dürfte bei der weiten Verbreitung ihres Buches weitreichende Auswirkungen auf die bleiglasierete Irdenwareproduktion gehabt haben.

Die Ziegelproduktion (s. Seite 29) hingegen erlebte stattdessen weiterhin steigende Nachfrage. Ziegeleien vor den Toren der alten Stadt und in der Nähe der Industriestandorte bedienten den Bedarf nach Backsteinen und Dachziegeln als robustem Baustoff. Für Industriegebäude und zusätzlichen Wohnraum der Arbeitskräfte wurden dringend Baustoffe benötigt, denn Holz und Naturstein waren knapp und teuer. Der „Kunststein“ Ziegel aus dem Rohstoff Lehm bot hier zusammen mit dem Brennmaterial Kohle Abhilfe, und so schossen in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts Ziegeleien im wörtlichen Sinne „aus dem Boden“. An mehreren Stellen konnte die Dortmunder Stadtarchäologie direkt die im Boden erhaltenen Reste dieser frühen Betriebe nachweisen. ■

*Der schmale, knapp 10 Zentimeter lange Backstein ist mit dem sogenannten Akanthusmotiv verziert, einem seit der Antike oft verwendeten Ornament. Gefunden wurde er bei den archäologischen Untersuchungen auf dem Petrikirchhof, unbekannt ist seine Verwendung. Vielleicht schmückte er ebenfalls eines Hausfassade.*



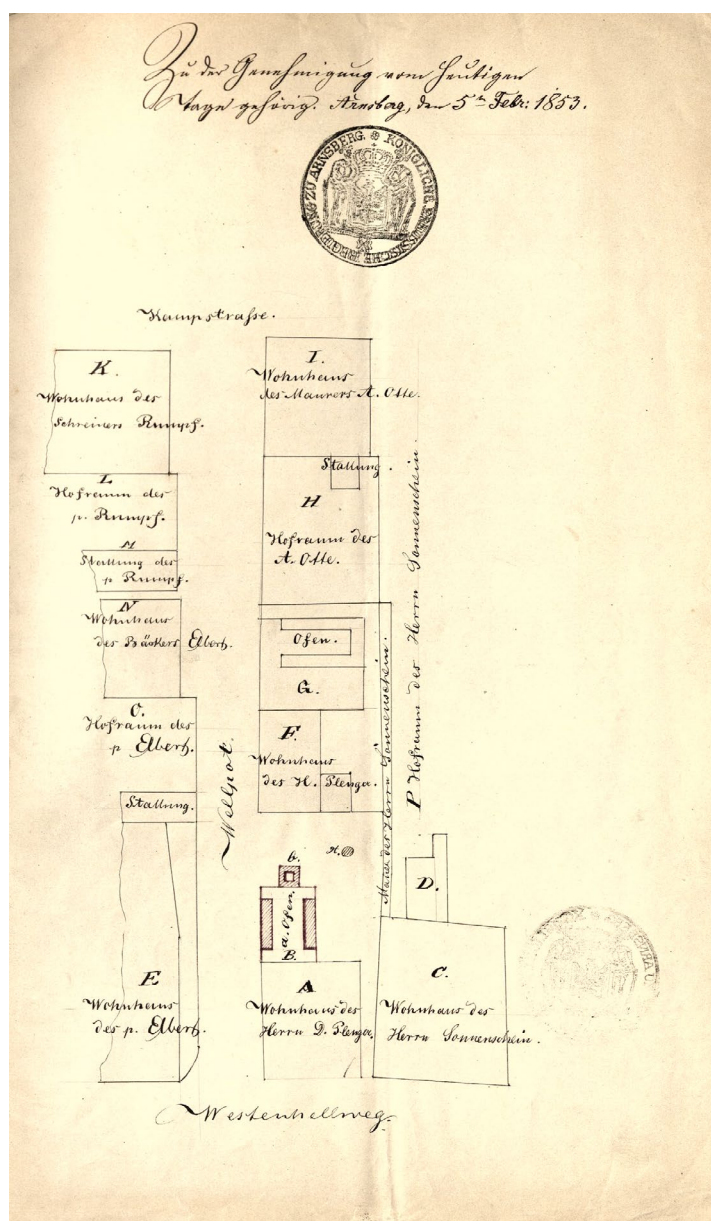
## „Der Töpfer Diedrich Pleuger von hier beabsichtigt,

[...] eine Fabrik zur Anfertigung von Thongeschirr anzulegen.“ (Oeffentlicher Anzeiger, Beilage zum 52. Stücke des Amtsblattes Arnberg, den 25. December 1852, S. 1093)

Entgegen allen Erwartungen konnte im Groppenbruch bislang bei keiner der archäologischen Untersuchungen eine Ofenanlage gefunden werden. Somit fehlen Angaben zu Ofengröße und -technik genauso wie Informationen zur Brennhäufigkeit und Gefäßmenge pro Ofen. Inzwischen weiß man durch archäologische Ausgrabungsbefunde andernorts, dass es sich bei den Brennöfen meistens um sogenannte liegende Öfen mit hintereinander angeordneten Arbeitsraum, Brennkammer und Rauchabzug gehandelt hat (s. Seite 27). Zudem waren diese Öfen oftmals nur leicht in die Erde eingegraben. Vielleicht hat im Groppenbruch die über Jahrhunderte ausgeübte Backerung diese Spuren längst verwischt.

Nähere Angaben liegen dagegen für die Dortmunder Töpfer des 19. Jahrhunderts vor. Sie betrieben nach den Gewerbeverzeichnissen je einen oder zwei Öfen. Dem oben genannten Antrag von Dietrich Pleuger aus dem Jahr 1852 ist eine Zeichnung beigefügt. Direkt nördlich anschließend an sein Wohnhaus am Westenhellweg / Ecke Weddepoth sollte der Ofen am Weddepoth „2 Etagen hoch, die erste massiv, die zweite von Fachwerk, mit einem massiven Schornstein“ errichtet werden. Auch hierbei scheint es sich um einen liegenden Ofen zu handeln, allerdings lassen Zeichnung und beigefügte Legende keine weitere Differenzierung zur Anordnung und zum Volumen der Brennkammer zu.

Berechnungen zur Anzahl der Gefäße pro Ofenbrand sind naturgemäß abhängig von der Größe des Ofens sowie der Art und Größe der produzierten Gefäße. Während wir für Dortmund nur Angaben zur Jahresproduktion besitzen, liegen für einige, allerdings überwiegend Steinzeugtöpfereien im nördlichen Münsterland derartige Angaben vor. Sie datieren zudem in die 1880er und 1890er Jahre und sind daher nicht direkt mit den Dortmunder Nachweisen vergleichbar, geben aber eine ungefähre Vorstellung zur Rentabilität der Betriebe. »



In der Legende zur Bauzeichnung des Antrages von Diedrich Pleuger für die Errichtung eines Töpferofens wurden die dargestellten Objekte näher bezeichnet:

- „1. fig. a. stellt den 4 Fuß im Lichten weiten und 10 Fuß langen und 4 1/2 Fuß hohen neu zu erbauenden Ofen dar.
2. b. ist der neu anzulegende massive Schornstein.
3. H ist ein vorhandener, 10 Fuß vom Gebäude B entfernt liegender Wasserbrunnen.
4. G. ist ein Gebäude des H. Pleuger worin ebenfalls ein Ofen zur Töpferei vorhanden ist.“

Im Münsterland erzeugten laut eigenen Angaben je ein Töpfermeister mit zwei Gesellen bzw. Lehrlingen jährlich durchschnittlich Waren für neun Ofenbrände. Pro Ofenfüllung wurden ca. 4.000 Wurf Gefäße gebrannt, ein Wurf umfasste beispielsweise drei Schüsseln oder 12 Tassen (s. Seite 29). Für einen Wurf konnte man Ende des 19. Jahrhunderts einen Verkaufserlös von durchschnittlich 10 Pfennigen erzielen. Dementsprechend hätte der Jahresumsatz eines Betriebes ca. 4.000 Mark betragen. Für Material und Transport entstanden um diese Zeit jährlich Kosten in Höhe von 780 Mark, 1.900 Mark mussten für Holz und Kohle ausgegeben werden und 1.330 Mark für Arbeitslohn. Im Jahr 1888 standen dem Jahresumsatz von ca. 4.000 Mark somit Ausgaben in Höhe von ca. 4.040 Mark gegenüber. Ein unrentierliches Geschäft, wie der Fiskus seinerzeit kommentierte und für unglaublich hielt: 4.500 Wurf Keramik pro Ofenbrand seien möglich, ebenso ein Verkaufserlös von bis zum 30 Pfennigen pro Wurf und damit ein Jahresumsatz von 12.150 Mark wahrscheinlicher. Hinterlegt man letztere Zahlen nun mit den Angaben zum Kaufkraftvergleich der Deutschen Bundesbank von 2019 von 7,20 € pro Mark unter Abzug der Ausgaben, dann hätte ein Töpferbetrieb mit drei Töpfern 1888 im nördlichen Münsterland einen jährlichen Gewinn von knapp 58.500 € verbuchen können. Wahrscheinlich liegen die tatsächlichen Einnahmen der Töpferbetriebe „irgendwo in der Mitte“ zwischen diesen beiden – „naturgemäß“ - unterschiedlichen Berechnungen.

