



**Interreg**   
SLOVENIJA – AVSTRIJA  
SLOWENIEN – ÖSTERREICH  
Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj  
Europäische Union | Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

---

## Rastline – živali – ljudje skozi tisočletja

Pflanzen – Tiere – Menschen  
durch die Jahrtausende





---

## **Rastline – živali – ljudje skozi tisočletja**

Pflanzen – Tiere – Menschen  
durch die Jahrtausende

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

903/904(436.4+497.4-18)

RASTLINE, živali, ljudje skozi tisočletja = Pflanzen, Tiere, Menschen durch die Jahrtausende / [besedila Sarah Kiszter ... [et al.] ; uredniki Matija Črešnar ... [et al.] ; fotografije in grafike Archiv der Abteilung Archäologie&Münzkabinett des Universalmuseums Joanneums ... [et al.] ; prevod LPI.SI prevajalska agencija, Marko Mele, Matija Črešnar]. - 1. izd. - Ljubljana : Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije ; Graz : Universalmuseum Joanneum, 2019

ISBN 978-961-6990-66-0 (Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije)  
1. Vzp. stv. nasl. 2. Kiszter, Sarah 3. Črešnar, Matija, 1979-  
COBISS.SI-ID 303461632

## Rastline – živali – ljudje skozi tisočletja / Pflanzen – Tiere – Menschen durch die Jahrtausende

**IZDAJATELJI / HERAUSGEBER:** Universalmuseum Joanneum GmbH, zanj / für Wolfgang Muchitsch, Alexia Getzinger in / und Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, zanj / für Janez Kormar

**UREDNIKI / REDAKTION:** Matija Črešnar, Marko Mele, Sarah Kiszter, Anja Vintar

**BESEDILA / TEXTE:** Sarah Kiszter, Daniel Modl, Anja Vintar, Marko Mele, Matija Črešnar, Johannes Rabensteiner, Polona Janežič, Vesna Koprivnik

**FOTOGRAFIJE IN GRAFIKE / FOTOS UND GRAFIKEN:** Archiv der Abteilung Archäologie&Münzkabinett des Universalmuseums Joanneums (UMJ), Arhiv Fakultete za kmetijske in biosistemske vede Univerze v Mariboru (FKBV UM), Archiv des Instituts für Pflanzenwissenschaften, Karl-Franzens-Universität Graz (IP K-FUG), Archiv der Marktgemeinde Großklein (MG), Arhiv Oddelka za arheologijo Univerze v Ljubljani (UL), Arhiv Pokrajinskega muzeja Maribor (PMM), Arhiv Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije (ZVKDS); posamezni avtorji in spletni viri / einzelne Autoren und Internet Quellen:

**Naslovnica in zadnja stran /Titelseite und Rückseite:** S.Kiszter UMJ, **Stran / Seite (s) 2:** Arhiv FKBV UM; **S.13.1:**Zavod Interfacies; **2-4:**Archiv UMJ; **S.14.1:**Google Imagery; **2:**B.Kramberger; **3,4:**Arhiv PMM; **5:**Arhiv ZVKDS; **S.15.1:**D.Modl, UMJ; **2:**J.Rabensteiner, IP K-FUG; **3:**Wikimedia Commons-File:Usdaeinkorn1 Triticum monococcum.jpg; **4:**J.Rabensteiner, IP K-FUG; **5:**S.Wiesinger ÖAI ÖAW; **S.16.1:**Zavod Interfacies; **S.17.1,2:**Arhiv PMM; **3:**M.Strmčnik Gulič, ZVKDS; **4:** [www.hannastoechter.de/wp-content/uploads/2015/06/Halme05.jpg](http://www.hannastoechter.de/wp-content/uploads/2015/06/Halme05.jpg); **S.18.1:**PJP d.o.o.; **2:**Wikimedia Commons, Atlas des plantes de France,1891; **3:**K.Ziarnek, [www.commons.wikimedia.org/wiki/File:Sinapis\\_arvensis\\_kz2.jpg](http://www.commons.wikimedia.org/wiki/File:Sinapis_arvensis_kz2.jpg); **S.19.1:**J.Ertl; **2:**S.Wiesinger ÖAI ÖAW; **3:**[www.henriettes-herb.com/files/images/photos/p/pa/d04\\_2037\\_panicum-miliaceum.jpg](http://www.henriettes-herb.com/files/images/photos/p/pa/d04_2037_panicum-miliaceum.jpg); **4, 5:**M.Mele UMJ, **S.20.1:**Zavod Interfacies; **S.21.1:**B.Vintar, **2:**Arhiv UL, **3,4:**A.Paušič, FKBV UM; **5:**N.Dolinar, ZVKDS; **6:**A.Vintar, ZVKDS; **S.22.1:**A.Paušič, FKBV UM; **2,3:**A.Vintar, ZVKDS; **4:**M.Mele, UMJ; **S.23.1:**M.Mele, UMJ, **2:**N.Lackner, UMJ; **3,4:**Archiv MG; **S.24.1:**A.Vintar, ZVKDS; **2,3:**Arhiv PMM; **S.25.1:**Zavod Interfacies; **2:**Arhiv ZVKDS; **S.26.1:**Arhiv PMM; **2-3:**J.Rabensteiner, IP K-FUG; **S.27.1:**GIS/Steiermark, S.Kiszter, UMJ; **2:**S.Kiszter, UMJ; **3:**jschnable, [https://en.wikipedia.org/wiki/File:Mature\\_Proso\\_Millet\\_Panicles.jpg](https://en.wikipedia.org/wiki/File:Mature_Proso_Millet_Panicles.jpg); **4:**A.G.Heiss, S.Wiesinger ÖAI ÖAW; **S.28.1:**Zavod Interfacies; **S.29.1:**Arhiv ZVKDS; **2:**O.W.Thomé; **3:**J.Rabensteiner, IP K-FUG; **4:**Arhiv ZVKDS; **S.30.1:**G.Pirc,[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Church\\_in\\_Ho%C4%8De\\_Slovenia\\_foto\\_Grega\\_Pirc\\_-\\_panoramio.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Church_in_Ho%C4%8De_Slovenia_foto_Grega_Pirc_-_panoramio.jpg); **2:**M.Črešnar, ZVKDS; **S.31.1:**G.M.Vischer, Topographia Ducatus Styriae (1681); **2:**S.Kiszter, UMJ; **3:**Archiv UMJ; **4:**all-free-download/free-vectors; **5:**Wikimedia commons,F.E.Köhler, 1897; **S.32.1-3:**A.Vintar, ZVKDS; **S.33.1:**A.Vintar, ZVKDS; **2-4:**S.Kiszter, UMJ, **5:**N.Lackner, UMJ; **6:**A.Vintar, ZVKDS; **6:**M.Črešnar, M.Omahen, Arhiv ZVKDS/UL; **S.34.1:**A.Paušič, FKBV UM; **S.35.1-4, S.36.1-3, S.37.1,3,4:**J.Rabensteiner, IP K-FUG; **S.37.2:**[www.freeimages.com/premium/pile-of-emmer-wheat-triticum-dicocum-isolated.jpg](http://www.freeimages.com/premium/pile-of-emmer-wheat-triticum-dicocum-isolated.jpg); **S.38.1-4:**H.Zell,[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Avena\\_sativa\\_001.JPG](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Avena_sativa_001.JPG); **2:**[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Avena\\_sativa\\_002.JPG](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Avena_sativa_002.JPG); **3:**[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Avena\\_sativa\\_003.JPG](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Avena_sativa_003.JPG); **4:**[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Avena\\_sativa\\_004.JPG](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Avena_sativa_004.JPG); **S.38.1:**H.Zell,[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Humulus\\_lupulus\\_007.JPG](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Humulus_lupulus_007.JPG); **2:**F.Böhringer,[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cupula\\_Edelkastanie\\_Castanea\\_sativa\\_8.JPG](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cupula_Edelkastanie_Castanea_sativa_8.JPG); **3,4:**J.Rabensteiner, IP K-FUG; **5:**G.Sturm, Deutschlands Flora in Abbildungen,1796; **S.44.1:**P.Janežič; **S.45.1:**A.Vintar, ZVKDS; **S.46.1,3:**S.Kiszter, UMJ; **2:**S.Scherzer, UMJ; **S.47.1-5:**D.Modl UMJ; **S.48.1,2, S.49.1:**A.Vintar, ZVKDS; **2:**M.Langmayr, UMJ; **S.50.1:**P.Janežič, **S.51.1:**M.Polak, VSGT MB; **2:**P.Janežič; **S.52.1,3:**A.Vintar, ZVKDS; **2:**S.Kiszter, UMJ; **S.53.1:**A.Vintar, ZVKDS; **S.54.1,2:**A.Vintar, ZVKDS; **3:**S.Kiszter, UMJ; **S.55.1:**S.Kiszter, UMJ; **S.56.1,2, S.57.1:**A.Vintar, ZVKDS; **S.58.1:**D.Modl, UMJ; **S.59.1:**J.Bahor; **2:**A.Vintar, ZVKDS; **S.60.1,2:**A.Vintar; **S.61.1:**P.Janežič; **2:**A.Vintar ZVKDS; **S.62-63:**Zavod Interfacies, birobiro d.o.o.

**PREVOD / ÜBERSETZUNG:** LPI.SI prevajalska agencija, Marko Mele, Matija Črešnar

**JEZIKOVNI PREGLED / LEKTORAT:** Lektorsko-prevajalska agencija LPI.si

**POSTAVIL / SATZ:** birobiro.d.o.o., Maribor

**OBLIKOVANJE NASLOVNICE / GESTALTUNG DES UMSCHLAGS:** birobiro.d.o.o., Maribor

**TISK / DRUCK:** MVM SERVIS, spletne in grafične storitve d.o.o., Mozirje in / und Partl Harald Karl, Großklein

**NAKLADA / AUFLAGE:** 1000 izvodov

ISBN 978-961-6990-66-0

Graz, Ljubljana 2019

© projekt PalaeoDiversiStyria in posamezni avtorji 2019 / Projekt PalaeoDiversiStyria und einzelne Autoren

Prva izdaja. / Erstauflage.

Publikacija je brezplačna. / Publikation ist kostenlos.

**IME PROJEKTA / PROJEKTNAME:** PalaeoDiversiStyria, Paleokrajina Štajerske in njena biodiverziteteta od prazgodovine do odkritja Novega sveta / Paläolandschaft der Steiermark und ihre Biodiversität von der Urgeschichte bis zu Entdeckung der Neuen Welt (PALAEODIVERSISTYRIA)

**EU-PROGRAM / EU-PROGRAMM:** Interreg V-A Slovenija-Avstrija 2014-2020 / Interreg V-A Slowenien-Österreich 2014-20

**FINANCIRANJE / FINANZIERUNG:** 1.320.000 EUR, od tega 85% sredstev ESRR / davon 85% EFRE-Mittel

**TRAJANJE PROJEKTA / PROJEKTDAUER:** 1.10.2016 – 31.12.2019

Blagovna znamka Heriterra je nastala v sklopu EU-projekta PalaeoDiversiStyria v sodelovanju med partnerji iz Avstrije in Slovenije.

*Die Marke Heriterra wurde im Rahmen des EU-Projektes PalaeoDiversiStyria in Zusammenarbeit zwischen Partnern aus Österreich und Slowenien entwickelt.*



### Projektne partnerji / Projektpartner

Universalmuseum  
Joanneum



KARL-FRANZENS-UNIVERSITÄT GRAZ  
UNIVERSITY OF GRAZ



Faculty of Agriculture  
and Life Sciences





# Vsebina Inhalt

<b>Uvod   Einführung</b>	<b>8</b>	<b>Živa arheologija – rastline, živali in ljudje skozi čas   Lebende Archäologie – Pflanzen, Tiere und Menschen im Laufe der Zeit</b>	<b>32</b>
<b>O projektu   Über das Projekt</b>	<b>10</b>	<b>Kako spoznavamo življenje in krajine v preteklosti?   Wie lernen wir das Leben und die Landschaften der Vergangenheit kennen?</b>	<b>32</b>
<b>Sprehodimo se skozi našo preteklost   Spaziergang durch unsere Vergangenheit</b>	<b>12</b>	<b>Kratek pregled značilnih rastlin, odkritih na Štajerskem   Kurzer Überblick über typische Pflanzen in der Steiermark</b>	<b>34</b>
<b>Mlajša kamena in bakrena doba   Jungsteinzeit und Kupferzeit</b>	<b>12</b>	Mlajša kamena in bakrena doba   Jungsteinzeit und Kupferzeit	35
Stoperce	14	Bronasta doba   Bronzezeit	36
Zgornje Radvanje	14	Železna doba   Eisenzeit	38
Rittersaal	15	Rimska doba in pozna antika   Römerzeit und Spätantike	38
Kogelfuchs	15	Od zgodnjega srednjega veka do odkritja Novega sveta   Vom Frühmittelalter bis zur Entdeckung der Neuen Welt	39
<b>Bronasta doba   Bronzezeit</b>	<b>16</b>	<b>Okusna in uporabna arheologija – izdelki znamke HERITERRA   Geschmackvolle und nützliche Archäologie – Produkte der Marke HERITERRA</b>	<b>40</b>
Rogoza	17	<b>O znamki HERITERRA in nastanku izdelkov   Über die Marke HERITERRA und die Entstehung der Produkte</b>	<b>41</b>
Miklavž na Dravskem polju	18	<b>Jedi, pijače in drugi izdelki, ki jih je navdihnila arheologija   Archäologisch inspirierte Gerichte, Getränke und andere Produkte</b>	<b>44</b>
Koppentretalm	19	Mlajša kamena in bakrena doba   Jungsteinzeit und Kupferzeit	44
Königsberg	19	Bronasta doba   Bronzezeit	48
<b>Železna doba   Eisenzeit</b>	<b>20</b>	Železna doba   Eisenzeit	50
Poštela	21	Rimska doba in pozna antika   Römerzeit und Spätantike	56
Čreta pri Slivnici   Čreta bei Slivnica	22	Od zgodnjega srednjega veka do odkritja Novega sveta   Vom Frühmittelalter bis zur Entdeckung der Neuen Welt	60
Burgstallkogel pri Großkleinu   Burgstallkogel bei Großklein	22	<b>Pilotni ponudniki HERITERRA produktov   Pilotanbieter von HERITERRA Produkten</b>	<b>62</b>
Großklein – gomilno grobišče   Hügelgräber	23		
<b>Rimska doba in pozna antika   Römerzeit und Spätantike</b>	<b>24</b>		
Spodnje Hoče	24		
Zgornje Radvanje – Villa rustica	26		
Kleinklein – Villa rustica	27		
Frauenburg	27		
<b>Od zgodnjega srednjega veka do odkritja Novega sveta   Vom Frühmittelalter bis zur Entdeckung der Neuen Welt</b>	<b>28</b>		
Zgornje Radvanje – zgodnjersrednjeveško grobišče   Frühmittelalterliches Gräberfeld	29		
Cerkev Sv. Jurija v Hočah – kripta   Pfarrkirche Hl. Georg in Hoče – Krypta	30		
Kleinklein	30		
Eppenstein	31		

# Uvod

**Rastline – živali – ljudje skozi tisočletja ali kako lahko arheološka dediščina postane vir navdiha za pot v bolj trajnostno prihodnost.**

Arheološka dediščina niso le izkopane, restavrirane in nato v muzejskih vitrinah predstavljene najdbe, ki čakajo, da si jih ogledamo. Pa čeprav so pogosto z njimi povezana številne zanimive zgodbe, ki jih za obiskovalce izbrskajo muzejski kustosi. Arheološka dediščina prav tako niso le najdišča, včasih predstavljena v naravnem okolju oz. *in situ*, včasih vključena v mestno urbanistično zasnovo, največkrat pa skrita pod zemljo, ne da bi mi, naključni pohodniki, vedeli, da se pod našimi koraki skrivajo sledi preteklosti. Arheološka dediščina je vse to in še mnogo več, saj so tudi ideje, znanja in spretnosti, ki so jih poznali prednamci, osnova za to, kar smo in kar delamo danes. Preteklost in sedanjost sta torej povezani bolj, kot si to morda predstavljamo.

Projektne partnerji **projekta PalaeoDiversiStyria – paleokrajina Štajerske in njena biodiverziteta od prazgodovine do odkritja Novega sveta** smo se pred tremi leti združili prav zaradi zavedanja, da je arheološka dediščina lahko neskončen vir znanja in navdiha. To velja tudi za arheološke sledi razvoja kmetijstva in kulturne krajine med kameno dobo ter koncem srednjega veka na območjih avstrijske Štajerske in severovzhodne Slovenije, ki so bila pod drobnogledom našega večletnega čezmejnega projekta.

Del dognanj projekta PalaeoDiversiStyria povzema publikacija, ki jo pravkar prebirate. Ob kratki predstavitvi projekta sledi predstavitev nekaterih pomembnejših najdišč projektne območja, ki časovno segajo od mlajše kamene oz. bakrene dobe do srednjega veka in v veliki meri vključujejo tudi rezultate analiz rastlinskih in/ali živalskih ostankov. A sledi še pomembnejši in zanimivejši (ter okusnejši) del pričujoče publikacije. V poglavju **Živa arheologija** so najprej predstavljene številne rastline, ki so bile na projektne območju odkrite pri arheoloških izkopavanjih, nato pa so jih prepoznali paleobotaniki. Pod naslovom **Okusna in uporabna arheologija** pa se skriva tisto, kar je pri našem projektu pomembna novost. Arheološko dediščino smo poskušali prenesti v sedanjost in prihodnost ter jo narediti uporabno, otipljivo, dišečo in okusno. Čakajo vas torej jedi, pijače in drugi izdelki, ki jih je navdihnila arheologija. Ker knjiga prinaša tudi recepte, se na primer lahko v pripravi jedi preizkusite sami ali pa se odpravite do katerega izmed naših ponudnikov v Avstriji ali Sloveniji in se pustite razvajati z okusi preteklosti. Lahko pa si pri njih priskrbite sestavine in končne izdelke, ki imajo svoj izvor v arheoloških dognanjih in so zato označeni z znakom blagovne znamke **HERITERRA**.

