

Welche Arbeiten waren im Haushalt zu tun?

Im germanischen Bauernhaus lebten Menschen und Tiere unter einem Dach.

Die Frauen trugen die Hauptlast der häuslichen Arbeiten. Nicht nur die Nahrungsbeschaffung, auch die Zubereitung der täglichen Mahlzeiten war langwierig und mühevoll. Hauptnahrung war Getreide. Jahrein, jahraus gab es eintönige Grütze aus Gerste oder Hirse. Dazu musste das Getreide vorher mühselig von Hand gemahlen werden, eine stundenlange Arbeit!

Hatte man genügend Vorräte, gab es zwei Mahlzeiten am Tag. Morgens aß man vielleicht Grütze, abends nahm die Hausgemeinschaft, zu der neben der Familie auch die Knechte und Mägde gehörten, die Hauptmahlzeit ein: entweder Grütze oder einen Suppeneintopf. Brotfladen wurden auf Tontellern, ähnlich unseren Pizzatellern, gebacken.



Fleisch war auch bei Wohlhabenden ein seltener Genuss. Die Fischerei hatte damals für die Ernährung eine viel größere Bedeutung als die Jagd; Fische waren die wichtigste und für alle leicht verfügbare Eiweißquelle, denn Flüsse und Seen waren damals unglaublich fischreich. Die Küstenbewohner aßen ohnehin regelmäßig Fisch, dazu in großen Mengen vielerlei Muschelarten und Seeschnecken.

Milch war ein kostbares Nahrungsmittel, denn die kleinen Kühe gaben nur wenig Milch. Die Frauen machten daraus Butter und Quark. Das einzige Süßungsmittel war der Honig, den man im Wald von wilden Bienenvölkern sammelte. Er wurde beim täglichen Kochen allerdings nicht verwendet. Man gebrauchte ihn zum Brauen von Met, dem berühmten alkoholischen Kultgetränk der Germanen, und außerdem als Tauschgut für den Handel.