Während es für die Groppenbrucher Töpfer all die Jahrhunderte davor ein saisonaler Nebenerwerb (s. Seite 28) geblieben war, entwickelte sich die Töpferei in Westfalen im 19. Jahrhundert – regions- und betriebsabhängig - zu einem lukrativeren Geschäftsmodell. Sowohl in der ersten Hälfte in Dortmund, als auch in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts im nördlichen Münsterland scheint sich das aufwendige, langwierige und kräftezehrende Töpferhandwerk gelohnt zu haben. Besonders bei dem bruchgefährdeten Alltagsgeschirr aus Irdenware war der Verbrauch von Schüsseln, Tellern und Töpfen stets hoch. Auch der gestiegene Bedarf durch den enormen Zuzug von Menschen in die Industrie- und Handelsmetropolen in diesen Jahren spielte hierbei sicherlich eine entscheidende Rolle. Erst neue Technologien für Gießverfahren, andere Materialien sowie sich ändernde Konsumgewohnheiten und Wirtschaftsweisen der einzelnen Haushalte brachten das alte Handwerk weitestgehend zum Erliegen. Im Verlauf des Deutschen Reichs nahm die Zahl der Betriebe immer weiter ab, denn fast alle Waren, die die Töpfer vorher gefertigt hatten, konnte die Industrie nun schneller und billiger produzieren. Immerhin nennt der Handwerkskammerbezirk für Dortmund 1934 noch 12 Betriebe. Einzig ein Erzeugnis der Irdentöpferei, schrieb Wingolf Lehnemann, werde weiterhin in Massen nachgefragt, der Blumentopf. Diesen Bedarf konnten die Irdenwarentöpfereien bedienen, denn Blumentopfpresen ermöglichten eine hohe und preisgünstige Produktion. ■

## Dankeschön

an Wingolf Lehnemann für seine kluge Beratung und lebenswerte Unterstützung, an Bruno Wittke für seine unermüdliche und sachkundige Hilfsbereitschaft sowie an Peter Hadasch und Stefan Brentführer für ihre großartigen Fotos.

# Pottkieker

## Henriette Brink-Kloke

### 52. Grüner oder brauner Kohl ganz gekocht nach Bremer Art.

Ersterer ist vorzuziehen. Wenn der Kohl gefroren ist, wird das Herz mit den nächsten Herzblättern sammt dem Stengel, so weit er weich ist, genommen und solches ungeschnitten gewaschen. Am besten ist es, wenn man ihn Abends vorher so weit vorbereitet und ihn Nachts wieder frieren läßt. Dann wird etwas kochendes Wasser mit Gänsefett oder Schweineschmalz und Butter zu Feuer gesetzt, der Kohl lagenweise mit dem nöthigen Salz (ja nicht zu viel) etwas Melkenpfeffer und wenn es beliebt, mit fein geschnittenen Zwiebeln nebst einer Pinkelwurst dazu gethan und in kurzer Brühe etwa 1 ½ Stunde gahr gekocht. Der Topf muß fest verschlossen, der Kohl zwar gahr, aber ja nicht zu weich und nicht gerührt werden, weil derselbe ganz bleiben muß. Fehlt ihm die gewünschte Süße, so wird zeitig ein Stück Zucker, so wie beim Anrichten die Brühe mit etwas Kartoffelmehl gebunden gemacht.

*Grünkohl mit Pinkelwurst ist heute noch ein beliebtes Wintergericht. Auch in Henriette Davidis erster Kochbuchausgabe von 1845 ist er in ihrer Zusammenstellung der „zuverlässigen und selbstgeprüften Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche“ enthalten.*

Sowohl im Mittelalter als in der Neuzeit bestand der überwiegende Teil der Irdenwarenproduktion aus Töpfen und Schüsseln. Beide Gefäßtypen wandelten die Töpfer für unterschiedliche Zwecke variantenreich ab: Kochtopf, Milchtopf und Vorratstopf, mit oder ohne Henkel oder Füße, Schüsseln für Suppen, zum Anrühren für Grüten und Breie, zum Aufrahmen der Milch, als Durchschlag und als Pfanne, mit Henkeln oder mit Stiel. Gerade die Schüsseln waren Mehrzweckgeräte, die sowohl zur Speisenzubereitung, als auch als Tischgeschirr, letztlich sogar zum Geschirrspülen eingesetzt wurden. Noch bis an den Anfang des 20. Jahrhunderts wird berichtet, dass die Familien gemeinsam aus einer großen Schüssel aßen.

Was war in den Töpfen und Schüsseln? Bildliche Quellen und Rezepte für Gerichte bei Hof und Adel aus dem Mittelalter und der frühen Neuzeit zeugen von einer üppigen Speisefolge mit viel Fleisch, zahlreichen Spezialitäten und Süßigkeiten bei Gastmählern, die in reduzierter Menge und Vielfalt offensichtlich auch Alltagskost der „besseren Kreise“ war. Für die normale Stadt- und vor allem die Landbevölkerung sind in erster Linie die Genrebilder einiger niederländischer und flämischer Maler überliefert. Sie erzählen von den gedeckten Tafeln bei Hochzeiten, Volksfesten und anderen Vergnügungen. Viel, überwiegend gebratenes Fleisch, Brot und vor allem Alkohol wurden bei solchen Gelegen-

heiten aufgetischt und reichlich konsumiert. Dass zu einem feierlichen Essen insbesondere Fleisch gehörte, zeigen auch viele Darstellungen des „Letzten Abendmahls“. Die Künstler passten dabei ihre Darstellungen oftmals den landestypischen Nahrungsgewohnheiten an. So hat ein unbekannter Glaskünstler Anfang des 16. Jahrhunderts in der Kirche St. Maria zur Wiese in Soest im sogenannten Westfälischen Abendmahl einen Schinken und einen Schweinskopf – offensichtlich in Unkenntnis der mosaischen Bestimmungen – auf der Tafel platziert. Auch der dargestellte Korb mit überwiegend dunklen Brotlaiben und die beiden Schnapspinnen könnten als Hinweis des Künstlers auf typische westfälische Essens- und Trinkvorlieben gemeint sein.

Unsere Erkenntnisse über die Alltagsernährung der einfachen Bevölkerungsschichten stammen dagegen aus archäologischen Ausgrabungen und zwar aus Latrinen, Brunnen und Abfallgruben. Sie belegen: Fleisch von Geflügel, Schaf, Ziege, manchmal auch Rind und Schwein kam in den bürgerlichen und ländlichen Haushalten nur selten auf den Tisch. Stattdessen bildeten verschiedene Getreidesorten die Grundlagen für Brei und Grüte aus geschrotetem Getreide, Brot und Bier. Man baute Roggen, Gerste und Hafer, seltener Weizen und Hirse an. Aus Roggen und Weizen konnte wegen ihres hohen Gehaltes an Klebereiweiß (Gluten) Brot gebacken



werden, Hafer, Hirse und Gerste verwendete man dagegen für Grütze und Brei. Eintopfgerichte aus Hülsenfrüchten (Linsen, Erbsen, Ackerbohnen), Rüben, Kohl, Pastinaken, später auch Möhren und Salate standen in den Erntemonaten ebenfalls häufig auf den Tischen: Wurzel- und Kohlgemüse mit Speck sowie Linsen- und Erbsensuppe waren typische Gerichte der zweiten Jahreshälfte, während Melde, Sauerampfer und Guter Heinrich schon früh im Jahr erste Vitamine lieferten; Kartoffeln, Spinat, Mais, Gartenbohnen und Tomaten kamen erst in der Neuzeit hinzu. Der Speiseplan wurde ergänzt durch Wildobst und erste Kultursorten. Vermutlich hatten die gut sortierten und sorgfältig gepflegten Klostersgärten (s. Seite 28) den Anbau der Privathaushalte, insbesondere in den Städten beeinflusst.

Gerne und in großer Menge nutzte man Gewürze. Im Gegensatz zu heutigen Kochgewohnheiten legte man während des Mittelalters in adeligen Kreisen besonderen Wert darauf, den Eigengeschmack der

Nahrungsmittel zu verändern und zu übertünchen. Man überwürzte die Speisen und versuchte sogar ihr Aussehen und ihre Farben zu verändern. Vielleicht sollte so der durch Pökeln, Räuchern und sauer Einlegen entstandene, starke Konservierungsgeschmack der Speisen überdeckt werden. Bei der einfachen Stadt- und Landbevölkerung bestand dagegen noch bis zum Anfang des 18. Jahrhunderts die Hauptmahlzeit aus einer wenig gewürzten, dicken Suppe bzw. einem Brei- oder Eintopfgericht, die im Topf aus Irdenware gekocht und in einer großen Irden- schüssel aufgetischt wurden.