Ob tem pa vabimo vse, ki imate željo in osnovna znanja s številnih področij, ki se jih dotika naš projekt, da se nam priključite. Projekt **PalaeoDiversiStyria** namreč zaključuje samo svoje prvo obdobje, ko smo bili za inovativno idejo »nagrajeni« z evropskimi finančnimi sredstvi. Od zdaj naprej je na nas, da rezultate projekta preizkusimo pri uporabnikih, za katere upamo, da boste in bomo prepoznali dodano vrednost lokalnih izdelkov, ki so povezani s kulturno dediščino regije.

Zakaj torej ne bi tudi vi pustili, da vas navdihnejo predmeti, ostaline in znanja, ki so jih razvijali ter posedovali naši predniki?

Matija Črešnar, Marko Mele

# Einführung

**Pflanzen – Tiere – Menschen durch die Jahrtausende oder Wie das archäologische Erbe als Inspirationsquelle für den Weg in eine nachhaltigere Zukunft dienen kann.**

*Das archäologische Erbe besteht nicht nur aus ausgegrabenen, restaurierten Fundstücken, die später als Exponate in Museumsvitrinen ausgestellt werden und darauf warten, dass jemand sie sieht. Sie sind zwar oft mit vielen interessanten Geschichten verbunden, die die Museumskurator/innen für die Besucher/innen finden und aufarbeiten. Das archäologische Erbe ist außerdem nicht nur ein Fundort, der manchmal in seiner ursprünglichen Umgebung oder in situ präsentiert wird, manchmal in eine urbane Umgebung eingebettet ist, aber meistens unter der Erde verborgen liegt, wobei wir keine Ahnung davon haben, dass sich unter unseren Füßen Spuren der Vergangenheit befinden. Das archäologische Erbe ist all das und noch viel mehr – denn die Ideen, das Wissen und die Fähigkeiten unserer Vorfahren sind die Grundlage dafür, was wir als Menschheit heute sind und tun. Vergangenheit und Gegenwart sind also enger miteinander verbunden, als wir uns vielleicht vorstellen.*

*Gerade aufgrund des Bewusstseins, dass das archäologische Erbe eine unendliche Wissens- und Inspirationsquelle sein kann, wurde vor drei Jahren die Projektpartnerschaft **PalaeoDiversiStyria oder „Die Paläolandschaft der Steiermark und ihre Biodiversität von der Urgeschichte bis zur Entdeckung der Neuen Welt“**, wie das Projekt mit vollem Namen heißt, gegründet. Aufgabenstellung des Projekts war es, die archäologischen Spuren der Entwicklung der Landwirtschaft und der Kulturlandschaft zu erforschen, die von der Steinzeit bis zum Ende des Mittelalters stammen und auf dem Gebiet der Steiermark und des nordöstlichen Sloweniens gefunden wurden.*

*Einige der Ergebnisse dieses Projekts werden in der vorliegenden Publikation zusammengefasst. Nach einer kurzen Vorstellung des Projekts werden einige der wichtigsten Fundorte des Projektgebietes, die sich über den Zeitraum von der jüngeren Steinzeit bzw. von der Kupferzeit bis zum Mittelalter erstrecken, und zu einem großen Teil auch die Ergebnisse von Analysen der Pflanzen- und/oder Tierreste vorgestellt. Aber der wichtigere und interessantere (und schmackhaftere) Teil dieser Veröffentlichung ist wohl folgender: Im Kapitel **„Lebende Archäologie“** werden zunächst die zahlreichen Pflanzen vorgestellt, die bei archäologischen Ausgrabungen im Projektgebiet entdeckt und anschließend von Paläobotanikern/innen identifiziert wurden. Unter dem Titel **„Geschmackvolle und nützliche Archäologie“** versteckt sich eine wichtige Innovation in unserem Projekt. Wir haben versucht, das archäologische Erbe auf die Gegenwart und die Zukunft zu übertragen und es nützlich, greifbar, duftend und lecker zu machen. Hier kann man von der Archäologie inspirierte Speisen, Getränke und andere Produkte finden. Da das Buch auch Rezepte enthält, können Sie selbst versuchen, die Gerichte zuzubereiten – oder Sie können zu einem unserer Anbieter in Österreich oder Slowenien gehen und dort die Aromen und Geschmackserlebnisse der Vergangenheit genießen. Sie erhalten dort auch Zutaten und Fertigprodukte, die ihren Ursprung in archäologischen Erkenntnissen haben und mit der Marke **HERITERRA** gekennzeichnet sind.*

*Alle, die das Grundwissen über oder einfach nur Interesse an den vielfältigen Bereichen haben, die unser Projekt umfasst, sind herzlich eingeladen, sich uns anzuschließen. **PalaeoDiversiStyria** ist mit Unterstützung der EU für eine innovative Idee, mit der das Projekt „ausgezeichnet“ wurde, erst am Ende seiner ersten Phase angelangt. Von nun an steht vor allem im Vordergrund, die Ergebnisse des Projekts mit Nutzern zu teilen, die hoffentlich den Mehrwert lokaler Produkte erkennen werden, die mit dem kulturellen Erbe der Region verbunden sind.*

*Lassen Sie sich also von den Gegenständen, Überresten und dem Wissen, das unsere Vorfahren entwickelt und besessen haben, inspirieren.*

Matija Črešnar, Marko Mele

## O projektu

Kmetijstvo severovzhodne Slovenije in južne avstrijske Štajerske že tisočletja zaznamujejo podobne naravne danosti, kot so geološka podlaga in podnebne značilnosti. Na tej osnovi so prebivalci/ke tega območja ustvarili regionalne kulinarčne posebnosti, pa tudi rokodelske izdelke, ki so odraz tukajšnjega načina življenja tudi v preteklosti.

Arheološka dediščina je neskončen vir znanja in navdiha. To velja tudi za arheološke sledove razvoja kmetijstva in kulturne krajine med kameno dobo in koncem srednjega veka, ki so bili pod drobnogledom večletnega čezmejnega projekta **PalaeoDiversiStyria – paleokrajina Štajerske in njena biodiverziteta od prazgodovine do odkritja Novega sveta**.

S pomočjo evropskih sredstev (Interreg V-A SI-AT 2014-2020) smo najprej združili rezultate sodobnih arheoloških raziskav z območja severovzhodne Slovenije in južne avstrijske Štajerske z znanjem botanikov, gastronomov in turističnih delavcev. Še pomembnejši korak je predstavljala vzpostavitev povezav z lokalnimi in regionalnimi pridelovalci, predelovalci in ponudniki.

Prepoznavanje in oblikovanje skupne vizije in ciljev projektne partnerstva ter širšega kroga zainteresiranih posameznikov so nam omogočili, da smo na temeljih kulturne dediščine razvili nove, sveže in inovativne izdelke, združene pod turistično tržno znamko **HERITERRA**.

Več o znamki HERITERRA izveste na spletni strani: <http://www.heriterra.eu/>.

## Über das Projekt

*Die Landwirtschaft im Nordosten Sloweniens und in der Südsteiermark ist bereits seit Jahrtausenden von ähnlichen Naturmerkmalen wie den geologischen Grundlagen und klimatische Eigenschaften geprägt. Auf dieser Grundlage entwickelten die Bewohner/innen dieser Region kulinarische Besonderheiten sowie Handwerksprodukte, die den lokalen Lebensstil widerspiegeln.*

*Das archäologische Erbe ist eine unendliche Quelle des Wissens und der Inspiration. Dies gilt auch für archäologische Spuren der Entwicklung der Landwirtschaft und der Kulturlandschaft zwischen der Steinzeit und dem Ende des Mittelalters, die im Rahmen des mehrjährigen grenzüberschreitenden Projekts **PalaeoDiversiStyria – Paläolandschaft der Steiermark und ihre Biodiversität von der Urgeschichte bis zu Entdeckung der Neuen Welt** untersucht wurden.*

*Mit Hilfe von finanziellen Mitteln der Europäischen Union (Interreg V-A SI-AT 2014-2020) haben wir zunächst die Ergebnisse zeitgenössischer archäologischer Forschungen aus dem Nordosten Sloweniens und der Steiermark mit dem Wissen von Botanikern, Gastronomen und Tourismusfachleuten kombiniert. Ein weiterer wichtiger Schritt war der Aufbau von Verbindungen zu lokalen und regionalen Produzenten, Verarbeitern und Anbietern.*

*Das Erkennen und Gestalten einer gemeinsamen Vision und Zielsetzung der Projektpartnerschaft sowie eines breiteren Spektrums von Interessierten hat es uns ermöglicht, neue, frische und innovative Produkte auf der Grundlage des Kulturerbes zu entwickeln, die unter der Marke **HERITERRA** vereint sind.*

*Mehr über HERITERRA erfahren sie auf der Website: <http://www.heriterra.eu/>.*



# Sprehodimo se skozi našo preteklost

## Spaziergang durch unsere Vergangenheit



### MLAJŠA KAMENA IN BAKRENA DOBA

#### *Jungsteinzeit und Kupferzeit*

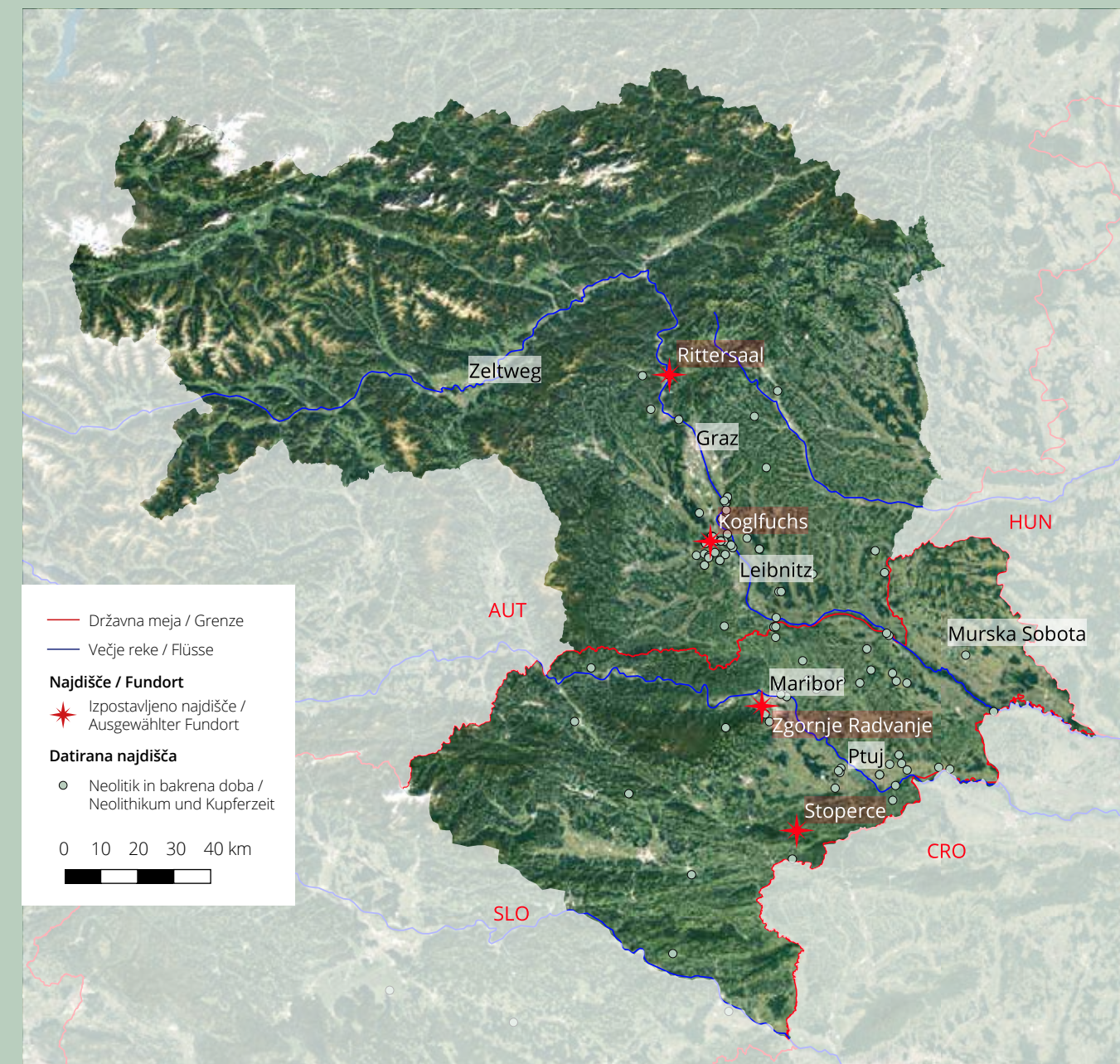
V neolitik oz. mlajši kameni dobi, ki se v naših krajih začne v 2. polovici 6. tisočletja pr. n. št., je mogoče zaradi stalne naselitve ter začetka poljedelstva in živinoreje dokazati prve spremembe v pokrajini, ki jih je naredil človek. Temu mejniku v razvoju človeštva nekateri pravijo tudi neolitska revolucija. A vpliv človeka na okolje takrat še ni bil zelo izrazit.

Bakrena doba imenujemo čas med mlajšo kameno dobo in zgodnjo bronasto dobo ter jo postavljamo v čas od 4400 do 2300 let pr. n. št.

Kmetijstvo se je vse močneje širilo, tako da so lovce in nabiralce zamenjale skupnosti, ki so se ukvarjale zlasti s kmetijstvom. Pri tem je prišlo do ureditve kmetijskih površin. Dodatno je zaradi pridobivanja gradbenega in kurilnega lesa prvič dokazljivo izmerljivo zmanjšanje gozdov.

*Im Neolithikum, ab der 2. Hälfte des 6. Jahrtausends v. Chr., lassen sich durch die Sesshaftigkeit und den Beginn der Land- und Viehwirtschaft erste Veränderungen in der Naturlandschaft durch den Menschen nachweisen. Dieser Meilenstein in der Menschheitsentwicklung wird auch als neolithische Revolution bezeichnet. Der Einfluss auf die Umwelt hielt sich jedoch noch sehr in Grenzen.*

*Die Kupferzeit, so nennen wir die Periode zwischen der Jungsteinzeit und der frühen Bronzezeit, ist von etwa 4.000 bis 2.000 v. Chr. anzusetzen. Die gezielte Landwirtschaft breitet sich immer stärker aus, und zusätzlich zu den Jägern und Sammlern entwickelt sich immer deutlicher die Berufsgruppe der Bauern. Dabei kommt es zur Erschließung landwirtschaftlicher Flächen. Zusätzlich ist durch die Gewinnung von Bau- und Brennholz erstmals ein messbarer Rückgang der Wälder nachweisbar.*





## Stoperce

Eno redkih najdišč iz poznega neolitika in zgodnjega eneolitika na projektnem območju je bilo odkrito v manjšem naselju Stoperce, v ozki dolini jugozahodnega dela gričevnatih Halož. Poleg posameznih odkritij kamnitih prazgodovinskih sekir v Stopercah in drugje v osrednjih Haložah so arheološka izkopavanja prvič pokazala, da je bilo območje poseljeno že v poznem neolitiku. V ta čas sodi jama oz. objekt z raznovrstnim naborom lončenine iz sredine 5. tisočletja pr. n. št. Po nekaj stoletjih premora je bilo najdišče znova obljudeno v zgodnjem eneolitiku v obdobju t. i. lasinjske kulture ob koncu 5. oz. na začetku 4. tisočletja pr. n. št.

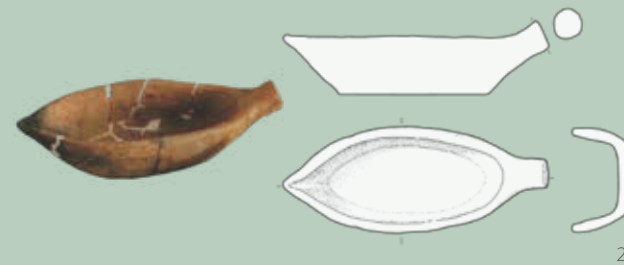


1

*Einer der wenigen Fundorte aus dem Spätneolithikum und Äneolithikum bzw. der Kupferzeit im Projektgebiet befindet sich in den kleinen Ortschaft Stoperce, die in einem engen Tal des südwestlichen Teils des hügeligen Gebiets von Haloze liegt. Neben den einzelnen steinzeitlichen Äxten in Stoperce und anderswo im Zentrum von Haloze haben die archäologischen Ausgrabungen hier zum ersten Mal gezeigt, dass das Gebiet im Spätneolithikum besiedelt war. Aus dieser Zeit datiert eine Grube bzw. ein Objekt mit einer vielfältigen Auswahl an Keramikfunden aus der Mitte des 5. Jahrtausends v. Chr. Nach einigen hundert Jahren wurde der Fundort im frühen Eneolithikum wieder besiedelt. Dies war die Zeit der so genannten Lasinja-Kultur am Ende des 5. bzw. am Anfang des 4. Jahrtausends v. Chr.*

## Zgornje Radvanje

Večobdobno arheološko najdišče Zgornje Radvanje leži v nižinskem svetu Ptujsko-Dravskega polja tik pod vzhodnimi obronki Pohorja. Na najdišču, odkritem pri gradnji ceste, je bila izkopana pomembna in obsežna naselbina iz zgodnjega eneolitika, dva prazgodovinska grobova ter naselbinske ostaline iz pozne bronaste in mlajše železne dobe, poznorimskega obdobja ter novoveške kamnite strukture. Med eneolitskimi najdbami iz 23 objektov izstopa keramična svetilka, s katero so si v 44. oz. 43. stoletju pr. n. št. z živalsko maščobo lahko svetili.



