



Der «Schweinetopf» aus Burgdorf

Der deutsche Archäologe Friedrich Laux bezeichnete die «Schweinetöpfe» 1982 in einem Aufsatz als «Gefäss der bürgerlichen Küche des 17. Jahrhunderts». Betrachtet man die Herstellung der Töpfe, so handelt es sich um zylindrische, oben zugedrehte Gefässe. Sie wurden anschliessend um 90 Grad gewendet, auf die Seite gelegt und oft mit zwei Griffen sowie vier Beinen versehen. Die Oberseite des Gefässkörpers wurde ausgeschnitten und durch Hinzufügung eines Knaufs in einen Deckel verwandelt. Abschliessend wurde die Innenseite glasiert.

Solche Töpfe – ihre Datierung liegt im Zeitraum von 1550 bis 1700 – lassen sich für den gesamten norddeutschen und niederländischen Raum, das Rheinland und Hessen sowie Dänemark und Schweden nachweisen.

Und neuerdings für die Stadt Burgdorf: Das Gefäss wurde 1992/93 an der Kornhausgasse 9–11 durch den Archäologischen Dienst des Kantons Bern ADB aus der Verfüllung eines aufgegebenen Gerberei-Bottichs geborgen. Zurzeit ist der Topf aus Burgdorf der einzige bekannte Fund dieser Art in der Schweiz. Als Erklärung für diesen Sachverhalt böten sich ein Import des Gefässes aus dem deutschen Raum oder eine singuläre lokale Auftragsarbeit an.

Die Berner Töpferin Regula Wälti hat das Gefäss nachgebaut. Die Experimente zeigten, dass sich der Topf nicht zum Kochen am oder auf dem offenen Feuer eignet. Vielmehr dürfte er als geschlossener Bratentopf zum Garen von Fleisch bei Niedrigtemperatur in einem Backofen Verwendung gefunden haben – eine Garmethode, die heute wieder en vogue ist.

*Dr. Andreas Heege
Wissenschaftlicher Mitarbeiter,
Archäologischer Dienst des Kantons Bern ADB*