Kochrezepte wurden in Klöstern, adeligen Häusern und später auch in bürgerlichen Haushalten aufgezeichnet und gesammelt. Erst mit der Erfindung des Buchdrucks in Europa ab der Mitte des 15. Jahrhunderts durch Johannes Gutenberg erfuhren sie weite Verbreitung und spätestens im 19. Jahrhundert gehörte in jede Familie ein handgeschriebenes, besser noch gedrucktes Kochbuch. Es wurde ergänzt mit Notizen zur Haushaltsführung, Kindererziehung, teilweise auch zu Ethik und Moral. ■

*Mit ihrem Wunsch nach einer Portion Pfefferpotthast lenkte Agnes von der Vierbecke schon 1387 den Wächter des Weiß- straßentores an der Dortmunder Stadtbefestigung vom Dienst ab, um ihren Komplizen die Eroberung der als uneinnehmbar geltenden Stadt Dortmund zu ermöglichen. Das Rezept nahm Henriette Davidis 1877 in einer Kochbuchüberarbeitung auf.*

**30. Pfeffer=Potthast (ein Dortmunder Nationalgericht).** Hierzu werden hauptsächlich die sogenannten kurzen Rippen genommen, solche in  $\frac{1}{2}$  Hand große Stückchen gehauen, in nicht zu reichlichem Wasser und nicht zu vielem Salz ausgeschäumt. Dann fügt man so viel klein geschnittene Zwiebeln hinzu, daß die Sauce dadurch sämig wird, gibt reichlich Pfeffer und Melkenpfeffer (ungestoßen), einige Lorberblätter und späterhin auch einige Zitronenscheiben hinzu. Sollte der Sauce, welche zwar ganz gebunden, aber nicht zu dicklich sein darf, auch nach Pfeffer und Zitrone schmecken muß, noch Sämigkeit fehlen, so kann man zuletzt etwas feingestoßenen Zwieback gut durchkochen lassen. Fleischklößchen, in klarer Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht, beim Anrichten ins Ragout gelegt, macht dies Gericht noch angenehmer. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben.



## „Von Kraft und Nutzen des Biers.“

Heinrich Tappe

„Damit in den mitternächtischen und denen anderen Ländern, wo man keinen oder wenig Wein hat, gleichwohl an nützlich- und nahrhaften Getränken kein Mangel wäre, hat der barmherzige Gott das Bier dafür verordnet; dann was sollten die Leute trinken, denen der Wein schädlich, und sie auch das Wasser an sich selbst nicht vertragen können, deswegen denn der nützliche und gesunde Trank des Biers, aus Waitzen, Dinkel oder Gersten erfunden worden, so an allen Orten kann gesotten und gemacht werden.“ (Der vollkommene Bierbrauer: oder kurzer Unterricht alle Arten von Bier zu brauen, Frankfurt und Leipzig 1784)

Wein war im späten Mittelalter das Tischgetränk bei Hofe, während in den bürgerlichen und ländlichen Haushalten außerhalb der Weinbaugebiete zumeist

Bier, hin und wieder auch vergorener Fruchtsaft oder Met auf den Tischen standen. Der Met – Wasser mit Honig gekocht und vergoren – war noch bis in das frühe Mittelalter verbreitet, wurde aber dann vom Bier, das in der Herstellung wesentlich preiswerter war, und auch vom Wein verdrängt. Zwischen dem 11. und dem 14. Jahrhundert in Zeiten hoher Klimagunst mit Temperaturen wie heute hatte sich der Weinbau in Süddeutschland stark ausgebreitet. Bayern galt in dieser Zeit als Weinland. In den wachsenden Städten Norddeutschlands entwickelte sich dagegen das Brauereigewerbe zu einem der wichtigsten Wirtschaftszweige. „Bier ist flüssig Brot“ ... sagt der Volksmund – will sagen: Bier war Alltagsgetränk, Grundnahrungsmittel und eines der wenigen vorhandenen Genuss- und Rauschmittel.

Biergruss: Werbepostkarte, Dortmund, um 1910.



Wasser, Getreide, Hefe und Würze bilden bis heute in Europa die Grundlage des Bierbrauens (s. Seite 25). Das Reinheitsgebot von 1516 für das damalige Herzogtum Bayern legte als Zutaten Gerste, Wasser und Hopfen fest – das Hinzufügen von Hefe galt als Selbstverständlichkeit und wurde deshalb im Gebot nicht erwähnt. Der Brauprozess ist bis heute im Prinzip gleich geblieben: Das Getreide als Stärkelieferant wird gewässert, bis es beginnt zu keimen. Anschließend stoppt man den Keimungsprozess durch das „Darren“ (Trocknen), ggf. auch durch leichtes Anrösten. Das so gewonnene Malz wird geschrotet und dann mit warmem Wasser eingemaischt. Nach dem Filtrieren der Maische wird sie über einen längeren Zeitraum mit z. B. Hopfen gekocht. Es entsteht die „Würze“, die anschließend abgekühlt und mit Hefe versetzt wird. Durch Gärung entsteht dann nach einigen Tagen Bier, das wiederum einige Zeit lagern muss, bevor es genossen werden kann. Der Brauvorgang war seinerzeit vielfach „Glückssache“, da mangelnde Hygiene und unwillkommene Hefen etwa aus der Luft, das Bier verderben.

Im mittelalterlichen Europa verwendete man zunächst eine Reihe von Würzmitteln. Die Hauptwürzen in Nordwestdeutschland waren Porst und Gagel

*Kronenblume: Werbeplakat der Dortmunder Kronen-Brauerei, 1950er Jahre.*

als Hauptbestandteile der „Grut“ und seit dem 13. Jahrhundert mehr und mehr auch Hopfen. Da die Gagelpflanze (*Myrica gale*) an moorige Böden gebunden ist, wurde sie überwiegend im nordwesteuropäischen Raum, im Rheinland, in Westfalen, Flandern, den Niederlanden und Skandinavien eingesetzt. Beliebt war der süßliche Geschmack des Grutbiers, ein Nachteil allerdings seine geringe Haltbarkeit, sodass nur ein räumlich begrenzter Export möglich war. Mit Hopfen (*humulus lupulus*) gewürztes Bier ist dagegen länger haltbar, und somit vergrößert sich das Absatzgebiet um ein Vielfaches. Da das Hopfenbier auch geschmacklich überzeugte, setzte sich seit dem 15. Jahrhundert allgemein der Hopfen als Bierwürze durch.

Neben Gagel und Hopfen nutzte man auch andere Pflanzen, um das Bier zu würzen: so in Dortmund insbesondere den Sumpfpfurst (*ledum palustre*), auch wilder Rosmarin genannt, den man aus dem Münsteraner Raum bezog. Das Heidekrautgewächs, in alten Dortmunder Rechnungen als „Portze“ oder „Porze“ bezeichnet, war im Verhältnis zu anderen Bierwürzen teuer, doch die Dortmunder bestanden lange auf „ihrem“ Grutbier und tranken es gerne in großen Mengen. Nur eine aus mehreren Bestandteilen bestehende Würze wurde anfangs als Grut bezeichnet, später setzte sich der Begriff allgemein für Bierwürzen, insbesondere für mit Gagel – in Dortmund natürlich mit Sumpfpfurst – versetzte Biere durch.

Ursprünglich war das Grutrecht ein königliches Vorrecht, ab der Mitte des 13. Jahrhunderts erlangten es auch Städte, die es dort oftmals an Patrierfamilien vergaben, die sogenannten Grutherrn. Die Herstellung der Grut fand im Gruthaus unter Aufsicht des Grutherrn statt. Dabei konnten sowohl Männer (Gruter) als auch Frauen (Grutersche) für die Herstellung der besonderen Mischung verantwortlich sein. Sie enthielt „Portze“, Hopfen, Malz, und gelegentlich Lorbeer und Harz. Lange Zeit trank man das Bier in der Brauerei, die fast immer auch Bierschenke war, oder holte das Bier in Krügen oder



Kannen nach Hause. Bierträger lieferten – etwa zu Festen, auch in Erntezeiten – das Bier in Biertonnen (Bierfässer) in die einzelnen Haushalte aus. Auf dem Land wurde Bier bis weit in das 19. Jahrhundert auf größeren Höfen oder Gütern gebraut. Auf den kleineren Höfen war es in der Regel Aufgabe der Frau, den Haushalt vor allem bei der Ernte im Sommer mit Bier zu versorgen. Wahrscheinlich braute und würzte dabei jeder Haushalt nach eigenem Rezept, dementsprechend unterschiedlich waren Qualität und Geschmack.

In Dortmund stand das Gruthaus (Ratsbrauhaus) an der Brauhausstraße (Grütstraße) / Ecke Betenstraße. Hier wurde die Grut hergestellt, die alle Brauer und Brauerinnen erwerben mussten. Schon 1293 hatte „König Adolf (...) den Dortmundern das recht (ertheilt), in ihrer Stadt überall Bier mit Grüt zu brauen“, so heißt es in der Urkunde Nr. 236 im Band 1 der Dortmunder Urkundenbücher von Karl Rübel 1881. Erst ab Ende des 15. Jahrhunderts verdrängte das Hopfenbier das Dortmunder Grutbier.

#### Literatur

Gerstensaft und Hirsebrei – 5000 Jahre Biergenuß, Archäologische Mitteilungen aus Nordwestdeutschland/Beiheft 20 (Oldenburg 1998).



# „Jahr ohne Sommer“

Christiane Althoff

Schon immer war das Wetter wiederkehrendes Gesprächsthema. Das eigene Überleben, das der Familie, der Nachbarn, des Dorfes, der Stadt, ja der ganzen Region hing davon ab. Der Wechsel der Jahreszeiten und die Klimazonen legen die Möglichkeiten für Ackerbau, Viehzucht, Unterkunft und Handel fest. Kriegs- und Friedenszeiten von Staaten und Regionen sind bis heute eng mit den Auswirkungen des Wetters verknüpft. Besonders detailliert nachvollziehen kann man anhand von schriftlichen Aufzeichnungen, Klimadaten, Pollendiagrammen und Jahresringen das Klima der letzten 1.000 Jahre, d. h. die Zeit des vergangenen Mittelalters über die Neuzeit bis heute.