2



3

4

*Die mehrperiodige archäologische Fundstelle von Zgornje Radvanje liegt im Tiefland des Beckens von Ptuj bzw. des Draufeldes, direkt unterhalb der Osthänge des Pohorje-Gebirges. Eine bedeutende und großflächige Siedlung aus der frühen Jungsteinzeit, zwei prähistorische Gräber sowie Siedlungsreste aus der späten Bronze-, der frühen Eisenzeit und der spätrömischen Zeit und moderne Steinstrukturen wurden bei dem Bau einer Autobahn entdeckt und ausgegraben. Unter den jungsteinzeitlichen Fundstücken aus 23 Befunden ist eine Keramiklampe besonders bemerkenswert, die im 44. oder im 43. Jahrhundert v. Chr. verwendet und bei der tierisches Fett als Brennstoff eingesetzt wurde.*

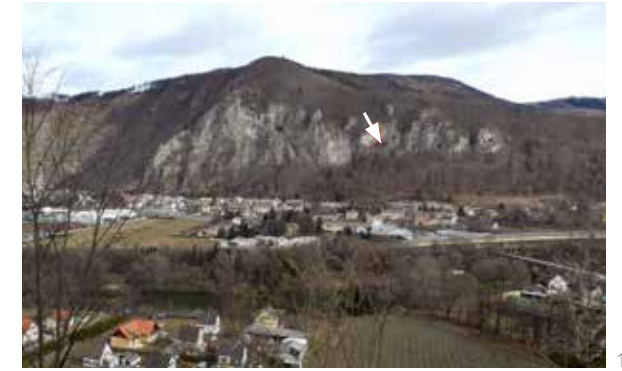


5

## Rittersaal

Rittersaal je manjša jama na približno 505 m nadmorske višine v steni Peggauer Wand severno od Gradca. Jama obsega približno 20 m dolg, 5 do 7 m širok in 2 do 5 m visok prostor z razmeroma suhimi tlemi. V jami so bile ob verjetni starejšekamenodobni poselitvi odkrite visokosrednjeveške, železnodobne in bronastodobne ter bakrenodobne najdbe. Bakrenodobna jama hruškaste oblike je vsebovala zrno enozrnice, ki je bilo datirano v drugo polovico 5. tisočletja pr. n. št. Je najstarejši arheobotanični dokaz za žita na avstrijskem Štajerskem.

*Der Rittersaal ist eine kleine Höhle auf ungefähr 505 m Seehöhe in der Peggauer Wand nördlich von Graz. Die Höhle besteht aus einem rund 20 m langen, 5 bis 7 m breiten und 2 bis 5 m hohen Raum mit einem relativ trockenen Boden. In der Höhle konnten neben Resten einer möglichen altsteinzeitlichen Besiedlung auch hochmittelalterliche, römische, hallstattzeitliche, urnenfelderzeitliche und kupferzeitliche Kleinfunde geborgen werden. Eine kupferzeitliche birnenförmige Grube enthielt Einkornkörner, die auf die zweite Hälfte des 5. Jahrtausends v. Chr. datiert wurden. Es handelt sich um den ältesten archäobotanischen Nachweis von Getreide in der Steiermark.*



1



2



3



4

## Kogelfuchs

Poznobakrenodobna višinska naselbina Kogelfuchs leži na nižji vzpetini, med dolinama Kainach in Laßnitz, na južnem avstrijskem Štajerskem. Postavljena je bila na vzpetini, usmerjeni proti jugozahodu, na približno 360 m nadmorske višine. Z arheološkimi raziskavami je bila potrjena bakrenodobna naselbina iz 3. tisočletja pr. n. št. Arheobotanične raziskave so potrdile uporabo enozrnice v tem času.

*Die spätkupferzeitliche Höhensiedlung Kogelfuchs liegt in der Südsteiermark auf einem nach Südwesten hin ausgerichteten Sporn eines zwischen Kainachtal und Laßnitztal verlaufenden Höhenzugs in ungefähr 360 m Seehöhe. Bei archäologischen Grabungen wurde eine kupferzeitliche Siedlung aus dem 3. Jahrtausend v. Chr. entdeckt. Die archäobotanischen Untersuchungen bestätigten die Nutzung von Einkorn-Weizen in der Kupferzeit.*



5





## BRONASTA DOBA

### Bronzezeit

V bronasti dobi je kmetijstvo ostalo prevladujoča dejavnost, ki je zagotavljala bivanjsko osnovo tedanjega prebivalstva. V tem obdobju se je poljedelstvo močno razvilo, k nam pa so deloma z Bližnjega vzhoda prišle nove rastlinske vrste. Bronasto dobo delimo na zgodnjo, srednjo in pozno bronasto dobo. Pozna bronasta doba je znana tudi kot obdobje kulture žarnih grobišč.

*In der Bronzezeit blieb die Landwirtschaft immer noch die vorherrschende Tätigkeit und bildete die Lebensgrundlage des Menschen. Der Ackerbau entwickelte sich in dieser Epoche stark weiter, und neue Pflanzensorten gelangten teilweise aus dem Orient zu uns. Die Bronzezeit wird in eine Frühe, Mittlere und Späte Bronzezeit untergliedert. Zur Spätbronzezeit zählt die sog. Urnenfelderzeit.*



## Rogoza

Rogoza je nižinsko večobdobno najdišče, ki je bilo izkopano v sklopu gradnje avtocestnega križa. Na najdišču so bile odkrite ostaline iz zgodnje in pozne bronaste dobe, gomile iz starejše železne dobe in rimskega obdobja. Brez dvoma so najpomembnejše ostaline iz pozne bronaste dobe, ki obsegajo več deset hiš, razporejenih v gruclah okoli osrednjega prostora, kar odseva organizacijo tovrstnih neutrjenih naselbin tega časa. V naselju je bilo odkritih razmeroma malo pooglenelih žit, a je pomembna predvsem njihova raznolikost, saj so bili prepoznani ječmen, dvoznica, navadna pšenica, proso in bob. Razmeroma številno je bilo tudi kamnito orodje in med njimi kamnite žrmlje, ki so bile lahko uporabljene tudi kot ročni mlini.

*Rogoza ist ein niedrig gelegener Fundort mit Objekten aus verschiedenen Zeitperioden, der während des Baus eines Autobahnkreuzes entdeckt wurde. Hier sind Überreste aus der frühen und späten Bronzezeit, Grabhügel aus der frühen Eisenzeit und eine erhebliche Anzahl von einzelnen Funden aus der frühen Eisenzeit und der Römerzeit erforscht worden. Die wichtigsten sind zweifellos die Überreste der Spätbronzezeit, die Dutzende von Häusern umfassen, die in Gruppen um einen zentralen Bereich angeordnet sind, was die Organisation solcher unbefestigter Siedlungen jener Zeit widerspiegelt. Obwohl in der Siedlung relativ wenige verkohlte Getreidearten gefunden wurden, ist ihre Vielfalt von besonderer Bedeutung, da nämlich Gerste, Emmer, Saatweizen, Hirse und Ackerbohnen identifiziert wurden. Relativ zahlreich waren Steinwerkzeuge, einschließlich Mahlsteine, die auch als Handmühlen verwendet werden konnten.*





## Miklavž na Dravskem polju

Pri Miklavžu na Dravskem polju je bilo odkrito manjše poznobronastodobno plano grobišče, velik del najdišča pa je bil uničen ob gradnji bencinske črpalke. Med raziskanimi desetimi grobovi iz obdobja kulture žarnih grobišč, ki so bili vkopani v prodnato rečno teraso, je bila največja skupina petih grobov polkrožno razporejena okoli groba 5. V slednjem je bila v žari pokopana mlajša oseba (15–18 let), skupaj s številnim bronastim nakitom, bronastim nožem in več okrašenimi keramičnimi posodami. Med pooglenelimi organskimi ostanki smo odkrili lupinice lešnikov in semen njivske gorčice, ostanki te rastline pa so bili tudi v bližnjem grobu 9. Njihova prisotnost v žganini je dokaz, da so bile te rastline uporabljene ob ritualu sežiga pokojnika na grmadi.

*Bei Miklavž auf dem Draufeld wurde ein kleines, spätbronzezeitliches Flachgräberfeld entdeckt. Ein großer Teil des Fundortes wurde beim Bau einer Tankstelle zerstört. Unter den zehn Gräbern aus der Zeit der Urnenfelderkultur, die in eine Schotterflussterrasse gegraben wurden, war die größte Gruppe von fünf Gräbern halbkreisförmig um Grab Nummer 5 verteilt. In diesem Grab wurde eine jüngere Person (15-18 Jahre) in einer Urne bestattet, zusammen mit zahlreichem Bronzeschmuck, einem Bronzemesser und mehreren kunstvollen Keramikgefäßen. Unter den verkohlten organischen Überresten wurden Haselnüsse und Senfkörner gefunden. Die Überreste der Senfkörner wurden auch im nahe gelegenen Grab Nummer 9 gefunden. Ihre Anwesenheit im Brennholz ist ein Beweis dafür, dass diese Pflanze für das Ritual der Verbrennung des Verstorbenen auf dem Scheiterhaufen verwendet wurde.*



1



2



3

## Koppentretalm

Najdišče Koppentretalm leži v dolini Koppental, na meji med avstrijsko Štajersko in Zgornjo Avstrijo. Na terasi so bile najprej odkrite ostaline lesenega poslopja iz rimske dobe. Pod njim je bil na prehodu srednje v pozno bronasto dobo prostor za žgalne daritve. Edina dokazana rastlina na tem posebnem kraju je bilo proso, ki ga lahko morda razumemo kot izdelek iz žita, morda kašo.

*Der Fundplatz Koppentretalm liegt im Koppental an der oberösterreichisch-steirischen Grenze. Auf einer Terrasse konnte ein Holzgebäude aus der Römischen Kaiserzeit und ein darunterliegender Brandopferplatz aus dem Übergang der Mittelbronzezeit in die frühe Urnenfelderzeit untersucht werden. Die einzige nachgewiesene Kulturpflanze an der außergewöhnlichen Stelle war Echte Hirse bzw. Rispenhirse, die als Getreideerzeugnis, vermutlich Brei, interpretiert werden kann.*



1



2



3



4



5

## Königsberg

Königsberg oz. Nestellberg pri Heimschuhu je hrib v dolini reke Sulm v bližini Lipnice. Na strateško pomembni rečni zožitvi je v pozni bronasti dobi nastala višinska naselbina, ki je bila utrjena z zemljenimi nasipi. To naselbino so občasno uporabljali tudi v starejši železni dobi. Sedimentni vzorci so bili pobrani iz žganinske plasti v obrambnem nasipu, ognjišča, jame za soho in več kulturnih plasti. Arheobotanika je potrdila prisotnost prosa, navadne pšenice, dvoznice ali pire, kot tudi ječmena. Potrjeni so bili tudi ostanki leče in divjih plodov, kot so lešniki, jagode in maline, s katerimi so dopolnili poznobronastodobni jedilnik.

*Der Königsberg oder Nestellberg bei Heimschuh ist eine Erhöhung im Sulmtal in der Nähe von Leibnitz. Auf dem strategisch wichtigen Engpass der Sulm wurde in der Spätbronzezeit eine mit Erdwällen befestigte Höhensiedlung errichtet, die auch in der Eisenzeit gelegentlich genutzt wurde. Die Sedimentproben entstammen aus einer Brandschicht im Wallbereich, einer Herd-/Feuerstelle, einem Pfostenloch und mehreren Kulturschichten. Durch die Archäobotanik wurden Kolbenhirse, Echte Hirse/Rispenhirse, Nacktweizen, Emmer oder Dinkel sowie Gerste festgestellt. Auch Samen von Linse und Wildobst, wie Haselnuss, Erdbeere und Himbeere, mit denen der urnenfelderzeitliche Speiseplan ergänzt wurde, sind nachgewiesen worden.*



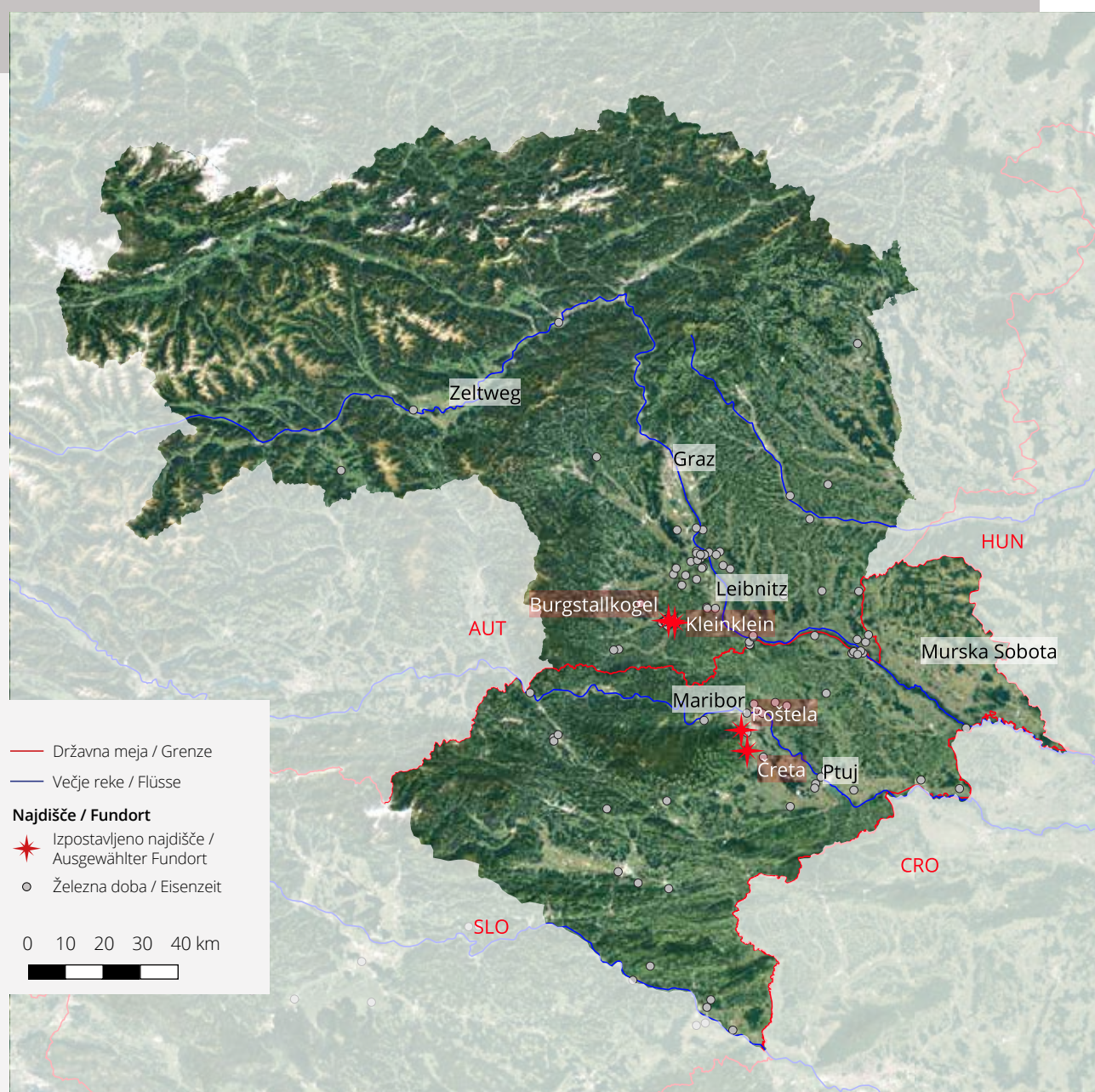


## ŽELEZNA DOBA

### Eisenzeit

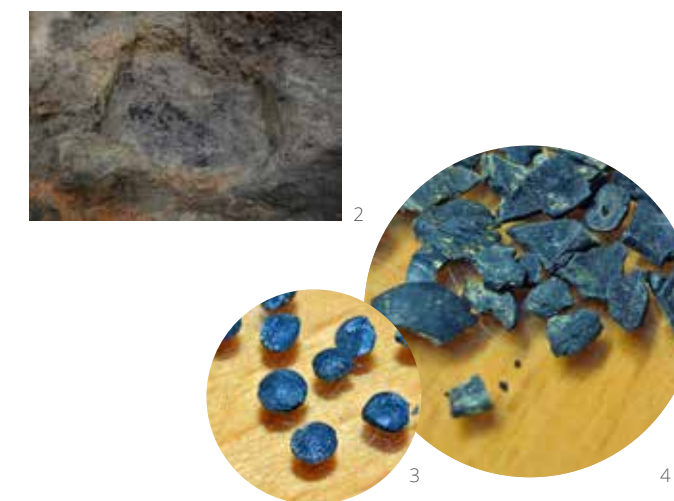
Ob uporabi nove surovine, železa, je od 8. stoletja pr. n. št. prišlo tudi do drugih družbenih sprememb, kot sta večja razslojenost družbe in ureditev naselij. Za železno dobo je značilno nastajanje gradišč oz. utrjenih naselbin na vrhu vzpetin, obsežnih gomilnih grobišč ter razprostranjene mreže komunikacijskih in trgovskih poti. Železno dobo delimo na starejšo oz. halštatsko dobo in mlajšo oz. latensko dobo.

*Neben der Verwendung des neuen Rohstoffs Eisen brachte das 8. Jahrhundert v. Chr. einen Wandel in der sozialen Struktur und dem Siedlungswesen. Für die Eisenzeit ist die Entstehung von befestigten Höhensiedlungen, großflächigen Hügelgräberfeldern sowie weit verzweigten Kommunikations- und Handelswegen charakteristisch. Zur Eisenzeit gehören die Hallstattzeit und die La-Tène-Zeit.*



### Poštela

Z monumentalnim nasipom utrjeno višinsko naselbino na Pošteli so v starejši železni dobi (od konca 9. do sredine 6. stoletja pr. n. št.) zgradili na grebenu, na vzhodnih obronkih Pohorja. S te strateške lege je nadzorovala Dravsko-Ptujsko polje. Poštela je bila večkrat poseljena tudi kasneje, do zgodnjega srednjega veka (9.–10. stoletje n. št.). Najbolj je znana po starejšeželeznodobnem gradišču, regionalnem središču, ki se je takrat raztezalo na 6 ha veliki površini, kar jo uvršča med večja gradišča v severovzhodni Sloveniji. Naselbino so obdajala številna gomilna in plana žgana grobišča, razporejena od planote pri Habakuku in ob poteh do Pivole in Spodnjih Hoč v dolini. Pri arheobotaničnih raziskavah so bili odkriti ostanki enozrnice, trde in navadne pšenice, ječmena, ovs, prosa, leče, grahorja, boba, njivske gorčice in ogrščice ter celo divje češnje, lešnikov in peške vinske trte.



*Die mit einem monumentalen Wall befestigte Höhensiedlung auf der Poštela wurde in der frühen Eisenzeit (Ende des 9. bis 6. Jahrhunderts v. Chr. auf dem Bergkamm am Osthang des Pohorje-Gebirges) erbaut. Von dieser strategischen Position aus konnten die damalige Bewohner das Ptujer Becken und Draufeld kontrollieren. Die Poštela wurde bis zum frühen Mittelalter (9.–10. Jahrhundert) mehrmals besiedelt. Die Siedlung ist vor allem für ihre früheisenzeitliche Burganlage bekannt, ein regionales Zentrum, das sich zu jener Zeit über eine Fläche von 6 Hektar erstreckte, was sie zu einem der größten Burganlagen im Nordosten Sloweniens macht. Die Siedlung war von zahlreichen Hügel- und Flachgräbern umgeben, die sich von der Hochebene bei Habakuk entlang der Pfade nach Pivola und Spodnje Hoče / Unter-Kötsch im Tal dahinziehen. Durch die archäobotanischen Untersuchungen wurden Überreste von Einkorn, Hart- und Weichweizen, Gerste, Hafer, Hirse, Linse, Platterbse, Ackerbohne, Ackersenf, Rapskohl und sogar von wilden Kirschen, Haselnüssen und die Kerne von Weinreben entdeckt.*



**Več informacij o najdiščih dobite na razstavi v Info centru v Botaničnem vrtu Univerze v Mariboru, Pivola. Lepo vabljeni!**

**Weitere Informationen zur Fundstellen finden Sie in der Ausstellung im Infozentrum des Botanischen Gartens Universität Maribor, Pivola. Herzlich willkommen!**











## RIMSKA DOBA IN POZNA ANTIKA

### Römerzeit und Spätantike

Zaradi ustanavljanja mest in razprostranjenega cestnega omrežja je v rimskem obdobju, predvsem v času od 1. do 4. stol. n. št., že mogoče zaslediti celovito izkoriščanje krajine. Ob naraščajočem številu prebivalstva v mestnih središčih sta povečanje pridelave živeža in učinkovitejša porazdelitev postala nujna. Rimska podeželska posestva (*villae rusticae*) in manjše naselbine (*vici*) so pri tem pridelale večji del živeža. Ob pomoči rimskega zemljemerstva so nastale parcelne razdelitve, ki so delno vidne še danes. Kompleksni sistem oskrbe, ki se je razvil v rimski dobi, se je v pozni antiki, v 5. in 6. stoletju n. št., porušil in rimsko ljudstvo se je umaknilo. V tem času so bile domnevno številne nekoč obdelane površine v nižinah opuščene.

*Die Errichtung von Städten und eines weitverzweigten Straßensystems hatte ab der Römerzeit, im 1. bis 4. Jahrhundert n. Chr., die vollständige Erschließung des Landes zur Folge. Die steigende Bevölkerungszahl in den städtischen Zentren machte eine Zunahme der Nahrungsmittelproduktion und eine effektivere Verteilung notwendig. Römische Gutshöfe (villae rusticae) und kleinere Siedlungen (vici) produzierten hierbei einen Großteil der Nahrungsmittel. Die römische Landvermessung führte zur Entstehung erster Flurgrenzen, die teilweise heute noch sichtbar sind. Das komplexe Versorgungssystem, das sich in der Römerzeit entwickelte, brach in der Spätantike im 5. und 6. Jahrhundert n. Chr. zusammen, und die romanische Bevölkerung zog sich zurück. Zu dieser Zeit lagen vermutlich viele ursprünglich bewirtschaftete Flächen brach.*

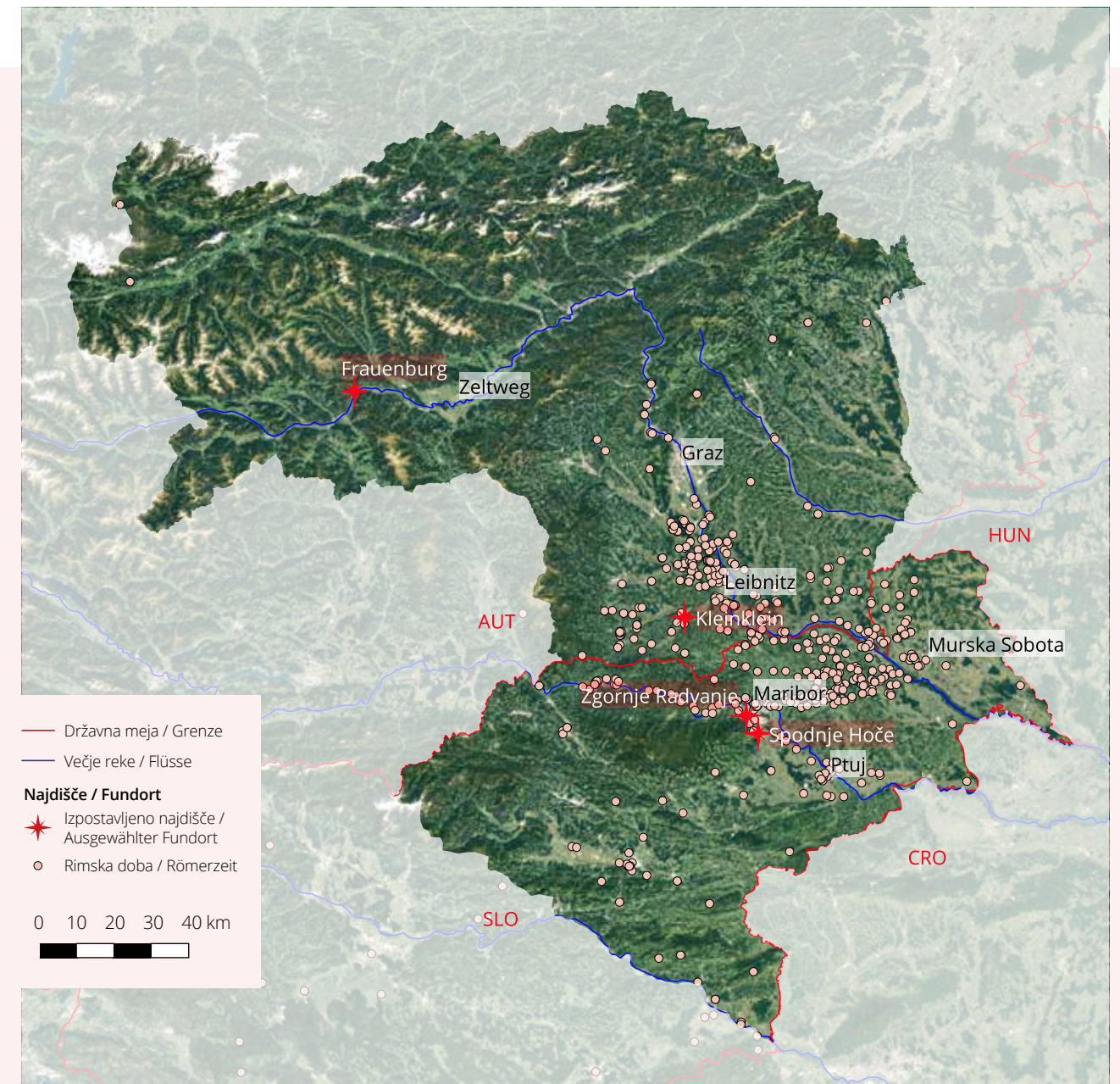


1



### Spodnje Hoče

Ostaline prazgodovinske poselitve iz obdobja mlajše kamene dobe oz. bakrene dobe (2. polovica 5. tisočletja pr. n. št.) in pozne bronaste dobe (od 13. do 11. stoletja pr. n. št.) se razprostirajo na območju hoškega jedra, kjer so bile odkrite bogate in raznovrstne naselbinske strukture ter drobne najdbe. Isto območje je bilo intenzivno poseljeno tudi v rimskem času (od sredine 1. do 4. stoletja n. št.), odkriti so bili številni predmeti iz vsakdanjika, od bronaste in koščene šivanke, srebrne igle, novcev, kosov keramičnih posod, nakit itd. Zelo pomembno je tudi odkritje rimske peči za žganje apna oz. apnenice.



1

*Die Überreste der prähistorischen Besiedlung aus der Jungsteinzeit oder der Kupferzeit (2. Hälfte des 5. Jahrtausends v. Chr.) und der Spätbronzezeit (13. bis 11. Jahrhundert v. Chr.) erstrecken sich über das Gebiet des Zentrums von Hoče (Kötsch), in dem reiche, vielfältige Siedlungsstrukturen und kleine Fundstücke entdeckt wurden. In der Römerzeit (Mitte des 1. bis 4. Jahrhundert n. Chr.) war dieses Gebiet stark besiedelt, wovon viele Alltagsgegenstände aus dem damaligen Leben wie Bronze- und Knochen- und Silbernadeln, Münzen, Bruchstücke von Keramikgefäßen, Schmuck usw. zeugen. Zu den wichtigsten Entdeckungen zählt auch ein römischer Ofen, der zum Brennen von Kalk diente.*



2



## Zgornje Radvanje – Villa rustica

Na prodnati dravski terasi pod obronki vzhodnega Pohorja je bilo odkritih in raziskanih več rimskodobnih podeželskih vil, velikih gospodarsko-bivalnih kompleksov. Vile pri kapelici v Razvanju, v Bohovi ob Tržaški cesti (trgovski center Vema/OBI) in ob Betnavskem dvorcu ter v Zgornjem Radvanju, so nanizane ob tako imenovani obdravski rimski cesti kot smeri rimske kolonizacije v Podravju. Rimska vila v Radvanju je bila s pomočjo arheoloških najdb umeščena v čas od konca 2. do 4. stoletja n. št. Obdana je bila z obodnim zidom z dvema stolpoma. Temelji mlajših gradbenih faz so v tlorisu predstavljeni *in situ* oz. na kraju odkritja.

*Auf einer Schotterterrasse der Drau unter den Hängen des östlichen Pohorje-Gebirges wurden mehrere ländliche Villen aus der Römerzeit sowie große Gewerbe- und Wohnkomplexe entdeckt und erkundet. Die Villen bei der Kapelle in Razvanje, in Bohova an der Tržaška cesta – Triester Straße (Einkaufszentrum Vema/OBI) und bei Schloss Betnava / Windenau und Zgornje Radvanje liegen entlang der sogenannten Drauer Römerstraße, also in Richtung der römischen Siedlungszentren in der Drauer Region. Die römische Villa in Radvanje kann mit Hilfe archäologischer Funde in die Zeit vom Ende des 2. bis in das 4. Jahrhundert n. Chr. datiert werden. Sie war mit einer Umfassungsmauer mit zwei Türmen umgeben. Die Fundamente der jüngeren Bauphasen werden im Grundriss dargestellt und in situ präsentiert.*



2



## Kleinklein – Villa rustica

V Kleinkleinu pri Großkleinu ležijo v neposredni bližini železnodobne knežje gomile Kröllkogel ostanki rimskodobne podeželske vile oz. vile rustike. Posestvo je sestavljalo več zgradb, obdanih z zidom. Zgrajeno je bilo v 1. stol. n. št., opuščeno pa verjetno v 3. oz. 4. stol. n. št. Ob redkih rastlinskih ostankih pšenice in prosa so za prehranjevalne navade v rimskodobni avstrijski Štajerski zanimive živalske kosti, ki kažejo na rejo drobnice in domačih svinj.

*In Kleinklein bei Großklein liegen in unmittelbarer Nähe des eisenzeitlichen Fürstengrabhügels Kröllkogel die Überreste einer römischen Villa rustica. Der Gutshof bestand aus mehreren Gebäuden und einer Umfassungsmauer und wurde im 1. Jahrhundert n. Chr. errichtet und wahrscheinlich im 3. oder 4. Jahrhundert n. Chr. aufgegeben. Neben seltenen Pflanzenresten von Nacktweizen und Rispenhirse weisen Knochen von Schafen oder Ziegen und Hausschweinen auf Ernährungsgewohnheiten in der römischen Steiermark hin.*



1



2

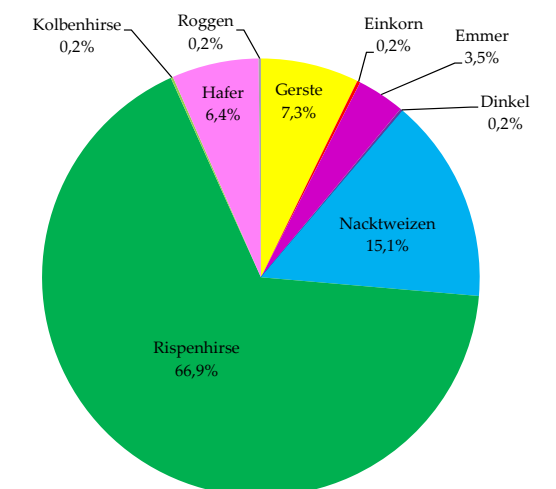
## Frauenburg

Grajska ruševina Frauenburg, ki leži v dolini Mure v bližini Unzmarkta, je znana predvsem zaradi pevca viteških pesmi, Ulricha I. Liechtensteinskega iz 13. stoletja. Pri raziskavah cerkve Sv. Jakoba Starejšega je bilo ugotovljeno, da je pred cerkvijo na tem mestu stalo poznoantično poslopje, ki ga lahko datiramo na konec 5. in začetek 6. stoletja. Iz kulturnih plasti so bili pridobljeni številni rastlinski ostanki, med njimi še posebej veliko prosa. Ob tem so se ohranili še pšenica, ječmen, oves in dvoznica. Redkejša sta bila enozrnica in rž. Leča, vrtni grah, por, oreh in češnja so zaokrožili rastlinsko prehrano. Presenetljivi so bili podatki o konoplji, ki je bila redko identificirana v antičnih in poznoantičnih kontekstih.