Im Hochmittelalter, so wird die Zeit zwischen dem 10. bis zum 13. Jahrhundert genannt, lagen die Temperaturen in Mitteleuropa im Jahresmittel 1 Grad Celsius höher als noch um das Jahr 2000. In diesen Jahrhunderten erlebten West-, Mittel- und Nordeuropa ihren bis dahin bedeutendsten wirtschaftlichen und kulturellen Aufschwung. Witterungsbedingte gute Ernten ermöglichten steigende Bevölkerungszahlen, die ersten Städte entstanden, die Anzahl der Dörfer nahm zu und in der Landwirtschaft wurde die „Dreifelderwirtschaft“ intensiviert. Sie ließ die Ernteerträge nochmals steigern, da im Jahresrhythmus jeweils ein Drittel der Wirtschaftsflächen brach lag und als Grünland genutzt, die anderen beiden Teile jeweils im Wechsel mit Sommer- oder Wintergetreide eingesät wurden.

Mit Beginn des 14. Jahrhunderts setzten Wetterextreme ein und beendeten die Zeit des mittelalterlichen Klimaoptimums mit Überschwemmungen, kalten Sommern und strengen Wintern, dann wieder mit Dekaden großer Sommerhitze und Trockenheit. Zwei sich europaweit besonders katastrophal auswirkende Schlechtwetterphasen traten zwischen 1310 und 1320 sowie von 1430 bis 1450 ein. Das Getreide faulte auf den Feldern, Hungersnöte waren die Folge, viele Dörfer wurden verlassen und vielleicht führte der schlechte Versorgungsstand

der Bevölkerung auch zu einer erhöhten Anfälligkeit gegenüber der Pest, deren erste, mittelalterliche Wellen jetzt über Mitteleuropa hereinbrachen.

Auch für Dortmund sind solche Wetterextreme durch die Chroniken von Johann Kerkhörde oder Dietrich Westhoff belegt. Im Jahre 1442 – so schilderte Kerkhörde – führte z. B. eine langanhaltende Dürreperiode dazu, dass das Sommerkorn vertrocknete, nur der Winterweizen und -roggen entwickelten sich gut. Flüsse wie Lenne, Volme und Ahse führten in jenem Jahr kaum Wasser, und die Ruhr konnte an vielen Stellen zu Fuß überschritten werden. Immerhin gediehen in den Wäldern rund um Dortmund die Eichen und Bucheckern so gut, dass man 1100 Schweine hineintreiben konnte, die ordentlich Speck ansetzten. Auf die Trockenheit, die sich bis etwa Mitte Dezember hinzog, folgte ein eisiger Winter bis Ende Januar 1443. Viele Brunnen waren trocken gefallen, die Teiche bis auf den Grund zugefroren. Das Vieh litt besonders unter diesen Umständen, viele Tiere verhungerten. Und der Chronist Dietrich Westhoff erwähnt, dass einige Leute ihr Vieh wegen Futtermangels töteten. Andere hingegen versuchten, ihre Rinder mit Stroh zu füttern, das sie von den Dächern abbrachen und häckselten. Die Pferde wurden sogar mit Korn gefüttert, weil kein Heu geerntet werden konnte. Als dann noch die Wintergerste umgepflügt werden musste und die Rüben erfroren, herrschte in Dortmund und Umgebung große Not. Erst gegen Ende Mai 1443 trat eine Verbesserung der Wetterverhältnisse ein, so dass wenigstens die Wintersaat gut gedeihen konnte. Eine derartig extreme Trockenheit hatte jedoch nicht nur Auswirkungen auf die Feldfrüchte, sondern auch auf das Bierbrauen oder auf den Betrieb der Wassermühlen. Als im Jahre 1447 wegen Wassermangels die Wassermühlen ausfielen, erneuerte man die – von Pferden angetriebene – Rossmühle am Westentor, ähnliches wiederholte sich im Jahre 1521.

Die „Entdeckung“ Amerikas 1492 durch Christoph Kolumbus und der Beginn der Reformation 1517 beendeten das Mittelalter. Mit Beginn der Neuzeit, in der

ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts stabilisierte sich das Klima auf einem Niveau vergleichbar dem Jahresmittel der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Doch ab 1550 setzten erneute Wetterverschlechterungen ein und leiteten endgültig die sogenannte kleine Eiszeit ein. Sie dauerte fast 150 Jahre an und brachte bis zu 1,5 Grad Celsius kältere Jahresmitteltemperaturen mit sich. Die Benennung dieser Epoche gründet in der auffälligen Häufung von „Winterbildern“ und „Schneelandschaften“, die in diesen Jahrzehnten entstanden.

Zögerlich und immer wieder stark schwankend begann im Verlauf des 18. Jahrhunderts die langsame Wiedererwärmung. Vulkanausbrüche unterbrachen diesen Trend immer wieder, wie etwa der Ausbruch des Tambora in Indonesien im Jahr 1815, dessen Auswirkung als „Jahr ohne Sommer“ in die Geschichtsschreibung eingegangen ist.

Doch auch schon in den 1780er Jahren sorgten mehrere Ausbrüche des (Spalten-)Vulkans Laki auf Island im Zeitraum vom 8. Juni 1783 bis zum 7. Februar 1784 durch die Ausbreitung einer riesigen schwefelhaltigen Nebelwolke für heftige Wetterwechsel vor allem im nördlichen Europa. Der Dortmunder Chronist Johann Christoph Beurhaus notierte dazu seine Beobachtungen: „Die Sonne schien ohne helle Strahlen rötlich wie der Mond, der gleichfalls fast beständig durch starken Nebel verdeckt war. 1783 war überhaupt ein Jahr mit vielen merkwürdigen Natur- und anderen Begebenheiten“. Das Jahr 1783 begann mit starkem Schneefall und klirrender Kälte, der eisige Winter dauerte bis Ende, darauf folgte ein trockenes Frühjahr: „Vom 12.4. bis 27.5. war nie so viel Regen, daß die Erde recht naß geworden, daher besorgte man ein unfruchtbar Jahr und Mangel an Korn, Stroh, Gras und Gemüse. Am 28. 5. kam starker Regen und Ungewitter. [...] Die Dürre hat bis zum 21.7. gehalten. [...] Am 29.7. regnete es endlich bei einem Gewitter eine Stunde, wodurch die Gras- und die Gartengewächse etwas erquickt wurden, da bisher das Vieh in den Weiden Hunger leiden mußte, auch viel crepierte. [...] Vom 19.8. bis 3.9. war wieder große Hitze, sodaß die Pfundbirnen schon faul vom

Baum fielen, dann kam bis 10.9. Regen und Gewitter, das in Reinoldi Dach einschlug. [...] Am 7.11. war starker Frost, dann folgte großes Wasser, dann kam im Dezember wieder starker Frost.“

Kälte, Schnee und Frost zogen sich bis etwa Anfang April 1794 hin, gefolgt von heftigen Überschwemmungen durch Schmelzwasser. Der Sommer 1794 war wiederum sehr trocken, und seit „Anfang September war hier Wassermangel, sodaß man nach den Mühlen zu Witten und Altlünen zog, auch das Brauwasser mit Tonnen außer der Stadt geholt werden mußte.“

Sogar im Jahr 1785 blieb die Sonne verhüllt, mit Konsequenzen für die Ernte: „Am 1.6. fror es, sodaß man wieder einheizen mußte. [...] Die dunkeln, nebelichten Tage im Juni und das fast beständige Regenwetter im Juli und August verursachten eine späte Ernte, also daß man erst am 12.8. ein Fuder Roggen einfahren sah, wie denn auch die Kirschen erst Anfang August reif wurden.“ Das Jahr endete mit viel Schnee und Kälte; die kalte Witterung bestand auch 1786 fort, dann beruhigte sich das Wetter allmählich.

Nach den Vulkanausbrüchen des 18. und 19. Jahrhunderts stabilisierte sich ab 1850 das Klima langsam und zusammen mit der stetig zunehmenden Industrialisierung stiegen die Temperaturen kontinuierlich und immer schneller an. Erst seit vergleichsweise kurzer Zeit begreift man, dass der Mensch in der Lage ist, das Klima zu verändern und dass das Wetter nur die Kulisse bildet, nicht aber die Handlung schreibt.

### Literatur

Christiane Althoff, Regen, Frost und Dürre, in: Heimat Dortmund, Zeitschrift des Historischen Vereins für Dortmund und die Grafschaft Mark 2/2014, S. 28–33.