*Die für den Minnesänger Ulrich von Liechtenstein aus dem 13. Jahrhundert berühmte Burgruine Frauenburg befindet sich im Murtal in der Nähe von Unzmarkt. Bei der Erforschung der Kirche des Hl. Jakobus des Älteren wurde festgestellt, dass an dieser Stelle vormals schon spätantike Gebäude standen, die an das Ende des 5. und an den Anfang des 6. Jahrhunderts datiert werden können. Aus den Kulturschichten konnten unzählige Pflanzenreste floriert werden, darunter insbesondere Rispenhirse. Dazu kamen noch Nacktweizen, Gerste, Hafer und Emmer. Seltener waren Einkorn und Roggen. Linse, Gartenerbse, Lauch, Walnuss und Kirsche rundeten die pflanzliche Ernährung ab. Überraschend war der Nachweis von Hanf, der nur sehr selten in antiken und spätantiken Befunden identifiziert werden kann.*



3



4

3





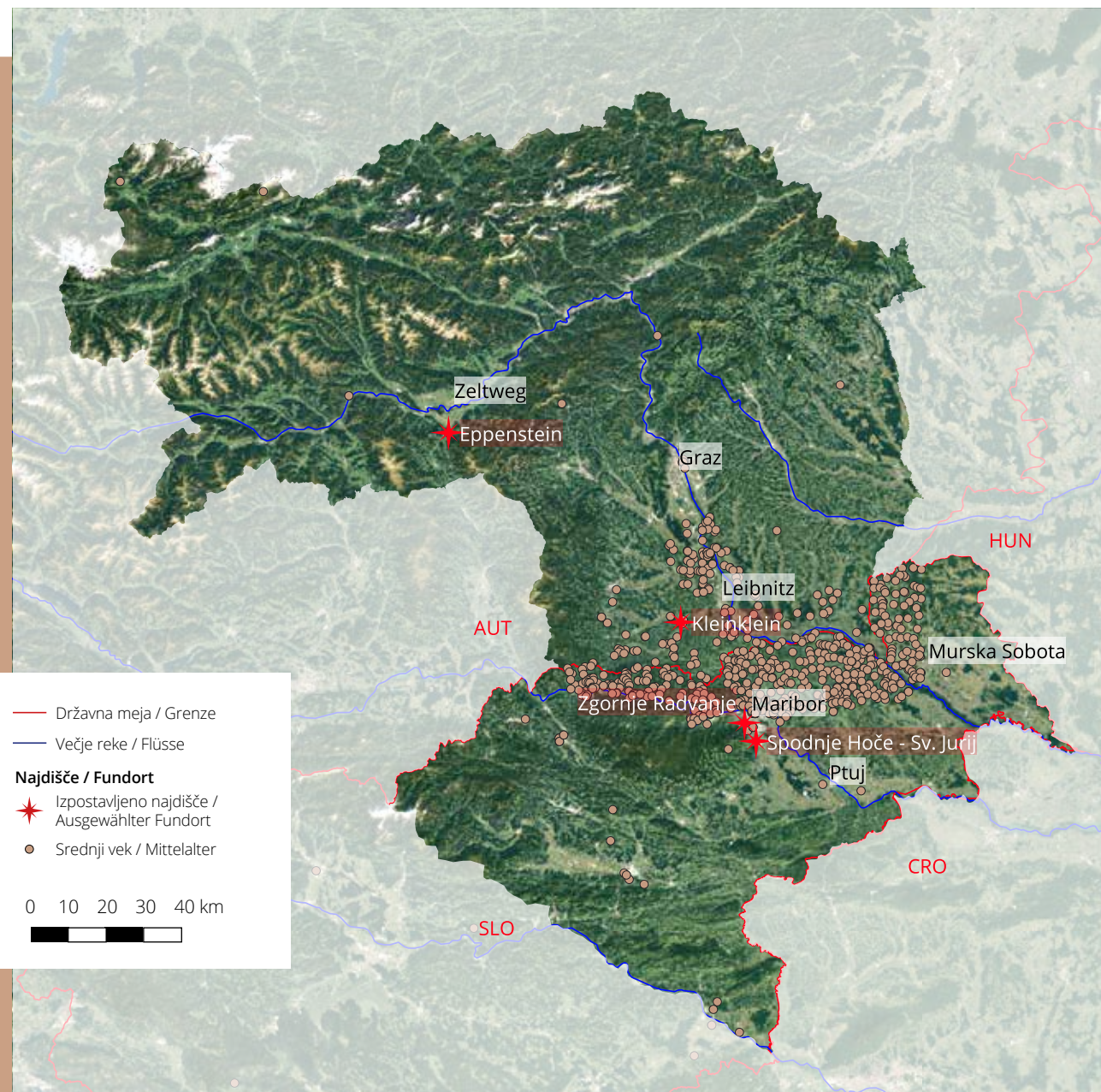


## OD ZGODNJEGA SREDNJEGA VEKA DO ODKRITJA NOVEGA SVETA

### Vom Frühmittelalter bis zur Entdeckung der Neuen Welt

Po burnem obdobju selitve narodov se je v srednjem veku sčasoma oblikoval sistem tako imenovanega fevdalizma. To je družbena ureditev, pri kateri je manj številni višji sloj imel v lasti večino zemljišča, kmetje pa so imeli zelo malo pravic. V srednjem veku se je zaradi oblikovanja novih mestnih središč in izboljšanja oskrbe z živežem število prebivalstva zelo povečalo.

*Nach der turbulenten Zeit der Völkerwanderung entsteht im Mittelalter das System des sog. Feudalismus. Darunter versteht man eine Gesellschaftsordnung, in der die Herrschaft über Grund und Boden bei einer kleinen Oberschicht liegt und in der die Bauern keine Rechte besitzen. Im Laufe des Mittelalters kam es durch die Herausbildung neuer städtischer Zentren und die Verbesserung der Nahrungsmittelversorgung zu einer deutlichen Bevölkerungszunahme.*



1

## Zgornje Radvanje – zgodnesrednjeveško grobišče / Frühmittelalterliches Gräberfeld

V notranjosti ruševin že omenjene rimskodobne vile rustike v Zgornjem Radvanju pri Mariboru je bilo odkrito tudi manjše zgodnesrednjeveško grobišče iz druge polovice 10. stoletja in začetka 11. stoletja n. št. Vseh 28 pokojnikov je bilo pokopanih v plitve grobne jame, ki so bile vkopane v prodnata tla. Nekateri med njimi so bile ob tem obložene s posameznimi rečnimi kamni ali celo z rimsko opeko. Na sočasnem avstrijskem najdišču Enzelsdorf so bili v odpadni jami iz 10. ali prve polovice 11. stoletja odkriti ostanki prehrabnih rastlin, ki bi jih lahko jedli tudi prebivalci tega območja: rž, pšenica, proso in ječmen ter grah, bob, lešniki, maline in breskev.

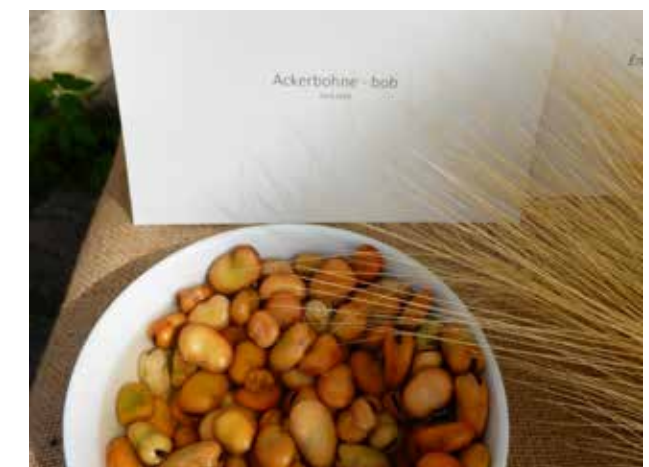
*In den Ruinen der bereits erwähnten, römischen Villa rustica in Zgornje Radvanje bei Maribor wurde auch eine kleine frühmittelalterliche Nekropole aus der zweiten Hälfte des 10. Jahrhunderts und dem Beginn des 11. Jahrhunderts entdeckt. Alle 28 Verstorbenen wurden in flachen Grabgruben bestattet, die im Schotterboden eingegraben waren. Einige Gruben waren mit einzelnen Flusssteinen oder sogar römischen Ziegeln ausgekleidet und bedeckt. Am gleichzeitig entdeckten österreichischen Fundort Enzelsdorf wurden in einer Abfallgrube aus dem 10. Jahrhundert oder der ersten Hälfte des 11. Jahrhunderts die Überreste von Nahrungspflanzen entdeckt, die möglicherweise auch die Bewohner der Drauer Region verzehrten: Roggen, Weizen, Hirse und Gerste sowie Erbsen, Ackerbohnen, Haselnüsse, Himbeeren und Pfirsich.*



1



2



3



4



## Cerkev Sv. Jurija v Hočah – kriptā / Pfarrkirche Hl. Georg in Hoče – Krypta

Pod tlemi dela ladje in prezbiterija pražupnijske cerkve Svetega Jurija v Spodnjih Hočah je ohranjena kriptā, sestavljena iz dveh križno obokanih prostorov z nišami in apsidō, ena naših najstarejših srednjeveških arhitektur na Slovenskem. Med vzdanimi rimskimi spolijami izstopata ostanek večjega okrašenega nagrobnika iz marmorja in žrtvenik z votivnim napisom, posvećenem bogu Mitri, božanstvu, ki izvira iz Perzije. Kripto v popotnih dnevnikih omenja tudi pisar oglejskega patriarha s konca 15. stoletja Paolo Santonino, ki ob opisovanju številnih okusnih jedi omenja tudi tukajšnje bogate sadovnjake.

*Unter dem Boden eines Teils des Kirchenschiffs und des Presbyteriums der Pfarrkirche Hl. Georg in Spodnje Hoče / Unter-Kötsch befindet sich eine guterhaltene Krypta, eine der ältesten mittelalterlichen Architekturen in Slowenien, die aus zwei Kreuzgewölberäumen mit Nischen und einer Apsis besteht. Unter den eingebauten römischen Spolien ragen vor allem die Überreste eines großen Marmorgrabsteins und eines Opferaltars mit einer Votivinschrift hervor, die dem iranischen Gott Mithras gewidmet ist. Die Krypta wird auch in den Reisetagebüchern von Paolo Santonino, des Sekretärs des Patriarchen von Aquileia, am Ende des 15. Jahrhunderts, erwähnt. Er beschreibt viele geschmackvolle Gerichte und auch die reichen hiesigen Obstgärten.*



1

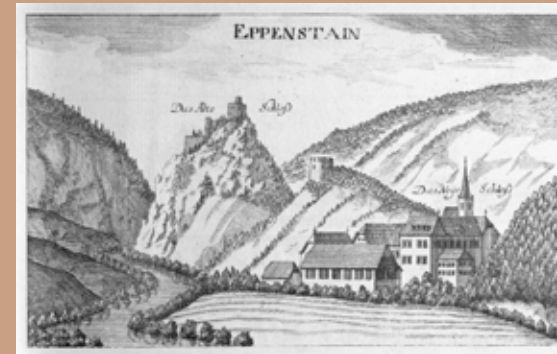


2

## Eppenstein

Na južnem robu Aichfelda stoji grajska ruševina Eppenstein, ki je bila verjetno zgrajena v 11. stoletju in je bila v uporabi do konca 15. stoletja. Deli ruševine so bili arheološko raziskani med letoma 2010 in 2013. Pri tem je bila raziskana cisterna za vodo, iz katere so bili pridobljeni ostanki živali in rastlin. Ostanki živali pričajo o govedu, ovcah, kozah, domačih prašičih, konjih, psih, piščancih in divjih živalih, kot so jeleni, divje svinje, ribe in zajci. Ječmen, rž in negotovo določena oves in leča so bili značilni pridelki na gradu. Kot posebnost velja izpostaviti odkritje organskih ostankov breskve in orehov. K nabranim sadežem lahko štejemo še ostanke lešnikov, jagod, bezga in črnega trna.

*Am südlichen Rand des Aichfeldes befindet sich die Burgruine Eppenstein, die wahrscheinlich im 11. Jahrhundert errichtet wurde und bis zum Ende des 15. Jahrhunderts in Gebrauch war. Teile der Ruine wurden von 2010 bis 2013 freigelegt und archäologisch erforscht. Dabei konnte eine Wasserzisterne untersucht werden, aus der Tier- und Pflanzenreste geborgen wurden. Knochenreste zeugen von Rindern, Schafen, Ziegen, Hausschweinen, Pferden, Hunden, Hühnern und Wildtieren, wie Reh, Wildschwein, Hase und Fischen. Gerste, Roggen und (unsicher bestimmt) Hafer und Linsen waren typische Nutzpflanzen auf der Burg. Als Besonderheit kann der Fund von Pflirsichkernen und Walnüssen hervorgehoben werden. Zum Sammelobst dürfen wir die Reste von Haselnuss, Erdbeeren, Holunder und Schlehen zählen.*



1



2

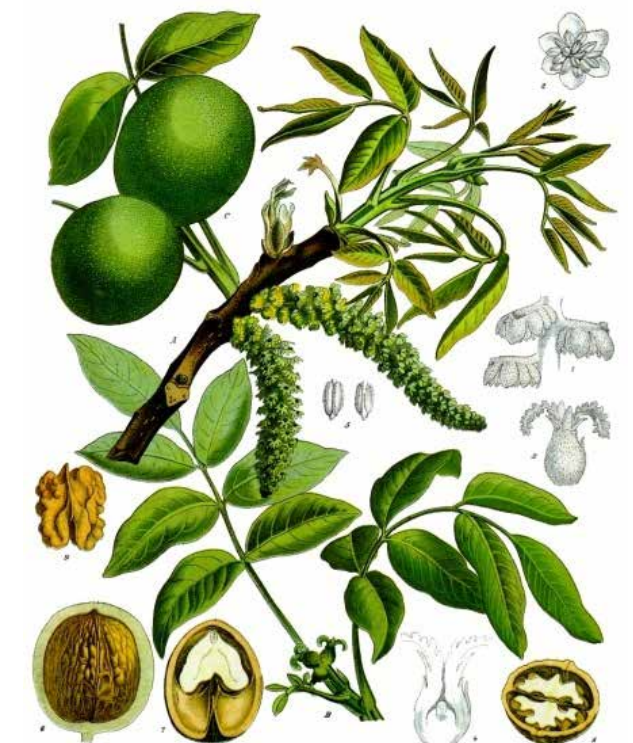
## Kleinklein

Na visoki terasi nad reko Saggau v Kleinkleinu pri Großkleinu niso bila odkrita zgolj gomilna grobišča iz starejše železne dobe in rimska vila, temveč tudi ostanki poselitve v zgodnjem srednjem veku. Območje zapuščene rimske vile je bilo v tem času ponovno uporabljeno. Nekateri jame za sohe in odpadne jame so bile z drobnimi najdbami in radiokarbonskimi datacijami umeščene v 9. in 10. stoletje. Odlomki kosti potrjujejo rejo goveda, koz ali ovc, domačih prašičev in piščancev. Poleg tega so se ohranile kosti divjih živali, na primer jelena in divjega prašiča. Obseg kultiviranih rastlin je bil za srednjeveško najdišče izredno omejen, in sicer na ječmen, proso in mogoče rž.

*Auf einer Hochterrasse über der Saggau in Kleinklein bei Großklein konnten neben den eisenzeitlichen Grabhügeln und der römischen Villa auch Überreste einer Besiedlung aus dem Frühmittelalter aufgedeckt werden. Die aufgegebene römerzeitliche Villa wurde im Frühmittelalter wieder genutzt. Einige Pfostenlöcher und Gruben konnten durch Kleinfunde und Radiokarbondatierungen auf das 9. und 10. Jahrhundert datiert werden. Knochenreste bestätigen die Haltung von Rindern, Ziegen oder Schafen, Hausschweinen und Hühnern. Dazu kommen noch Knochen von Wildtieren, wie Reh und Wildschwein. Das Kulturpflanzenspektrum war mit Gerste, Rispenhirse/Echter Hirse und möglicherweise Roggen für einen mittelalterlichen Fundkontext außerordentlich eingeschränkt.*



3



5



4



# Živa arheologija – rastline, živali in ljudje skozi čas

## Lebende Archäologie – Pflanzen, Tiere und Menschen im Laufe der Zeit

**Kako spoznavamo življenje  
in krajine v preteklosti?**

**Wie lernen wir das Leben und die  
Landschaften der Vergangenheit kennen?**

**Arheologija** se z različnimi interdisciplinarnimi metodami osredotoča na raziskovanje življenja ljudi v preteklosti in na njihovo materialno zapuščino. K temu ne prištevamo le ostankov stavb, ki dremajo pod površjem, temveč tudi predmete za vsakdanjo rabo ter izdelke iz keramike, stekla, kovine in kamna, ki so se ohranili do danes.

**Die Archäologie** beschäftigt sich mit den Menschen und deren materiellen Hinterlassenschaften. Hierzu zählen nicht nur Gebäudereste, die noch unter der Erde schlummern, sondern auch Alltagsgegenstände und Kunstwerke aus Keramik, Glas, Metall oder Stein, die sich bis heute erhalten haben.

**Arheobotanika** proučuje arheološko odkrite rastlinske ostanke, ki so se v arheoloških kontekstih ohranili skozi tisočletja. To ne zajema le rastlin za prehrano, ampak tudi za zdravila, za izdelavo tkanin ali krmo za živali. Arheobotaniki proučujejo makroostanke rastlin, kot so plodovi in semena, ki so vidni s prostim očesom. Raziskujejo pa tudi tako imenovane mikroostanke, kot so spore in pelod, ki jih je mogoče prepoznati le pod mikroskopom in na osnovi katerih lahko sklepamo o nekdanjem rastlinstvu.

**Die Archäobotanik** untersucht Pflanzenreste, die sich in archäologischen Kontexten über Jahrtausende erhalten haben. Hierzu zählen nicht nur Pflanzen, die zur Ernährung genutzt wurden, sondern auch Pflanzenarten, die in der Medizin, der Textilverarbeitung oder als Viehfutter Verwendung fanden. Archäobotanikerinnen und Archäobotaniker untersuchen zum einen pflanzliche Makroreste (z. B. Früchte und Samen), die mit dem bloßen Auge erkennbar sind. Zum anderen geben auch sog. Mikroreste (Sporen und Pollen) Hinweise auf die frühere Flora. Diese sind jedoch nur unter dem Stereomikroskop erkennbar.



**Arheozoologija** raziskuje živalske kosti in druge živalske ostanke v arheoloških kontekstih. Z natančnim pregledom zooloških najdb poskušajo raziskovalci v tej naravoslovni vedi najti odgovore na vprašanja o pomembnosti določenih živalskih vrst v prehrani in pri delu v preteklosti, o procesih udomačitve živali in o predelavi proizvodov živalskega izvora.