Jutta Meurers-Balke, Arie J. Kalis, Renate Gerlach, Antonius Jürgens, Landschafts- und Siedlungsgeschichte des Rheinlandes, in: Pflanzensparen. Archäobotanik im Rheinland: Agrarlandschaft und Nutzpflanzen im Wandel der Zeiten, hrsg. von Landschaftsverband Rheinland, Rheinisches Amt für Bodendenkmalpflege, Materialien zur Bodendenkmalpflege 10, Köln 1999, S. 11–66. ■

## Literatur

- Margarete Bartels, Aus Erd werden Schüssel gemacht. Volksleben und Brauchtum auf niederrheinischer bleiglasierter Irdenware (Duisburg 1982).
- Bauerntöpferei vom Niederrhein des 17. bis 20. Jahrhunderts. Schriften des Museumsvereins Dorenburg e.V., Heft 22, Mönchengladbach 1978.
- Willi Bender, Vom Ziegelgott zum Industrieelektroniker: Die Geschichte der Ziegelherstellung von den Anfängen bis heute (Bonn 2004).
- Rudolf Bergmann, Mittelalterliche und neuzeitliche Töpferei in Dortmund-Groppenbruch. Vorbericht, in: Ausgrabungen und Funde Westfalen-Lippe, Bd. 6/A, 1990, S. 172–178.
- Ders., Mittelalterliche und neuzeitliche Töpferei in Dortmund-Groppenbruch. Vorbericht, in: Ausgrabungen und Funde Westfalen-Lippe, Bd. 8/B, 1993, 31–39; Zitat S. 31.
- Ders., Zwischen Pflug und Fessel. Mittelalterliches Landleben im Spiegel der Wüstungsforschung, Bd. 1 und 2 (Münster 1993).
- Henriette Davidis, Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche (37. Aufl. 1898 bearb. von Nanette Burg, Bielefeld und Leipzig 1989).
- Wilhelm Elling, Steinzeugtöpferei in Stadtlohn zwischen 1870 und 1970, in: Landschaftsverband Westfalen-Lippe (Hrsg.) „Auf tönernen Füßen“. Töpferhandwerk in Westfalen-Lippe im Industriezeitalter, Münster 2002, S. 79–91.
- Ders., Von Kochtöpfen, Siebenhenkeligen und Blumentöpfen. Die Spätphase der Irdentöpferei in Ochtrup, in: Landschaftsverband Westfalen-Lippe (Hrsg.) „Auf tönernen Füßen“. Töpferhandwerk in Westfalen-Lippe im Industriezeitalter, Münster 2002, S. 53–65.
- Harry Kühnel (Hrsg.), Alltag im Spätmittelalter (Wien 1996).
- Wingolf Lehnemann, Irdentöpferei in Westfalen. 17. bis 20. Jahrhundert, Schriften der Volkskundlichen Kommission für Westfalen, Bd. 24 (Münster 1978); Zitat S. 14.
- Carolin Leterme, Töpferräder und Töpferscheiben: archäologische Befunde und zeitgenössische Abbildungen, in: Archäologie und mittelalterliches Handwerk – Eine Standortbestimmung. Soester Beiträge zur Archäologie, Bd. 9, hrsg. v. Walter Melzer, Soest 2008, S. 157–168.
- Karl Prümer, Bilder aus Alt-Dortmund. Bd. 1 und 2 (Dortmund 1925 und 1926); Zitat und Bild Bd. 2, 1926, S. 39.
- Heinrich Risse und Magdalena Risse (posthum), Brechten. Aus der Geschichte eines alten Kirchspiels (Hilden 1984); Zitate S. 20.
- Karl Rübel, Geschichte der Grafschaft und freien Reichsstadt Dortmund, Bd. 1 (Dortmund 1917); Zitat: Dortmunder Urkundenbuch 1, Nr. 299, S. 207.
- Peter Seewaldt, Rheinisches Steinzeug. Bestandskatalog des Rheinischen Landesmuseums Trier (Trier 1990).
- Ernst Johannes Segschneider, Das alte Töpferhandwerk im Osnabrücker Land, Nordwestdeutsche Regionalforschungen Bd. 4, Bramsche 1983.
- Johann Diederich von Steinen, Westphaelische Geschichte, Dritter Theil (Lemgo 1757); Zitat S. 588.
- Stadt Duisburg (Hrsg.), Volkstümliche Keramik vom Niederrhein. Töpferware des 8. bis 20. Jahrhunderts (Duisburg 1986).

## Quellen

Eike Bremer, Die Bauerschaft Groppenbruch. Ein Beitrag zur Heimatkunde des Großstadtraum Dortmund (ungedruckte Examensarbeit 1, Lehramtsprüfung an Volksschulen PH Dortmund, Dortmund 1984, spez. S. 57–60).

Heinz-Dieter Hallemeier, Groppenbrucher Keramik. Eine Studie zur Gefäßherstellung und Gebrauchsform (ungedruckte Examensarbeit 1, Lehramtsprüfung an Volksschulen PH Ruhr, Abt. Dortmund, Waltrop 1967, spez. S. 18–33 und 65 ff).

Thorsten Quenders M.A., LQ Archäologie, Grabungsbericht zur archäologischen Untersuchung Fundpunktnummer 766.001 (Ortsakten Denkmalbehörde Dortmund).

Ortsakten Denkmalbehörde Dortmund.

## Zu den Autoren

### Christiane Althoff M.A.

Studium der Ur- und Frühgeschichte, Klassischer Archäologie und Geologie in Münster und Göttingen, Mitarbeiterin im Referat Sammlung des LWL-Industriemuseums-Westfälisches Landesmuseums für Industriekultur.

### Dr. Henriette Brink-Kloke



Seit 1993 Archäologin, bis 2020 auch Leiterin der Dortmunder Denkmalbehörde. Nach dem Lehramtsstudium umfangreiche archäologische Ausbildung in Landshut, Marburg, München und zuletzt in Bochum mit zahlreichen Ausgrabungen

und Veröffentlichung, insbesondere in Niederbayern sowie in und für Dortmund. Geboren und aufgewachsen in Papenburg an der Ems, zugewandert ins Ruhrgebiet. Lebt mit ihrer Familie in Witten auf einem Bodendenkmal, der Burgstelle Rüdinghausen.

### Dr. Heinrich Tappe



Historiker, Leiter des Brauerei-Museums Dortmund, zunächst im Landesmuseum Oldenburg, seit 1999 in Dortmund im Westfälischen Wirtschaftsarchiv, im Museum für Kunst und Kulturgeschichte und seit 2006 im Brauerei-Museum tätig.

## Erklärt und ergänzt



### Archäologische Ausgrabungen

Die zahlreich auf den Feldern in Dortmund-Groppenbruch zu findenden Tonscherben regten immer wieder die Phantasie heimatkundlich Interessierter an und so schrieb der erste Direktor des Städtischen Kunst- und Gewerbemuseums Albert Baum 1908, dass die in der Nähe von Dortmund in Groppenbruch vom Museum aufgefundene Abfallstätte von Scherben demnächst untersucht werden solle (Albert Baum, Führer durch die Sammlungen des Städtischen Kunst- und Gewerbe-Museums zu Dortmund). Ob diese Untersuchung stattfand, ist nicht überliefert. Erst ab 1986 wurden mehrere archäologische Ausgrabungen durchgeführt, da die Verbreiterung der Bundesautobahn 2 mit Veränderung der Zubringerstraßen sowie der Bau von Park-and-Ride-Anlagen insgesamt vier Grabungskampagnen erforderten. Die ersten beiden Untersuchungen nahmen die LWL-Archäologie für Westfalen (Rudolf Bergmann) in Zusammenarbeit mit dem Dortmunder Museum für Kunst und Kulturgeschichte 1986–1987 (Karl-Heinrich Deutmann, Lothar Trinkaus; Fst.-Nr.

Die bisher bekannten archäologischen Fundstellen mit den Fehlbränden der ehemaligen Töpfereien in Dortmund-Groppenbruch verteilen sich beidseits der Autobahn 2 entlang der Stofferstraße und der Straße Königsheide.

228.001) und 1990 (Henriette Brink-Kloke, Fst.-Nr. 005.002) vor. Zwei weitere Ausgrabungen fanden 1990–1991 (Fst.-Nr. 005.003) und 1992 (Fst.-Nr. 228.002) durch das Dortmunder Museum für Kunst und Kulturgeschichte statt (Henriette Brink-Kloke, Franz-Josef van Ooyen, Edward Dziadus).



Der Syburger Heimatforscher Willi Kuhlmann 1987 in seinem Element, dem „Ausgraben“. Er initiierte zahlreiche Feldbegehungen durch den Arbeitskreis Archäologie und Denkmalpflege im Historischen Verein für Stadt und Grafschaft Dortmund in Dortmund-Groppenbruch.



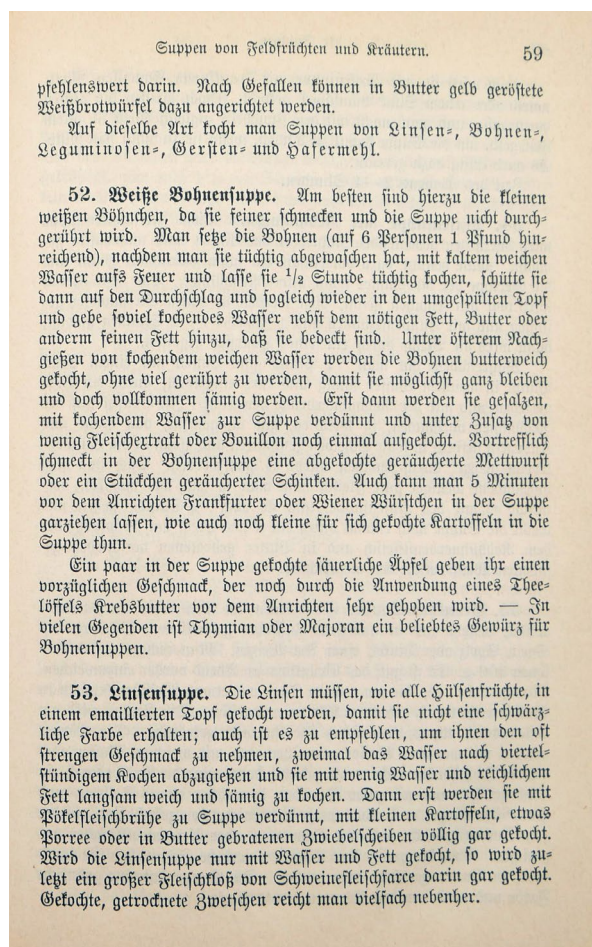
### Brauerei-Museum Dortmund (Heinrich Tappe)

Das Brauerei-Museum Dortmund wurde im Jahre 2006 auf dem Gelände der Dortmunder Actien-Brauerei (DAB) neu eröffnet. Im historischen Maschinenhaus der Hansa-Brauerei von 1912 und der angrenzenden Maschinenhalle zeigt es auf zwei Etagen und ca. 1.000 qm Ausstellungsfläche die traditionsreiche Geschichte der Dortmunder Brauwirtschaft vom Mittelalter bis zur Gegenwart. Schwerpunkt ist dabei die Zeit der Industrialisierung im 19. und 20. Jahrhundert und hier insbesondere die 1950er bis 1970er Jahre, als Dortmund zur Bierhauptstadt Nr. 1 in Europa aufstieg. Präsentiert wird selbstverständlich auch die Technik der Bierbrauerei auf den verschiedenen Produktionsstufen von den Rohstoffen bis zum Transport.