**Die Archäozoologie** beschäftigt sich mit Tierknochen aus archäologischen Kontexten. Diese naturwissenschaftliche Fachrichtung versucht Fragestellungen zu beantworten, die in Zusammenhang mit dem Verzehr bestimmter Tierarten, der Domestikation und der Verarbeitung tierischer Produkte stehen.







## MLAJŠA KAMENA IN BAKRENA DOBA

### Jungsteinzeit und Kupferzeit

## Kratek pregled značilnih rastlin, odkritih na Štajerskem

## Kurzer Überblick von typischen Pflanzen in der Steiermark

Podrobneje na spletnem naslovu [www.interarch-steiermark.eu](http://www.interarch-steiermark.eu).  
Details auf der Website [www.interarch-steiermark.eu](http://www.interarch-steiermark.eu).



Pšenica enozrnica	<i>Einkorn, Blicken, Kleiner Spelz</i>	<i>Triticum monococcum</i>
Divji oves	<i>Wild-Hafer</i>	<i>Avena sp.</i>

Einkorn oz. pšenica enozrnica je najstarejša udomačena sorta žitaric iz rodu pšenice. Točen izvor udomačene pšenice enozrnice je še vprašljiv, najstarejše potrjene najdbe izvirajo iz neolitika in so bile najdene na Bližnjem vzhodu. Na Štajerskem so našli dokaze o pšenici enozrnici na bakrenodobnih najdiščih. Glede kakovosti tal je pšenica enozrnica precej nezahtevna, poleg tega pa je odporna na številne škodljivce in bolezni, kot npr. gnitje korenin, rjavenje pšeničnih plev ali škrlatnordečo glavnico. V primerjavi s številnimi sodobnimi sortami pšenice lahko veliko bolje raste tudi ob prisotnosti poljskega plevela. Vendar pa je pridelek veliko manjši kot pri sodobnih sortah pšenice.



*Einkorn ist eine der ältesten domestizierten Getreidearten aus der Gattung Weizen. Die genaue Herkunft des domestizierten Einkorns ist umstritten, die ältesten sicheren Funde sind neolithischen Ursprungs und stammen aus dem Nahen Osten. In der Steiermark gibt es Nachweise von Einkorn aus der Kupferzeit.*

*Hinsichtlich der Bodenqualität ist Einkorn relativ anspruchslos, außerdem ist es resistent gegen viele Schädlinge und Krankheiten wie Wurzelfäule, Spelzenbräune oder den Mutterkorn-Pilz. Er kann sich auch besser gegen die Konkurrenz von Ackerunkräutern durchsetzen als viele moderne Weizensorten. Der Ertrag ist allerdings erheblich geringer als bei modernen Weizensorten.*







## BRONASTA DOBA

### Bronzezeit

Pira	<i>Dinkel, Spelt, Fesen, Vesen, Schwabekorn</i>	<i>Triticum spelta</i>
Emer, dvozna pšenica, dvoznica	<i>Emmer, Zweikorn</i>	<i>Triticum dicoccon</i>
Trda pšenica	<i>Hartweizen</i>	<i>Triticum durum</i>
Navadna pšenica	<i>Weichweizen, Brotweizen, Saatweizen</i>	<i>Triticum aestivum</i>
Bar	<i>Kolbenhirse, Borstenhirse, Pfennich, Mohar, Fennich</i>	<i>Setaria italica</i>
Navadno proso	<i>Rispenhirse, Echte Hirse, Hirsch</i>	<i>Panicum miliaceum</i>
Timofejeva pšenica, pšenica Zanduri	<i>Sanduri-Weizen</i>	<i>Triticum cf. timopheevii</i>
Rž	<i>Roggen</i>	<i>Secale cereale</i>
Mišji ječmen	<i>Mäuse-Gerste</i>	<i>Hordeum murinum</i>
Vinska trta	<i>Weinrebe</i>	<i>Vitis vinifera</i>

Arheobotanične raziskave so za najdišča iz bronaste dobe razkrila širok spekter novih rastlin, ki so jih za prehrano gojili takratni prebivalci slovenske in avstrijske Štajerske. Ob že uveljavljeni enozrnici so uporabljali dvozrnico, trdo pšenico, navadno pšenico, pšenico Zanduri, pa tudi piro, bar, navadno proso, rž in mišji ječmen.

Archäobotanische Forschungen haben ein ganzes Spektrum neuer Pflanzen für die bronzezeitlichen Standorte aufgedeckt, die von den damaligen Bewohnern der slowenischen und österreichischen Steiermark angebaut wurden. Neben dem bereits etablierten Einkornweizen wurden Emmer, Hartweizen, Nacktweizen, Sanduri-Weizen sowie Dinkel, Kolbenhirse, Hirse, Roggen und Gerste verwendet.



1

2

3



1

**Emer**, znan tudi pod imenom **dvozna pšenica** oz. **dvoznica**, je ob enozrnici ena najstarejših kultiviranih rastlin, ki se v divji obliki pojavlja v južni Turčiji, Siriji, Libanonu, Jordaniji, Palestini, Izraelu ter vzhodnemu Iranu in Iraku. Na Bližnjem vzhodu jo gojijo že vsaj 10.000 let. Čas sejanja je med sredino septembra in sredino oktobra, žetev pa poteka med začetkom in sredino avgusta.

**Dvoznica** vsebuje veliko beljakovin in mineralnih snovi ter je kljub zmerni vsebnosti glutena primerna tudi za peko kruha, pri čemer polnozrnatim pekovskim izdelkom daje začinjen in rahlo oreškast okus. Poleg tega se dvoznica uporablja tudi za proizvodnjo piva in pogosto povzroči temno, zelo začinjeno mešanico.

Ob žitih je v bronasti dobi prvič dokazana tudi prisotnost vinske trte.

*Emmer, auch Zweikorn genannt, ist eine der ältesten Kulturpflanzen, die wild in der Südtürkei, in Syrien, im Libanon, in Jordanien, Palästina, Israel sowie im östlichen Iran und im Irak vorkommt. Er wird seit mindestens 10.000 Jahren im Nahen Osten angebaut. In Europa verbreitete sich der Anbau von Emmer während der frühesten neolithischen Besiedlung vor mehr als 7000 Jahren, in der Steiermark ist er zumindest seit der Bronzezeit durch Funde nachgewiesen. Emmer hat keine besonders hohen Ansprüche an die Bodenart und den pH-Wert des Bodens. Der Saatzeitpunkt liegt zwischen Mitte September und Mitte Oktober, die Ernte erfolgt Anfang bis Mitte August.*

*Emmer ist eiweiß- und mineralstoffreich und trotz seiner mäßigen Klebereigenschaften auch für die Brotherstellung geeignet, wobei er Vollkornbackwaren einen herzhaften und leicht nussigen Geschmack verleiht. Ebenso kann Emmer für die Bierherstellung verwendet werden und ergibt oft ein dunkles, sehr würziges Gebräu.*

*Neben Getreide wurde auch erstmals in der Bronzezeit die Weinrebe nachgewiesen.*



2



3

4





## ŽELEZNA DOBA

### Eisenzeit

Navadni oves	Echter Hafer	Avena sativa
--------------	--------------	--------------

V železni dobi se v primerjavi s predhodno bronasto dobo pri uporabi rastlin v kmetijstvu ni bistveno spremenilo. Znanim žitom se je pridružil še navadni oves. Poleg žit so ljudje v prehrani uporabljali tudi številne druge rastline, kot na primer akacijo, divja jabolka in češnje, lan, konopljo itd.

V železni dobi je človek s sekanjem gozdov še močneje kot v bronasti dobi vplival na naravno okolje. Za proizvodnjo železa so namreč potrebne velike količine lesa oz. lesnega oglja.

*In der Eisenzeit änderte sich die Pflanzennutzung im Vergleich zur Bronzezeit kaum. Zu den bekannte Weizensorten gesellte sich noch der Hafer. Neben Getreide verwendeten die Menschen viele andere Pflanzen wie Akazien, wilde Äpfel und Kirschen, Flachs, Hanf usw. In der Eisenzeit begann der Mensch durch Abholzung einen größeren Einfluss auf die natürliche Umwelt auszuüben als in der Bronzezeit, da für die Eisenproduktion viel Holz bzw. Holzkohle benötigt wurde.*



1 2 3 4



## RIMSKA DOBA IN POZNA ANTIKA

### Römerzeit und Spätantike

Pravi kostanj, domači kostanj	Edelkastanie, Maroni	Castanea sativa
Navadna zelena	Sellerie	Apium graveolens
Šentjanževka	Echtes Johanniskraut	Hypericum perforatum
Navadni hmelj	Echter Hopfen	Humulus lupulus
Zdravilni jetičnik	Echter Ehrenpreis	Veronica cf. officinalis
Granatno jabolko	Granatapfel	Punica granatum
Pravi datljevec	Echte Dattelpalme	Phoenix dactylifera
Figa, smokva	Echte Feige	Ficus carica



1 2 3 4

Vse rastline, ki so jih poznali in pridelovali v predhodnih obdobjih, so uporabljali tudi v rimski dobi. Na suhih območjih se je večinoma pridelovala izdatnejša in gospodarnejša dvoznica ali trda pšenica. Predvsem dvoznica je bila ena najbolj priljubljenih vrst žita in zato velja za »žito Rimljanov«. V vlažnih in hladnih regijah je prevladovala pira. Pogosto so pridelovali tudi ječmen, ki je kot posevek v kolobarju za pšenico zmanjševal izčrpavanje tal. Za prehrano je zelo pomembna tudi razvejana trgovinska mreža, saj prihajajo na Štajersko tudi različne začimbe in rastline, kot na primer datlji in granatna jabolka iz celega rimskega sveta.

*Sämtliche Pflanzen, die schon in den früheren Epochen bekannt waren und angebaut wurden, nutzte man auch in der Römerzeit. In den trockeneren Gegenden wurde meist der ergiebiger und genügsame Emmer oder Hartweizen angebaut. Vor allem der Emmer war eine der beliebtesten Weizensorten und gilt daher als „Getreide der Römer“. In feuchtkalten Regionen wurde Dinkel bevorzugt. Oft wurde auch Gerste angebaut, die als Folgefrucht von Weizen die Bodenermüdung reduzierte.*

*Das weitverzweigte Handelsnetz ist auch für Lebensmittel sehr wichtig, denn verschiedene Gewürze und Pflanzen wie Datteln und Granatapfel kamen aus der ganzen römischen Welt auch in die Steiermark.*



## OD ZGODNJEGA SREDNJEGA VEKA DO ODKRITJA NOVEGA SVETA

### Vom Frühmittelalter bis zur Entdeckung der Neuen Welt

Breskev	Pfirsich	Prunus persica
Črna gorčica	Schwarzer Senf	Brassica nigra

V zgodnjem srednjem veku v prehrani ljudi ne zaznavamo večjih sprememb, le nekoliko manj raznolikosti. Redka raziskana najdišča nam pričajo o uporabi prosa, ječmena, rži in verjetno ovsu ter leče. Prav tako je bila dokazana prisotnost breskve.

*Im frühen Mittelalter gab es keine wesentlichen Veränderungen in der menschlichen Ernährung, nur etwas weniger Vielfalt. Wenige archäologisch untersuchte Fundstellen bestätigen die Verwendung von Hirse, Gerste, Roggen und wahrscheinlich Hafer und Linsen. Auch der Gebrauch von Pfirsichen wurde nachgewiesen.*





# Okusna in uporabna arheologija – izdelki znamke HERITERRA

## Geschmackvolle und nützliche Archäologie – Produkte der Marke HERITERRA

### O znamki HERITERRA in nastanku izdelkov

Blagovna znamka HERITERRA je nastala poveč kot dveh letih interdisciplinarnih arheoloških, botaničnih in arheozooloških raziskav razvoja kmetijstva in prehrane od mlajše kamene dobe do konca srednjega veka v severovzhodni Sloveniji in na avstrijskem Štajerskem.

Iskali smo odgovore na vprašanja, kako so se skozi tisočletja oblikovale in spreminjale naše prehrabne navade. Katere rastline že od nekdanj rastejo v naši regiji? Katere rastline in živali so značilne za posamezna obdobja v preteklosti? Katere rastline so v tem prostoru in v posameznih obdobjih nove in katere so bile izrinjene? Kakšna je bila prehrana in kakšno je bilo rokodelstvo naših prednikov?

Skupaj s kmetovalci, gastronomi in obrtniki smo na podlagi novih spoznanj razvili proizvode, ki jih ponujajo sodelujoči ponudniki. Tako smo vzpostavili vez med ljudmi in bogato arheološko dediščino njihovega okolja.

Ime znamke HERITERRA je preplet angleške besede »heritage« oz. dediščina in latinskega izraza »terra« oz. zemlja. Predstavlja simbol za kakovost, regionalnost in zgodovinsko raznovrstnost, ki se je razvijala skozi tisočletja in se zrcali v naših prehrabnih, rokodelskih in turističnih izdelkih.

### Über die Marke HERITERRA und die Entstehung der Produkte

*Die Marke HERITERRA ist nach mehr als zwei Jahren der interdisziplinären archäologischen, botanischen und archäozoologischen Forschungen zur Entwicklung der Landwirtschaft von der jüngeren Steinzeit bis zum Ende des Mittelalters im nordöstlichen Teil Sloweniens und in der Steiermark entstanden.*

*Hierbei wurden Antworten darauf gesucht, wie unsere heutigen Ernährungsgewohnheiten über Jahrtausende geprägt und verändert wurden. Welche Pflanzen gibt es seit jeher in unserer Region? Welche Pflanzen und Tiere sind typisch für einzelne Perioden in der Vergangenheit? Welche Pflanzen kamen hinzu, welche wurden inzwischen verdrängt? Wie haben Ernährung und Handwerk unserer Vorfahren ausgesehen?*

*Zusammen mit Landwirten, Gastronomen und auch Handwerkern haben wir aus diesen neuen Erkenntnissen Produkte entwickelt, die von teilnehmenden Betrieben angeboten werden. Sie stellen so eine Verbindung zwischen dem Menschen und dem reichen archäologischen Erbe seines Umfeldes her.*

*Der Name HERITERRA kombiniert den englischen Begriff „Heritage“, das heißt Kulturerbe, mit dem lateinischen Ausdruck für Erde „terra“ und steht nicht nur für Qualität und Regionalität, sondern auch für die historische Diversität, die sich nach Jahrtausenden in unseren Lebensmitteln und in Handwerks- und Tourismusprodukten widerspiegelt.*



**LOGOTIP****RUMENA**

HRANA &amp; PIJAČA

**ROZA**

NEGA &amp; POČUTJE

**SIVA**

ROKODELSKI IZDELKI

**RJAVA**

KMETIJSTVO/AGRIKULTURA

**ZELENA**

TURIZEM &amp; DESTINACIJE

**LOGO****GELB**

ESSEN &amp; GETRÄNKE

**ROSA**

KOSMETIK &amp; WELLNESS

**GRAU**

HANDWERKLICHE PRODUKTE

**BRAUN**

LANDWIRTSCHAFT

**GRÜN**

TOURISMUS &amp; TOUREN



## Jedi, pijače in drugi izdelki, ki jih je navdahnila arheologija

### Archäologisch inspirierte Gerichte, Getränke und andere Produkte



#### MLAJŠA KAMENA IN BAKRENA DOBA *Jungsteinzeit und Kupferzeit*



#### Medene ploščice

##### Sestavine:

- 200 g prepraženih nadrobljenih lešnikov
- 80 g suhih hrušk
- 30 g suhih bezgovih jagod
- 30 g suhih drnulj
- 3 žlice medu

##### Priprava:

Bezgove jagode skuhamo v majhni količini vode in dobro odcedimo. Hruške nasekljamo in zmešamo z drnuljami, lešniki in bezgovimi jagodami ter dodamo med. Oblikujemo pravokotne ploščice.

#### Honigplättchen

##### Zutaten:

- 200 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
- 80 g getrocknete Birnen
- 30 g getrocknete Holunder-(Holler)Beeren
- 30 g getrocknete Kornelkirschen
- 3 Esslöffel Honig

##### Zubereitung:

Die Beeren und Kornelkirschen in etwas Wasser kochen und gut abtropfen lassen. Die Birnen werden gehackt, mit Haselnüssen und Holunderbeeren vermischt und mit Honig vermengt. Formen Sie aus dem Teig rechteckige Plättchen.

#### Kamenodobni hrustljavi kruhki

##### Sestavine:

- 300 g moko enozrnice
- 50 g fino mletih lešnikov
- 150–200 ml vode
- groba sol za posipanje
- 1 žlica medu
- 40 g maka v zrnu
- 1 čajna žlička soli

##### Priprava:

V posodi zmešajte moko in lešnike ter dodajte mak, med in žličko soli. Dolijte vodo in umesite čvrsto testo, ki ga nato razdelite na osem delov. Z valjarjem testo razvaljajte čim bolj na tanko. Teh osem oblatov položite v pekač, obložen s papirjem za peko, in jih posujte z grobo soljo. Pri temperaturi 180 °C pecite 5 minut, nato znižajte temperaturo na 160 °C in pecite še nadaljnjih 10 minut. Ohladite jih na rešetki, da se popolnoma osušijo in postanejo hrustljavi. So kot nalašč za prigrizek ali prilogo.