Hier an der Steigerstraße in der Dortmunder Nordstadt wird nunmehr seit 135 Jahren in großem Stil Bier gebraut. Begründet wurde der Standort von der Borussia-Brauerei. Sie war Namensgeberin des Fußballvereins BVB 09 Borussia Dortmund. Auf die Borussia-Brauerei folgte die Hansa-Brauerei AG, die 1971 von der DAB übernommen wurde. Die DAB zählt heute zu den größten und modernsten Braustätten Deutschlands. Besucher\*innen können hier Museumsbesuch, Bierverkostung im historischen Sudhaus von 1912 und Brauereibesichtigung miteinander verbinden.

### Henriette Davidis (Corinna Schirmer)

Die Kochbuchautorin Henriette Davidis wurde am 01.03.1801 als Johanna Friederika Henriette Katharina als Pfarrerstochter im westfälischen Wengern geboren und wuchs dort mit zwölf Geschwistern auf. Bereits als Mädchen wurde sie von ihrer Mutter an Haushaltsführung und, damit verbunden, das Kochen herangeführt. Sie besuchte eine Schule für höhere Töchter und absolvierte eine Ausbildung in Erziehung. Anschließend arbeitete sie zunächst im Haushalt ihrer Schwester und später in Anstellung bei einer Familie in Bremen. Nach einigen Jahren im Beruf kehrte sie nach dem Tod ihres Vaters zu ihrer Mutter nach Wengern zurück. Nach dem Tod ihrer Mutter 1838 verbrachte sie einige Zeit in der Schweiz; 1841 ging sie als Leiterin an die Mädchenarbeitsschule in Sprockhövel. Absolventinnen solcher Schulen wurde zum Abschluss meist ein gedrucktes



*Gartenbohnen in vielen Varianten bereicherten seit der Neuzeit die Rezeptsammlungen der Haushalte, hier eine Variante von Henriette Davidis in einer von Luise Holle herausgegebenen Ausgabe von 1897.*

Kochbuch überreicht – dieser Praxis folgend, befasste sich auch Henriette Davidis mit dem Gedanken, ein eigenes Kochbuch zu publizieren. Es entstand das „Praktische Kochbuch“, welches 1845 beim Bielefelder Verlag Velhagen & Klasing herausgegeben wurde. Henriette Davidis überarbeitete ihr Erstlingswerk in den folgenden 30 Jahren immer wieder und verfasste zudem weitere Werke, die nahezu allesamt die Haushaltsführung und die Vorbereitung von Mädchen auf ihre Rolle als Hausfrau, Ehefrau und Mutter betrafen.

Sie lebte von 1856 bis zu ihrem Tod 1876 in Dortmund und prägte mit ihren Werken die Geschichte der deutschsprachigen Kochbücher des 19. und 20. Jahrhunderts.

### Denkmalbehörde Dortmund – Stadtarchäologie

Die Dortmunder Denkmalbehörde hat den gesetzlichen Auftrag, Kulturdenkmäler im Dortmunder Stadtgebiet zu erkennen, unter Denkmalschutz zu stellen und auf ihre Erhaltung sowie sinnvolle Nutzung hinzuwirken. Damit sorgen die Denkmalpfleger dafür, dass besonders wichtige Elemente unserer Kulturgeschichte nicht verloren gehen. Die Spannweite bedeutender Objekte reicht von im Boden verborgenen Siedlungsresten der Vor- und Frühgeschichte bis hin zu wichtigen Bauten der Nachkriegszeit. Die Denkmalliste ist niemals gänzlich abgeschlossen, da mit dem Ende jeder Epoche erneut Objekte Teil der Geschichte und womöglich rückblickend von Bedeutung sein werden. Aktuell stehen rund 1.200 Objekte in Dortmund unter Denkmalschutz.

Die Dortmunder Denkmalbehörde ist Teil des Stadtplanungs- und Bauordnungsamtes. Zum Denkmalpflege-Team gehören Architekten, Kunsthistoriker, Archäologen, Grabungstechniker und Verwaltungsfachleute. Von hier aus werden zusammen mit den Denkmaleigentümern alle Baudenkmäler betreut und seit den 1990er Jahren zahlreiche Ausgrabungen im Stadtgebiet durchgeführt, wenn Bodendenkmäler im Zuge von Baumaßnahmen nicht erhalten werden können. Die archäologischen Untersuchungen zerstören einerseits das Denkmal und stehen damit im Gegensatz zum denkmalpflegerischen Auftrag des Schützens und Bewahrens. Andererseits liefern sie wichtige Informationen zur Geschichte Dortmunds und der Region, die ohne archäologische Untersuchungen verloren gehen würden.

### Deutsches Kochbuchmuseum (Corinna Schirmer)

Im Mittelpunkt des 1988 im Dortmunder Westfalenpark eröffneten Deutschen Kochbuchmuseums stand die bekannte Kochbuchautorin Henriette Davidis (1801–1876). Ihre Kochbücher waren noch lange nach ihrem Tod nicht nur beliebte Rezeptsammlungen, sondern auch praktische Ratgeber für den Haushalt und orientierten sich dabei am gesellschaftlichen Leitbild der bürgerlichen Familie mit ihren geschlechtsspezifischen Regeln und Normen. In der Dauerausstellung gaben unter dem Motto "Der Beruf der Jungfrau" neben Kochbüchern auch Puppenküchen, Herde und weitere historische

Küchengeräte Einblicke in das Leben von Mädchen und Frauen im 19. Jahrhundert. Die Themenschwerpunkte lagen auf der Entwicklung des Frauenbildes und der Veränderungen in der Küchentechnik von ca. 1800 bis 1960. Mehrere Sonderausstellungen und Publikationen beleuchteten zudem weiterführende Themen wie beispielsweise die Lebenswelt von Dienstboten im 19. Jahrhundert oder zeigten auch Kurioses wie 2002 die Ausstellung "Feine Küchenschweine. 200 Küchen- und Tischgeräte in Schweinegestalt". Das Backhaus und der Kräutergarten, angelegt nach historischen Vorbildern, rundeten den Einblick in die Kulturgeschichte des Kochens, Essens und Trinkens ab.

Die Bibliothek des Deutschen Kochbuchmuseums befindet sich inzwischen in der Berswordt-Halle am Dortmunder Friedensplatz und kann regelmäßig genutzt werden. Die Dauerausstellung des Deutschen Kochbuchmuseums im Westfalenpark ist seit dem 31.12.2010 geschlossen – eine Neukonzeption des Museums an anderem Standort in der Dortmunder Innenstadt ist geplant.

### Irdenware – Steinzeug

Der gebrannte Ton wird in der Keramiker-Fachsprache „der Scherben“ genannt. Die archäologische Forschung unterscheidet im europäischen Mittelalter zwei Tonwarenarten: die Irdenware und das Steinzeug. Als Irdenware werden Gefäße bezeichnet, deren Brenntemperatur bei ca. 1000 Grad Celsius liegt und deren Scherben porös bleibt. Daraus hergestellte Koch- und Essgeschirre, wie Töpfe, Teller und Pfannen, sind weitestgehend feuerfest, aber ohne aufgebrauchte Glasur nicht wasserdicht. Dafür verwendete man anfangs meistens zerriebenes und mit Wasser angerührtes Bleioxid, mit dem das Gefäß innen ausgeschwenkt und außen angegossen wurde, später kamen auch andere Mineralien und Erdfarben hinzu. Alternativ gab man auch grüne Zweige, insbesondere Birkenzweige in das Feuer, sodass sich auf die Gefäßoberfläche eine teerähnliche Schicht (Birkenpech) legte, die ebenfalls für eine gewisse Wasserdichte sorgt.

Um Steinzeug herzustellen benötigt der Töpfer besonders reine und feinmineralische Tone, deren Bestandteile bei Brenntemperaturen bis ca. 1300 Grad Celsius völlig aufschmelzen und sich zu

einer wasserundurchlässigen Masse verdichten. Im Gegensatz zum „Lehm“ für Irdenware, der in vielen Gegenden zwar in unterschiedlicher Zusammensetzung, aber häufig zu finden ist, kommen die für die Steinzeugbrand geeigneten Tone nur in speziellen Lagerstätten, wie in den Gegenden um Siegburg und im Westerwald vor. Erst gegen Ende des 12. Jahrhunderts gelang es dort „Steinzeug“ herzustellen – anfangs noch als sogenanntes Faststeinzeug mit unvollständig aufgeschmolzener Tonmatrix –, dass ab ca. der Mitte des 13. Jahrhunderts dann auch in unsere Region verhandelt wurde. Krüge, Kannen und Becher aus Steinzeug sind neben ihrer Wasserdichtigkeit recht schlagfest, dafür allerdings hitzeempfindlich.

### Stadtarchiv Dortmund

Das Archiv der ehemals freien Reichs- und Hansestadt Dortmund ist eine der ältesten Einrichtungen der Stadt, deren Anfänge sich bis in das 13. Jahrhundert zurückverfolgen lassen. Aus dieser Zeit stammen einige Urkundenladen, die heute im Dortmunder Museum für Kunst und Kulturgeschichte aufbewahrt werden. Die kontinuierliche und systematische Betreuung des Archivs, das auch als „Gedächtnis der Stadt Dortmund“ bezeichnet wird, reicht bis in das Jahr 1873 zurück.

Im Stadtarchiv werden nicht nur die Unterlagen aufbewahrt, die aus der Arbeit der Stadtverwaltung entstanden sind, beispielsweise Urkunden, Akten, Karten und Pläne. Auch Fotos, Filme, Tonaufnahmen, Ansichtskarten, Plakate und Zeitungsausschnitte zur Stadtgeschichte sowie Dokumente von Kirchen, Parteien, Vereinen und Privatpersonen werden gesammelt.

Die Räume des Dortmunder Stadtarchivs befinden sich gegenwärtig an der Märkischen Straße 14.

### Töpferofen

Die im Töpfergewerbe häufigste Grundform war der liegender Ofen mit horizontal hintereinander geschaltetem Arbeitsbereich, Feuerungs- oder Heizkammer und Brennraum. Feuerung und Brennraum waren durch eine Gitterwand voneinander getrennt. Am Ende des Brennraumes befand sich der Rauchabzug. Durch den Luftzug unter dem Boden verlaufender Kanäle wurden die Flammen



Der Kupferstecher Christoph Weigel d. Ä. stellte in seiner Illustration der Regensburger Stände im 17. Jahrhundert eine Töpferscheibe auf einem Speichenrad als Antriebsscheibe dar, die mit einem Stab angetrieben wird. Ein gemauerter Töpferofen steht nahe hinter dem Töpfer.

im Heizraum durch die in der Brennkammer gestapelten Gefäße gezogen und im Kamin abgeführt. Die Brennkammer konnte mittels Trennwände in mehrere Abschnitte unterteilt sein, üblich waren Einkammer- oder Zweikammeröfen. Im Verlauf des Spätmittelalters und der Neuzeit wurden die Öfen immer größer – bis zu 10 Meter sind nachgewiesen – und technische Verbesserungen, wie Öffnungen im Brennraum oder weitere Unterzüge zur besseren Regelung der Luftzufuhr eingeführt. Nach dem Brennvorgang von mehreren Stunden und der tagelang dauernden Abkühlung wurden die Gefäße ausgeräumt und Fehlbrände entsorgt. Eine regelhafte Einordnung der verschiedenen Ofentypen ist kaum möglich, wurde doch nach Erfahrung und Tradition regional individuell variiert. Besser gelingt die grundsätzliche Unterscheidung zwischen stehenden oder liegenden Öfen und zusätzlicher Benennung des Zugsystems.

## Ton

Das Material für Gefäße und Backsteine bilden unterschiedliche Tone, die aus verschiedenen Ausgangsgesteinen und -bedingungen entstanden sind. Die Tonqualität bestimmte die Produktion.

Die Groppenbrucher Töpfereien trafen vor Ort durch die jahrhundertlange Ausbeutung der Lagerstätten irgendwann fast nur noch Material schlechter Güte oder keine geeigneten Böden mehr an. So erklärt sich eine Beschwerde der Vestischen Abdinghöfer aus dem 18. Jahrhundert zu den Töpfern, die im Archiv des Herzogs von Ahrenberg verwahrt wird: ... "welcher gestalt fegetasche, kruckendieck, plattfuß und schmidt sich hochstrafbar unterstanden aufr so genandten alten wieschen undt negst ahnschließenden orteren. wohselbst diesselbe nicht daß geringste recht haben, die weyde mit plaggen mehen, undt Pott-Erde graben...". Etwas weiter heißt es, dass die Beklagten versprochen "eine sichere ahnzahl Pötte geben zu wöllen" (Vestisches Archiv Recklinghausen, HAA Akte VIII J 2, Blatt 181).

Töpfer und Ziegler waren während der Produktion in unseren Breiten abhängig von der Witterung. Hohe Luftfeuchtigkeit in der kalten Jahreszeit, oft auch im Frühjahr und Herbst erschwerte die Vortrocknung von Gefäßen und Backsteinen, selbst die Öfen konnten mangels Isolierung feucht werden. Statt dessen nutzte man diese Monate oft zur Gewinnung und Aufbereitung von Töpfer- und Zieglerton. Bekannt geworden sind im 19. Jahrhundert in unserer Region die sogenannten Wanderziegler. Als Saisonarbeiter, u. a. aus dem Fürstentum Lippe, zogen sie im Frühjahr in die Gegend zwischen Ruhr und Lippe, um Backsteine und Dachpfannen für die überall entstehenden Zechen- und Stahlwerksbauten zu fertigen. Der Ton wurde meistens im Winter „gestochen“, ebenso wurde das Brennholz in der Vegetationsruhe der Bäume geschlagen. Beim „Wintern“ zersprengte das gefrierende Wasser den gestochenen, dichten Boden, der dann beim Auftauen krümelig zerfiel. Häufige Wechsel von Frost und Tauwetter beschleunigten die Auflockerung der Bodenstruktur. Zur Verbesserung der Bildsamkeit des Materials schloss sich oft das langwierige „Sumpfen“ oder „Mauken“ an. Dabei wurde der Ton lagenweise in gemauerte Gruben eingebracht und jede Lage gewässert, um die vollständige Aufnahme des Wassers zu gewähr-

leisten. Der Vorgang war abgeschlossen, wenn sich keine Klümpchen mehr zeigten. Erst anschließend erfolgte die Aufbereitung des Materials durch Treten, Kneten, Walken, Schlagen etc. sowie das Zufügen von Magerungsstoffen und Wasser für die Formung auf der Töpferscheibe.

## Topf und Pott

In Nordwestdeutschland heißt der Topf oftmals „Pott“. Der Begriff wird für Töpfe unabhängig ihrer Funktion verwendet. Seit dem Mittelalter begegnet er auch als Bestandteil des Familiennamens, wie Pötter oder Potter als frühe Nachweise für Töpferfamilien. Indirekt stehen auch das Verb „potten“ (in Töpfe einpflanzen) mit der Töpferei in Verbindung, ebenso das „Pottstück“, ein Küchengarten, auch Haus-, Kohl- und Krautgarten genannt. Hier wurde angepflanzt, was „in den Pott kam“. Ein Kohlgarten wird in der ältesten Stadtansicht von Dortmund, gezeichnet von Detmar Muher um 1610, am Beginenstift zwischen Schwanenwall und Klosterstraße neben dem Franziskanerkloster genannt: „1453 wurden alle Beginen in dem „Haus zum Kohlgarten“ vereinigt und um 1800 das Kohlgartenstift als Institution zur Altersversorgung unverheiratet gebliebener evangelischer Bürgertöchter erwähnt (Gustav Luntowski, Günther Högl, Thomas Schilp, Norbert Reimann, Geschichte der Stadt Dortmund, Dortmund 1994, S. 164). Als Nutzgärten zur Versorgung der herrschaftlichen Haushalte wurden die Küchengärten anfangs nach dem Vorbild mittelalterlicher Klostergärten sorgfältig geplant und angelegt, später zunehmend auch in die Landschaftsarchitektur integriert. Im ländlichen und bürgerlichen Bereich orientierten sie sich mehr nach Sonnenlage, Bodenbeschaffenheit und Erfahrungswerten und weniger nach gestalterischen Gesichtspunkten oder Anbauvorgaben. Der oftmals für den ländlichen Nutzgarten verwendete Begriff „Bauerngarten“ meint eine Entwicklung des späten 19. Jahrhunderts mit buchsgesäumten Beeten und einem Wegekreuz mit Mittelrondell. Im ursprünglichen Nutzgarten hatte es dagegen keine „Pflichtelemente und -pflanzen“ gegeben, hier wuchsen Gemüse, Kräuter und Beerenobst nach persönlichem Geschmack, Erfahrung und Nutzen. Blumen spielten immer dann eine größere Rolle, wenn sie zu Heilzwecken gebraucht wurden.

## Wurf

Die Maßeinheit „Wurf“ im Töpferhandwerk war in Nord- und Westdeutschland sowie in den Niederlanden gebräuchlich. Wingolf Lehnemann fasste 1982 den lückenhaften Quellenstand folgendermaßen zusammen: Bis auf eine bayerische Nennung „ist [allen] gemeinsam, dass stets eine Mehrzahl, meist vier Stück gleicher Gegenstände, gemeint ist. [...] Der älteste Beleg über die Verwendung des Wurfs in der Töpferei datiert von 1459 aus den Niederlanden.“ Somit scheint der Wurf im Töpfereiwesen meistens ein Zählmaß gewesen zu sein, beispielsweise für zwei Krüge oder zwei große bzw. drei kleine Schüsseln, oder fünf große bzw. kleine sechs Milchtöpfe oder zwölf Tassen. Offensichtlich richtete sich der Umfang eines Wurfs nach der Gefäßart. Diese Berechnungsgröße für Keramikgefäße war punktuell bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts anzutreffen (s. Wingolf Lehnemann, Der Wurf als Maß des Töpfers, in: *Keramos*, Heft 91, 1981, S. 57-62, hier S. 57).