#### Jungsteinzeitliches Knäckebröt

##### Zutaten:

- 300 g Einkornmehl
- 50 g feingeriebene Haselnüsse
- 150–200 ml Wasser
- Grobes Salz zum Bestreuen
- 1 1 Esslöffel Honig
- 40 g Mohnsamen
- 1 Teelöffel Salz

##### Zubereitung:

Geben Sie das Mehl und die Haselnüsse in eine Schüssel und fügen Sie mit dem Löffel Salz, Honig und Mohn hinzu. Geben Sie Wasser bei, bis ein dicker und fester Teig entsteht, und schneiden Sie diesen in 8 Teile. Rollen Sie mit einem Nudelholz den Teig so dünn wie möglich aus. Legen Sie die 8 Teigfladen in eine Auflaufform mit Backpapier und bestreuen Sie die Fladen mit grobem Salz. Bei einer Temperatur von 180°C 5 Minuten backen. Daraufhin wird die Temperatur auf 160°C verringert und es werden die Fladen für weitere 10 Minuten gebacken. Lassen Sie die fertigen Brote auf einem Gitter auskühlen, um sie vollständig zu trocknen. Sie eignen sich hervorragend als Snack oder Beilage.





## Culica iz kamene dobe in kamnito orodje

V Kamenodobni culici, s katero se podamo na obisk poljubnega arheološkega najdišča, najdemo sestavine, ki obstajajo v regiji od kamene dobe. V vsaki Culici je tudi zloženska z »zgodovino« posameznih sestavin. Vrhunec pohoda pa predstavlja malica, pri kateri lahko pohodniki s kamnitim nožem sami razrežejo hrano.

### Vsebina Kamenodobne culice:

- ploščati kruhki s koprivo
- prekajena slanina
- lešniki
- divje sezonske jagode (borovnice, maline, robide)
- kamniti nož za rezanje slanine

## „Steinzeit-Binkerl“ und Silexschlagen

*Bei dem Inhalt des Steinzeit-Binkerls, mit dem wir einen ausgesuchten archäologischen Fundort besuchen, handelt es sich ausschließlich um Zutaten, die bereits seit der Steinzeit in der Region existiert haben. In jedem Binkerl findet sich zudem ein Informationszettel mit der „Geschichte“ der einzelnen Zutaten. Als Highlight können die Wander/innen ihr Essen originalgetreu mit einer Silexklinge schneiden.*

### Inhalt des Binkerls:

- Fladenbrot mit Brennesselsamen
- Geräucherter Speck
- Haselnüsse
- Wildbeeren der Saison (Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren)
- Silexklingen zum Schneiden des Specks



1



2

## Navodila za izdelavo kamnitega orodja

Prva arheološko dokazljiva orodja človeštva so bila izdelana iz kremenca. Kremen, imenovan tudi kvarc ali roženec, je izjemno trda kamenina, ki ima na prelomih zelo ostre robove. S tem bi lahko rezali meso, prerezali kite, strgali krzno pa tudi obdelovali les, na primer za ročaje puščic ali sulic.

Z odbitki kladiva ali roga se odbitki namerno ločijo od kamnitega jedra, kjer se točka udarca, udarni kot in sila uporabljajo za določitev oblike, velikosti in orientacije odbitka. Z nadaljnjo obdelavo robov oz. retuširanjem sčasoma ustvarimo specializirana orodja, kot so strgala, bodala in puščice.

## Anleitung zur Herstellung von Steinwerkzeugen

*Die ersten archäologisch nachweisbaren Werkzeuge der Menschheit wurden aus Feuerstein oder Hornstein hergestellt. Feuerstein, auch Silex genannt, ist ein extrem hartes Gestein, das an den Bruchkanten rasiermesserscharfe Kanten ausbildet. Hiermit konnte man Fleisch zerlegen, Sehnen durchschneiden, Felle abschaben aber auch Holz bearbeiten, etwa für die Schäfte von Pfeilen oder Speeren.*

*Mit einem Schlagstein oder einem Geweihhammer werden gezielt Abschlüge von einer Feuersteinknolle abgetrennt, wobei Schlagpunkt, Auftreffwinkel und eingesetzte Kraft die Form, Größe und Orientierung eines Abschlags bestimmen. Durch die Weiterbearbeitung der Kanten des Abschlags, die sogenannte Retuschierung, entstehen schließlich spezialisierte Werkzeuge, wie Schaber, Dolch- und Pfeilspitzen.*



1



2



3



4



5



3

### Več o Pohodu s culico Mehr über die Binkerl-Wanderungen:

Tourismusverband Sulmtal-Sausal  
(<http://www.sulmtal-sausal.at/Picknick.864.0.html>).





## BRONASTA DOBA

### Bronzezeit

#### Nekvašen kruh iz dvoznice in namaz iz mladega sira s koprivami

##### Sestavine:

###### Kruh

- 500 g moke dvoznice
- 500 ml vode
- lanena semena
- žir
- por po želji

###### Namaz

- 250 g skute
- sirotka po potrebi
- sol
- 2 žlici (suhih) kopriv
- čemaž, konoplja, kislica, navadna zvezdica oz. kurja črevca, meta, regrat...

##### Priprava:

Zamesimo testo za kruh in ga razdelimo na več majhnih delov. Te oblikujemo v sploščene hlebčke in 30 minut pečemo pri temperaturi 180 °C. Po želji lahko v testo vmesimo tudi prepražen por.

Vse sestavine za namaz zmešamo v gladko zmes. Sirotko uporabimo, da zmes postane bolj kremasta. V različnih sezonah lahko dodamo še druge samonikle užitne rastline, kot je na primer regrat ali meta.

#### Ungesäuertes Brot aus Emmer und Aufstriche aus Frischkäse mit Brennnesseln

##### Zutaten:

###### Brot

- 500 g Emmer-Mehl
- 500 ml Wasser
- Leinsamen
- Eicheln
- Lauch (nach Wunsch)

###### Aufstrich

- 250 g Frischkäse
- Molke nach Bedarf
- Salz
- 2 Esslöffel (trockene) Brennnessel
- Bärlauch, Hanf, Sauerampfer, Gewöhnliche Vogelmilch, Minze, Löwenzahn ...

##### Zubereitung:

*Kneten Sie den Brotteig und teilen Sie ihn in mehrere kleine Stücke. Flache Brote formen und 30 Minuten bei 180°C backen. Falls gewünscht, kann auch geschnittener Lauch in den Teig eingearbeitet werden.*

*Mischen Sie alle Zutaten für den Aufstrich zu einer glatten Mischung. Die Molke kann verwendet werden, um die Mischung cremiger zu machen. Zu verschiedenen Jahreszeiten können auch andere essbare wilde Pflanzen, wie z. B. Löwenzahn oder Minze, hinzugefügt werden.*



#### Čaj »Bronzodobni bojevnik«

##### Sestavine:

- kopriva
- konoplja
- robida
- navadni rman
- trpotec

##### Priprava:

Čajno mešanico prelijemo z vrelo vodo (100 °C) in pustimo vsaj 10 minut, nato precedimo.

**Naprodaj pri:** Hiška Zelišč, Hrastje (Slovenija)

#### Tee »Bronzezeitkrieger«

##### Zutaten:

- Große Brennnessel (*Urtica dioica*)
- Hanf (*Cannabis sativa*)
- Brombeeren (*Rubus fruticosus*)
- Gemeine Schafgarbe (*Achillea millefolium*)
- Breitwegerich (*Plantago major*)

##### Zubereitung:

*Die Teemischung mit kochendem Wasser (100°C) aufgießen, mindestens 10 Minuten ziehen lassen und eingießen.*

**Zu kaufen bei:** Hiška Zelišč, Hrastje (Slowenien)

#### Replika poznobronzodobnega noža

#### Replik eines bronzezeitlichen Messers

Izdelan po bronzodobnih predlogah.  
Hergestellt nach bronzezeitlichen Vorbildern.

**Naprodaj pri:** Andreas Proksch, Thannhausen (Avstrija)  
**Zu kaufen bei:** Andreas Proksch, Thannhausen (Österreich)



1

2





## ŽELEZNA DOBA

### Eisenzeit

### Železnodobna skuta z borovnicami in popečenim žirom

#### Sestavine:

- 100 g prepraženih lešnikov
- prepražen žir
- 250 g pasirane skute ali mladega sira
- 250 g gozdnih borovnic
- 2 žlici medu
- meta

#### Priprava:

Lešnike prepražimo. Enako naredimo z žirom in ga oluščimo. Skuto zmešamo z medom in in z večino borovnic. Vmešamo tudi nasekljano svežo ali suho meto.

Sladico serviramo v lončke. Na dno najprej vsujemo premešane prepražene lešnike in žir, nato skuto ter na vrh še preostanek borovnic. Posujemo z žirom ali lešniki in okrasimo z lističi sveže mete.



1

### Eisenzeitlicher Topfen mit Heidelbeeren und Bucheckern

#### Zutaten:

- 100 g geröstete Haselnüsse
- geröstete Bucheckern
- 250 g Topfen oder Hüttenkäse
- 250 g Waldblaubeeren
- 2 Esslöffel Honig
- Minze

#### Zubereitung:

Die Haselnüsse und die geschälten Bucheckern anrösten. Den Topfen mit Honig und einem Großteil der Heidelbeeren mischen. Die frische oder getrocknete Minze kleinhacken und dem Topfen zufügen.

In eine Schüssel zuerst die gerösteten Haselnüsse und Bucheckern geben, dann den Topfen zufügen und darauf die restlichen Blaubeeren geben. Mit den restlichen, gerösteten Nüssen bestreuen und mit frischen Minzblättern dekorieren.

### File srne s slanino in pirejem iz kolerabe ter hrušk

#### Sestavine za 2 osebi:

##### Fileji srne

- 400 g srninega fileja
- sol
- svinjska mast
- gorčična semena
- 80 g slanine

##### Pire iz kolerabe in hrušk

- 1 koleraba
- 2 hruški
- timijan
- med
- sol
- zobati motovilec

#### Priprava:

Srnin file solimo in natremo z zdrobljenimi gorčičnimi semeni in na hitro popečemo v ponvi. Zraven prepražimo tudi nekaj koščkov slanine.

Kolerabo in hruški narežemo na kocke, dodamo timijan in skuhamo. Po okusu rahlo solimo ter začinimo z medom in pretlačimo. Pire naredimo bolj tekoč. Ponudimo z zobatim motovilcem, po želji tudi s pokuhanimi suhimi slivami.



### Reh mit Speck, Kohlrabi und Birnenpüree

#### Zutaten für 2 Personen:

##### Reh mit Speck

- 400 g Rehfilet
- Salz
- Schmalz
- Senfkörner
- 80 g Speck

##### Kohlrabi- und Birnenpüree

- 1 Kohlrabi
- 2 Birnen
- Thymian
- Honig
- Salz
- Feldsalat

#### Zubereitung:

Das Rehstück wird gesalzen, mit zerkleinerten Senfkörnern eingerieben und scharf in einer Pfanne angebraten. Darüber hinaus braten wir auch einige Stücke Speck.

Den Kohlrabi und die Birnen in Würfel schneiden, den Thymian dazugeben und kochen. Nach Belieben leicht salzen, mit Honig würzen und verrühren. Machen Sie das Püree flüssiger. Wir bieten es mit Feldsalat an, auf Wunsch mit getrockneten Pflaumen.

1

2





## Železnodobno pivo

### Sestavine:

#### Voda za varjenje piva

- 55 l vode iz pipe
- 11 l odlitka

#### Slad

- 1 kg pšeničnega slada
- 0,5 kg kosmičev
- 1 kg kislega slada
- 2,5 kg dvoznice (polnozrnata)
- 0,5 kg dvoznice (oluščena)
- 5 kg Pale Ale Malt Stamag

#### Hmelj

- 10 g Cascade Dolden
- 70 g Huell Melon
- 30 g Styrian Golding Pelets

#### Kvas

- 24 g Safale US-05

#### Začimbe

- seme korenja (5–6 kobl) že na začetku
- 8–9 g semena korenja
- 30 g navadnega pelina
- 13 g rmana
- 15 g šentjanževke
- 7 g brinovih jagod (zdrobljenih)
- 30 g brinovega zelenja

#### Pivina

12.8 °P / 1.052 SG pri 41 l

#### Barva in enota grenkosti

3.4 EBC / 14.5 IBU

#### Priprava:

Temperatura drozganja: 17 °C

#### Obdobje počivanja:

- 1–17 °C / 5 min
- 2–63 °C / 30 min
- 3–73 °C / 30 min
- 4–78 °C / 5 min

#### Kuhanje hmelja: 98 °C / 70 min

- 160 min pred koncem: 30 g Styrian Golding Pelets
- 230 min pred koncem: 10 g Cascade Dolden
- 30 min pred koncem: 70 g Huell Melon

#### Naprodaj pri:

Wolfgang Dietrich, diebrauerei,  
Leutschach (Avstrija);  
Pivovarna Roth, Razvanje (Slovenija)

## Eisenzeitliches Bier

### Zutaten:

#### Brauwasser

- 55 l Leitungswasser
- 11 l Nachguss

#### Braumalz

- 1 kg Weizen Malz
- 0,5 kg Flocken
- 1 kg Sauermalz
- 2,5 kg Emmer (nicht entspelzt)
- 0,5 kg Emmer (entspelzt)
- 5 kg Pale Ale Malz Stamag

#### Hopfen

- 10 g Cascade Dolden
- 70 g Huell Melon
- 30 g Styrian Golding Pelets

#### Hefe

- 24 g Safale US-05

#### Gewürze

- Karottensamen (5-6 Dolden) gleich zu Beginn
- 8-9 g Karottensamen
- 30 g Beifuß
- 13 g Schafgarbe
- 15 g Johanniskraut
- 7 g Wacholderbeeren (gemörsert)
- 30 g Wacholdergrün

#### Stammwürze

12.8 °P / 1.052 SG bei 41 l

#### Farbe und Bittereinheit

3.4 EBC / 14.5 IBU

#### Zubereitung:

Einmischtemperatur: 17 °C

#### Rastphasen:

- 1–17 °C / 5 min
- 2–63 °C / 30 min
- 3–73 °C / 30 min
- 4–78 °C / 5 min

#### Hopfenkochen: 98 °C / 70 min

- 160 min vor Ende: 30 g Styrian Golding Pelets
- 230 min vor Ende: 10 g Cascade Dolden
- 30 min vor Ende: 70 g Huell Melon

#### Zu kaufen bei:

Wolfgang Dietrich, diebrauerei,  
Leutschach (Österreich);  
Pivovarna Roth, Razvanje (Slowenien)



## Čaj »Keltski meč«

### Sestavine:

- oves
- kopriva
- meta

### Priprava:

Čajno mešanico prelijemo z vrelo vodo (100 °C) in pustimo vsaj 10 minut, nato precedimo.

### Naprodaj pri:

Hiška Zelišč, Hrastje (Slovenija)

## Tee »Das keltische Schwert«

### Zutaten:

- Hafer (Avena Sativa)
- Große Brennnessel (Urtica dioica)
- Minze (Mentha)

### Zubereitung:

Die Teemischung mit kochendem Wasser (100°C) aufgießen, mindestens 10 Minuten ziehen lassen und eingießen.

### Zu kaufen bei:

Hiška Zelišč, Hrastje (Slowenien)



## Leseni ali železni ražnji, izdelani po vzoru železnodobnih kovinskih ražnjev

### *Bratspieße aus Holz oder Eisen nach hallstattzeitlichen Vorbildern aus Metall*

**Izvirnik najden v:** Gomila 2, Važenberg (Avstrija)

**Fundort des Originals:** Gomila 2, Hügel 2, Waisenberg (Österreich)

**Naprodaj pri / Zu kaufen bei:**

Srečko Ornik, mizar in rezbar, Radizel pri Mariboru (Slovenija/Slowenien);  
Timotej Kruška, kovač, Ilirska Bistrica (Slovenija/Slowenien);  
Creative Iron, kovač Igor Kanop, Slovenska Bistrica (Slovenija/Slowenien),  
ORAL Kovaštvo Vrbnjak, Limbuš, (Slovenija/ Slowenien);  
Andreas Proksch, Thannhausen (Avstrija/Österreich)



1

2

## Železnodobna skledica na votli nogi z vzorcem meandra

### *Eisenzeitliche Hohlfußschale mit Mäandermuster*

**Izvirnik najden v:**

Knežja gomila Kröllkogel pri Kleinkleinu (Avstrija)

**Naprodaj pri:**

Christian Keramik, Graz (Avstrija)

**Fundort des Originals:**

Fürstengrab Kröllkogel bei Kleinklein (Österreich)

**Zu kaufen bei:**

Christian Keramik, Graz (Österreich)



3

## Lanena obleka z očalasto fibulo

### *Leinenkleid mit Brillenfibel*

Po železnodobnih predlogah.

**Blago:** Odilien-Institut, Graz (Avstrija)

**Očalasta fibula:** Andreas Proksch, Thannhausen (Avstrija)

**Naprodaj pri:** Steirisches Heimatwerk, Graz (Avstrija)

Nach hallstattzeitlichen Vorbildern.

**Stoff:** Odilien-Institut, Graz (Österreich)

**Brillenfibel:** Andreas Proksch, Thannhausen (Österreich)

**Zu kaufen bei:** Steirisches Heimatwerk, Graz (Österreich)



1





## RIMSKA DOBA IN POZNA ANTIKA

### Römerzeit und Spätantike

#### „Libum“ kruhki z mladim sirom na lovorjevih listih

##### Sestavine:

- 350 g feta sira
- 250 g bele moke
- 200 g ricotte
- 1 jajce
- sol
- lovorjevi listi za peko

##### Priprava:

Vse sestavine razen lovorjevih listov zmešamo. Po potrebi dodamo še malo moke, vendar testo ne sme biti presuho. Oblikujemo okrogle hlebčke, ki jih položimo na suhe ali sveže lovorjeve liste. Hlebčke po površini zarežemo na šestine. Pečico segrejemo na 180 °C in pečemo 30 minut.