## Ziegeleien

Ziegeleien entstanden im 19. und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts häufig direkt neben oder in unmittelbarer Nähe der zu errichteten Neubauten. Der Lehm wurde vor Ort entnommen, die Brennöfen, anfangs meistens als Feldbrandmeiler, ebenfalls hier errichtet. Nach Fertigstellung der Gebäude löste sich der Betrieb auf und die Ziegler zogen zum nächsten Auftraggeber. Die bereits seit der Antike bekannte Ziegelherstellung war als handwerkliche Technik bis dahin gleich geblieben. Man formte im sogenannten Handstreichverfahren aus Lehm Rohlinge zu Ziegeln, trocknete sie an der Luft und türmte sie zu meterhohen Feldbrandöfen (Meilern) auf, die für den Brennvorgang außen mit Lehm abgedichtet wurden. An einer Meilerseite befanden sich in der Regel aus Rohlingen errichtete Herde, von denen aus das Feuer entzündet und in Gang gehalten wurde. Zwischen den gestapelten Ziegeln blieben Schneisen ausgespart, die sogenannten Schürgassen, die ebenfalls mit Brennmaterial gefüllt und angezündet wurden. Je nach Zahl der Schürkanäle war ein Meiler vier-, sechs, achtmündig etc. In Dortmund konnten bislang in Oespel am Steinsweg (Fst.-Nr. 466.003), in Wickede am Bockumweg (Fst.-Nr. 032.003) und an der Langen



*Blick auf die Ausgrabungsfläche an der Ecke Lange Straße / Wilhelmstraße in Dortmund 2018. Gut zu erkennen sind die ehemaligen Stapelflächen der Rohlinge (orange) sowie die Schürgassen (schwarz) der Feldbrandöfen.*

Straße in der Innenstadt (Fst.-Nr. 766.001) Feldbrandmeiler archäologisch nachgewiesen werden. Nach etwa 8–20 Tagen, je nach Meilergröße, hatte sich das Feuer durch den Meiler gefressen und die Decke erreicht, die dann zur besseren Wärmeisolierung noch mit einer Erdschicht abgedeckt wurde. Nach dem vollständigen Ausbrennen musste der Meiler noch 3–14 Tage abkühlen, bis man die Steine herausnehmen konnte. Der gesamte Vorgang konnte bis zu sechs Wochen dauern. Der Brennstoffbedarf lag – je nach Meilergröße – zwischen 250 und 320 kg Steinkohle pro 1000 Steine. Der Ausschuss an Bruch und nicht verkäuflicher Ware bewegte sich zwischen 10 und 20 %. Mit Beginn der Industrialisierung im 19. Jahrhundert wuchs im Ruhrgebiet der Bedarf an Baumaterial rapide. Mit technische Neuerungen, wie der Erfindung von Maschinen zum Abbauen und Formen von Lehm oder Ton, war vor allem der 1859 patentierte Ringofen ein großer Schritt zur Massenproduktion von Ziegeln. Anders als in den alten Feldbrandöfen, die mehrere Tage angeheizt, teilweise über Wochen brennen und nach dem Brand tagelang ausgekühlt werden mussten, verfügte der Ringofen über bis zu 20 Kammern, die unabhängig voneinander beheizt werden konnten. Dabei nutzte man die Abwärme der auskühlenden Kammern für die neu anzuheizenden Abteile, konnte so die Energiezufuhr reduzieren, den Durchsatz steigern und die Ausschussrate deutlich verringern. Erst in den 1960er Jahren wurden die Ringöfen in den Industrieländern durch vollautomatische Hochleistungstunnelöfen ersetzt.

## Bildnachweis

### **Brauerei-Museum Dortmund**

S. 18

### **Denkmalbehörde/Stadtarchäologie**

Fotos Peter Hadasch, S. 5, 6, 8, 9, 13, Rückumschlag  
Foto Elmar Bangsund, S. 11 oben

### **Dortmund-Agentur**

Foto Stefanie Kleemann, S. 23 unten

### **LQ-Archäologie**

Foto Thorsten Quenders, S. 29

### **LWL – Archäologie für Westfalen**

Fotos Stefan Brentführer, Titelbild,  
S. 3, 4, 7 oben und Mitte  
Foto Hermann Menne, S. 24 unten

### **Museum für Kunst und Kulturgeschichte**

Bestand C 7836, S. 12 oben und unten rechts  
Foto Elke Torspecken, S. 12 unten links  
Fotos Joana Maibach, S. 16 (aus: Davidis, Henriette:  
Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche. Practische Anweisung zur Bereitung von verschiedenartigen Speisen, kalten und warmen Getränken, Gelees, Gefrorenem, Backwerken, sowie zum Einmachen und Trocknen von Früchten, mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. Bielefeld: Velhagen und Clasing 1845. Reprint Wetter (Ruhr) 1994),  
S. 17 (aus: Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feineren Küche. Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen und Getränke, zum Einmachen etc., und eine Hinweisung auf schnell zu machende Speisen. Mit einem Anhang, enthaltend Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften und einen Küchensettel nach den Jahreszeiten. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. 22. Aufl. Bielefeld: Velhagen und Clasing 1877),  
S. 25 (aus: Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen neu bearbeitet und heraus-

gegeben von Luise Holle. 36. Aufl. Bielefeld, Leipzig: von Velhagen und Clasing 1897).

### **Karl Prümer, Bilder aus Alt-Dortmund, Bd. 2**

S. 39 (Dortmund 1926), S. 10

### **Rheinisches Bildarchiv, rba\_134745**

S. 27 (aus: Christoph Weigel, Abbildung und Beschreibung der Gemein-Nützlichen Haupt-Stände, Regensburg 1698)

### **Staats- und Universitätsbibliothek (SLUB) Dresden, Deutsche Fotothek**

Inv.-Nr. Technol. A246, S. 7 unten (Holzschnitt von Jost Amman in Hans Sachs, Eygentliche Beschreibung Aller Stände auff Erden: Der Hafner, 1568)

### **Stadtarchiv Dortmund**

Bestand 3-1142, S. 14

### **Stadtplanungs- und Bauordnungsamt**

Foto Thomas Möller, S. 11 unten

### **Vermessungs- und Katasteramt**

Kartengrundlage S. 24 oben,  
Bearbeitung Rolf Grunenberg

### **Westfälisches Wirtschaftsarchiv**

S. 19

## Bausteine und Fundstücke – Dortmunder Denkmalhefte

Die Veröffentlichungsreihe „Bausteine und Fundstücke – Dortmunder Denkmalhefte“ wird herausgegeben von der Denkmalbehörde der Stadt Dortmund. Bisher erschienen sind folgende Hefte:

- **Heft 01** – Henriette Brink-Kloke, Mehr als eine Legierung aus Kupfer und Zinn – Bronzezeit in Dortmund, Dortmund 2011 (2. Auflage).
- **Heft 02** – Bernhard Sicherl und Henriette Brink-Kloke, Zwischen Urt(h)ier und Thier-Galerie – Eine Zeitreise durch ein Stadtquartier, Dortmund 2012 (2. Auflage).
- **Heft 03** – Mathias Austermann, Die besondere Note der Brückstraße – Ausgrabungen im Gerberviertel, Dortmund 2013 (2. Auflage).
- **Heft 04** – Henriette Brink-Kloke, Eine Landpartie – zur Geschichte von Haus Brünninghausen in Dortmund, Dortmund 2014 (3. Auflage).
- **Heft 05** – Bruno Wittke, Vom „grauen Bruder“ zur Flaniermeile – Der Brüderweg als Teil des Boulevards Kampstraße, Dortmund 2015.
- **Heft 06** – Marion Hartmann, Im Brunnen der Familie Heuner – Leben im 19. Jahrhundert in der Dortmunder Betenstraße, Dortmund 2016.
- **Heft 07** – Stephan Strauß, Im Westen was Neues – Der Boulevard Kampstraße zwischen Petrikerkirche und Westentor, Dortmund 2017.
- **Heft 08** – Gerard Jentgens, Der mediale Aufbruch am Ende des Mittelalters – Tonfiguren aus Dortmunder Ausgrabungen, Dortmund 2017.
- **Heft 09** – Mathias Austermann, Am Wegesrand – Von Bestattungen und Gebäuden an der St. Petrikerkirche, Dortmund 2018.
- **Heft 10** – Bruno Wittke, Freie Sicht auf St. Petri – Die Neugestaltung des Petrikerhofs als Teil des Boulevards Kampstraße, Dortmund 2019.
- **Heft 11** – Henriette Brink-Kloke, Zu Potte kommen ... – Töpfe und Töpfer in Dortmund, Dortmund 2020.

### Impressum:

ISSN 2192-9408

Bausteine und Fundstücke

Ausgabe 11 – Henriette Brink-Kloke, Zu Potte kommen ... –

Töpfe und Töpfer in Dortmund, Dortmund 2020.

Herausgeber: Stadt Dortmund, Stadtplanungs- und Bauordnungsamt, Denkmalbehörde

Redaktion: Stefan Thabe (verantwortlich), Dr. Henriette Brink-Kloke

Gestaltung und Satz: Dortmund-Agentur, Julia Böhler

Druck: Dortmund-Agentur 11/2020

Wir verwenden ausschließlich FSC/PEFC-zertifiziertes Papier, alkoholfreie Druckchemie & Druckfarben auf Pflanzenölbasis.



Bausteine und Fundstücke  
Ausgabe 11 – Henriette Brink-Kloke, Zu Potte kommen ... –  
Töpfe und Töpfer in Dortmund  
ISSN 2192-9408