##### Naprodaj pri:

Turistična & eko kmetija Pri Baronu, Fram (Slovenija)

#### „Libum“ -Brötchen mit Feta-Käse auf Lorbeerblättern

##### Zutaten:

- 350 g Feta-Käse
- 250 g weißes Mehl
- 200 g Ricotta
- 1 Ei
- Salz
- Lorbeerblätter zum Backen

##### Zubereitung:

Mischen Sie alle Zutaten außer den Lorbeerblättern zu einem Teig. Wenn nötig, etwas Mehl hinzufügen, der Teig sollte aber nicht zu trocken werden. Aus dem Teig runde Laibe formen und diese auf getrocknete oder frische Lorbeerblätter legen. Ritzen Sie in die Laibe ein Sternmuster ein. Ofen auf 180°C erhitzen und 30 Minuten backen.

##### Zu kaufen bei:

Touristen- und Ökofarm Pri Baronu, Fram (Slowenien)



1



2



1

#### Rimska leča s porom

##### Sestavine za 6 oseb:

- 50 dag leče
- 1 por
- koriander (semena)
- meta
- rutica (po izbiri)
- 2 žlici kisa
- 2 žlici medu
- 2 žlici olivnega olja
- 1 dl suhega belega vina
- poper
- sol ali žlica ribje omake

##### Priprava:

Lečo predhodno skuhamo. Prepražimo narezan por in dodamo zdrobljena semena koriandra ter popra. Dodamo lečo in sveže nasekljano meto ter rutico. Če nimamo svežih začimb, dodamo malo manjšo količino suhih. Lečo s porom zalijemo z vinom in ko to izpari, dodamo še mešanico kisa, medu ter olivnega olja. Po potrebi solimo.

\*prirejeno po Apiciju

#### Römische Linsen mit Lauch

##### Zutaten für 6 Personen:

- 50 dag Linsen
- 1 Stange Lauch
- Koriandersamen
- Minze
- Weinraute (optional)
- 2 Esslöffel Essig
- 2 Esslöffel Honig
- 2 Löffel Olivenöl
- 1 dl trockener Weißwein
- Pfefferkörner
- Salz oder 1 Löffel Fischsauce

##### Zubereitung:

Weichen Sie die Linsen über Nacht ein. Den Lauch vorher kochen. Die Koriandersamen sowie den Pfeffer mörsern und dem Lauch hinzugeben. Anschließend die Linsen, dann die frisch gehackte Minze und die Weinraute hinzufügen. Wenn wir keine frischen Gewürze haben, fügen wir etwas weniger trockenes hinzu. Mit Wein aufgießen und eine Mischung aus Essig, Honig und Olivenöl hinzugeben. Wenn nötig, salzen.

\*Nach Apicius



## Rimskodobni sir

Po opisu antičnega avtorja Columelle so v sirarni Fischer iz 7. knjige "De re rustica libri duodecim" (Dvanajst knjig o kmetijstvu) iz 1. stoletja n. št. pripravili sir v rimskem slogu. Za to so uporabili ovčje mleko, saj v rimskem obdobju kravje mleko še ni bilo pogosto v uporabi. Kot sirilo se uporablja mleko fige, kot med drugim priporoča Columella.

Ker je bilo nekoč dnevno pridobljenih le nekaj litrov mleka, so sir pogosto delali »po korakih«. Ta postopnost izdelave se je poznala v plastovitosti sira, kar so sirarji poskušali ponazoriti z uporabo pepela, ki je dovoljen za uporabo v pridelavi hrane.

Površina sira ima strukturo značilnih rimskih pletenih košar, v katerih je sir zorel. Sir mora zoreti v hladnem in suhem prostoru približno 3 do 4 mesece.

### Naprodaj pri:

Sirarna Fischer, Neurath (Avstrija)

## Römerzeitlicher Käse

*Die Käserei Fischer hat nach einer Beschreibung des antiken Autors Columella aus dem 7. Buch seines Werkes „De re rustica libri duodecim“ (Zwölf Bücher über die Landwirtschaft) aus dem 1. Jahrhundert n. Chr. einen römerzeitlichen Käse zubereitet. Hierzu wurde Schafsmilch verwendet, da in der Römerzeit die Kuhmilch noch kaum Verbreitung fand. Als Lab wird die Milch des Feigenbaums genutzt, wie es unter anderem Columella empfiehlt.*

*Da täglich nur wenige Liter Milch gewonnen und somit der Käse häufig „etappenweise“ hergestellt wurde, sind diese durch die Herstellungsschritte entstandenen Schichten im Käse mithilfe von Asche, deren Verwendung für die Lebensmittelproduktion erlaubt ist, nachempfunden worden.*

*Zudem weist der Käse an seiner Oberfläche die Struktur der typisch römischen Flechtkörbe auf, in denen der Käse zum Reifen aufbewahrt wurde. Der Käse muss etwa 3–4 Monate an einem kühlen, trockenen Ort reifen.*

### Zu kaufen bei:

Käserei Fischer, Neurath (Österreich)



1

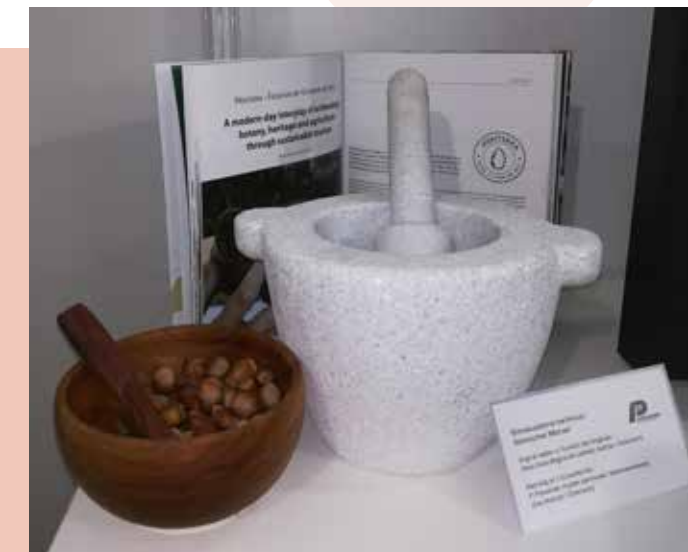
## Rimskodobna čaša gubanka Römischer Becher

**Izvirnik najden v / Fundort des Originals:**  
Poetovio (Ptuj, Slovenia / Slowenien)

**Naprodaj pri / Zu kaufen bei:**  
Bahor keramika / Bahor Keramik  
(Slovenija / Slowenien)



1



2

## Rimskodobna terilnica Römischer Mörser

**Izvirnik najden v / Fundort des Originals:**  
Flavia Solva (Wagna pri Lipnici / Wagna bei Leibnitz, Avstrija / Österreich)

**Naprodaj pri / Zu kaufen bei:**  
P. Provasnek, mojster kamnosek /  
Steinmetzmeister (Gradec/Graz, Avstrija /  
Österreich)





## OD ZGODNJEGA SREDNJEGA VEKA DO ODKRITJA NOVEGA SVETA

*Vom Frühmittelalter bis zur Entdeckung der Neuen Welt*

### Krapi – polnjeni pirini cmoki z orehi in mladim sirom

#### Sestavine za 4 osebe:

##### Testo

- 250 ml vode
- 240 g pirine moke (+ nekaj moke za valjanje)
- 2 žlici svinjske masti ali masla
- ščepec soli

##### Nadev

- 150 g orehov
- 70 g mladega sira oziroma skute
- med

#### Priprava:

##### Testo

Vodo kuhamo skupaj z maščobo, nato pa prelijemo na moko, mešano s soljo. Po potrebi dodamo še malo moke ali vode. Testo pregnetemo in iz njega oblikujemo kroglice (osem kroglic), ki jih razvaljamo, da dobimo kroge testa.

##### Nadev

Orehe nasekljamo in zmešamo s skuto ter 2 žlicama medu. Razvaljane kose testa napolnimo z nadevom, prepognemo ter dobro zatismo. V vreli vodi jih kuhamo približno 15 minut.

Postrežemo še tople, prelite z medom in posute s suhimi malinami. Lahko jih ponudimo tudi s šipkovo ali slivovo marmelado.

### Krapi – Dinkelknödeln mit Nüssen und Frischkäse gefüllt

#### Zutaten für 4 Personen:

##### Teig

- 250 ml Wasser
- 240 g Weizenmehl (+ etwas Mehl zum Ausrollen)
- 2 Esslöffel Schweinefett oder Butter
- Prise Salz

##### Füllung

- 150 g Walnüsse
- 70 g Frischkäse oder Quark
- Honig

#### Zubereitung:

##### Teig

*Kochen Sie das Wasser zusammen mit Butter auf und fügen Sie dann das gesalzene Mehl hinzu. Falls nötig, noch weiteres Mehl oder Wasser hinzugeben. Den Teig kneten und zu 8 Kugeln formen, die anschließend ausgerollt werden.*

##### Füllung

*Walnüsse hacken und mit Frischkäse bzw. Quark und 2 Esslöffeln Honig mischen. Die gerollten Teigstücke mit der Mischung füllen, falten und die Ränder gut andrücken. Kochen Sie die Teigtaschen in kochendem Wasser für etwa 15 Minuten.*

*Heiß servieren, mit Honig bestreichen und mit (getrockneten) Himbeeren bestreuen. Dazu passen auch Hagebuttenmarmelade oder Pflaumenmarmelade.*

1

2



### Zajčja obara s kostanjem, brinovimi jagodami in rženimi cmoki

#### Sestavine za 4 osebe:

##### Obara

- 800 g kunca
- svinjska mast
- dve veliki čebuli
- 2 korenčka
- 100 g kuhanega kostanja
- brinove jagode
- timijan
- 1 žlica kisa
- sol

##### Rženi cmoki

- 400 g ržene moke
- voda
- sol
- po želji 2 žlici skute
- po želji 100 g prepraženih gob

#### Priprava:

##### Obara

Kunca razkosamo. V loncu segrejemo svinjsko mast in kunca popečemo na vseh straneh. Čebulo sesekljamo ter dodamo v lonec. Ko porumeni, dodamo vse ostale sestavine razen kostanja ter zalijemo z vodo. Kuhamo približno uro in pol.

##### Rženi cmoki

Vse sestavine zmešamo skupaj, da dobimo mehko testo. Oblikujemo majhne cmčke. V obaro, ki naj vre, damo cmčke in dodamo kostanj. Vse skupaj kuhamo še 15 minut.

### Kresilo po srednjeveški predlogi Feuerstahl/Feuerschläger nach mittelalterlichem Vorbild

#### Izvirnik najden v / Fundort des Originals:

Turnišče (Slovenija / Slowenien)

#### Naprodaj pri / Zu kaufen bei:

Kovaštvo Kruška, Timotej Kruška, o.d.d. (Slovenija / Slowenien)



2



1

### Kanincheneintopf mit Kastanien, Wacholderbeeren und Roggenklößchen

#### Zutaten für 4 Personen:

##### Eintopf

- 800 g Kaninchen
- Schmalz
- 2 große Zwiebeln
- 2 Karotten
- 100 g gekochte Kastanien
- Wacholder
- Thymian
- 1 Esslöffel Essig
- Salz

##### Roggenklößchen

- 400 g Roggenmehl
- Wasser
- Salz
- 2 Esslöffel Quark nach Wunsch
- 100 g geröstete Pilzen nach Wunsch

#### Zubereitung:

##### Eintopf

*Das Kaninchen zerstückeln. Das Schweinefett im Topf erhitzen und das Kaninchenfleisch von allen Seiten anbraten. Zwiebel kleinschneiden und in den Topf geben. Wenn sie gelb wird, alle Zutaten außer der Kastanie hinzufügen und mit Wasser aufgießen. 90 Minuten kochen lassen.*

##### Roggenknödel

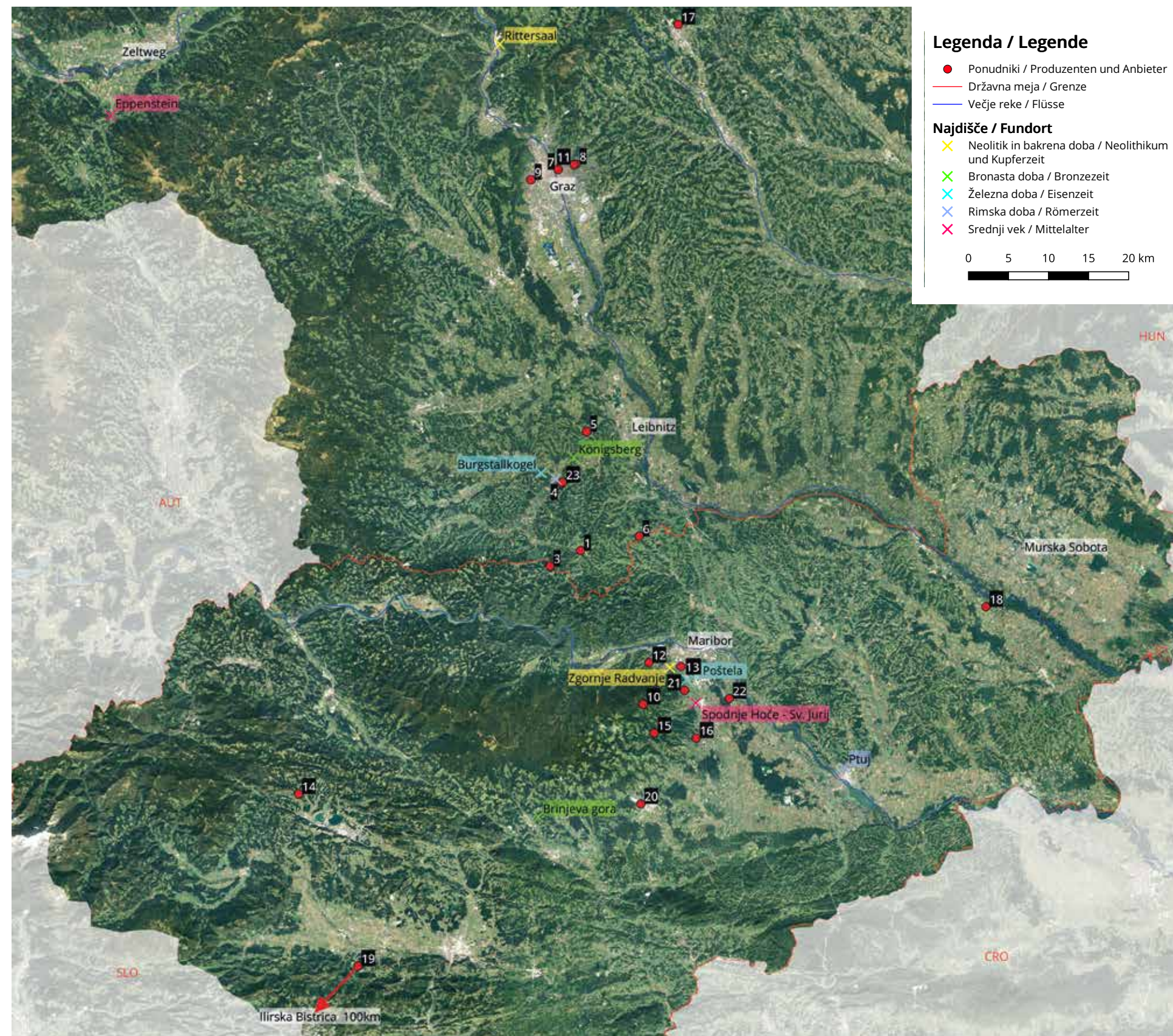
*Alle Zutaten zusammen mischen, um einen weichen Teig zu erhalten. Kleine Knödel formen. Die Knödel in den siedenden Eintopf geben und Kastanien hinzufügen. Dann alles noch 15 Minuten kochen lassen.*





# Pilotni ponudniki HERITERRA produktov

## Pilotanbieter von HERITERRA Produkten



- 1 / diebrauerei Leutschach GmbH
- 2 / Berghofer Mühle
- 3 / Serschenhof
- 4 / Gasthaus Steirerkeller
- 5 / Käserei Fischer
- 6 / Biobuschenschank Otto Knaus

- 7 / Steirisches Heimatwerk GmbH
- 8 / Steinmetz Provasnek
- 9 / Christian Keramik
- 10 / Hotel Tisa
- 11 / Odilien-Institut Graz
- 12 / Ekološka kmetija Hiška zelišč

- 13 / Gostilna Poštela
- 14 / Lončarski center Bahor
- 15 / Pri Baronu
- 16 / Srečko Ornik
- 17 / Ing. Andreas Proksch
- 18 / Vila natura

- 19 / Kovaštvo Kruška
- 20 / Creative Iron
- 21 / Pivovarna Roth
- 22 / ČD Alojz Greif Hoče
- 23 / Bäckerei Hubmann





Universalmuseum  
Joanneum



University of Maribor

Faculty of Agriculture  
and Life Sciences



Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije  
*Institute for the Protection of Cultural Heritage of Slovenia*



Marktgemeinde  
Großklein

KARL-FRANZENS-UNIVERSITÄT GRAZ  
UNIVERSITY OF GRAZ



OBČINA  
HOČE-SLIVNICA