



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

# Nuraghendorf von Su Nuraxi

Patrimonio culturale  
**SARDEGNA** Virtual Archaeology



## ■ Die Ernährung des Dorfs

Die tierischen und paläobotanischen Überreste, die während der Grabungsarbeiten gefunden wurden, haben belegt, dass Viehzucht und Landwirtschaft die Grundlage der Wirtschaft der nuraghischen Bevölkerung von Su Nuraxi bildete. Die Ernährung basierte auf Weizen und Gerste sowie auf der Viehzucht (Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen), ergänzt durch Wildbret und Fisch, wie Überreste von Hirschen, Wildschweinen, Geflügel und Meeressmuscheln belegen.

Zahlreiche Daten zur materiellen Kultur der verfahren zur Garung der Speisen haben die Rekonstruktion der verschiedenen Aspekte des alltäglichen Lebens der Siedlung von Su Nuraxi gestattet (Abb. 1).



**Abb. 1** - Nuraghische Miniatur-Kelle aus Su Nuraxi (Foto von Pinna P.P., Foto-Archiv RAS).

Während der jüngeren Bronzezeit wurde ein neuer Gefäßtyp für das Kochen entwickelt, der so genannte „Milchkocher“. In der gleichen Periode wurden zahlreiche offene und niedrige, konische oder zylindrische Keramikformen produziert, die sich zum Backen von Brot und Focacce eignen (Abb. 2).



**Abb. 2** - Su Nuraxi: Boden von nuragischem Kochgeschirr mit Kammmuster (Foto von Pinna P.P., Foto-Archiv RAS).

Das Brot wurde auch mit Stempeln aus Terrakotta verziert, die Abdrücke mit geometrischen Mustern auf dem Brot hinterließen (Abb. 3).



**Abb. 3** - Pintadera aus der Hütte 141 von Su Nuraxi (Foto von Pinna P.P., Foto-Archiv RAS).

Zur Garung der Speise nutzte die nuraghische Küche eine Vielzahl von Vorrichtungen, um den direkten Kontakt des Behältnisses und der Glut der Feuerstelle zu vermeiden. Darunter Herde mit Hufeisenform sowie der *Calefattoio*.

Direkte und indirekte Zeugnisse belegen außerdem, dass bereits in der Nuraghenzeit Reben angebaut und Wein getrunken wurde. Die chemischen Analysen haben außerdem belegt, dass die askoidalen Krüge, Behälter mit kugligem Körper, für Wein verwendet wurden (Abb. 4).



**Abb. 4** - Askoidaler Krug aus Su Nuraxi (Foto von Pinna P.P., Foto-Archiv RAS).



## ■ Credits

Vertiefung bearbeitet von Dr. Emanuela Atzeni

## ■ Bibliographie

BAGELLA S., *Fondo di tegame - scheda 5*, in MORAVETTI A., ALBA L., FODDAI L. (a cura di), *La Sardegna Nuragica. Storia e materiali*, Sassari 2014, p. 231.

BAGELLA S., *Mestolo miniaturistico - scheda 41*, in MORAVETTI A., ALBA L., FODDAI L. (a cura di), *La Sardegna Nuragica. Storia e materiali*, Sassari 2014, p. 237.

BAGELLA S., *Brocca askoide - scheda 51*, in MORAVETTI A., ALBA L., FODDAI L. (a cura di), *La Sardegna Nuragica. Storia e materiali*, Sassari 2014, p. 239.

BAGELLA S., *Pintadera - scheda 15*, in MORAVETTI A., ALBA L., FODDAI L. (a cura di), *La Sardegna Nuragica. Storia e materiali*, Sassari 2014, p. 257.

CONTU E., *Mangiare e bere in età nuragica*, in *Actes des 7. Rencontres Culturelles Interdisciplinaires de l'Alta Rocca*, 31 aout et 1 septembre 1996, 1999.

LILLIU G., *Il nuraghe di Barumini e la stratigrafia nuragica*, in *Studi Sardi*, XII-XIII (1952-1954), Sassari 1955.

LILLIU G., ZUCCA R., *Su Nuraxi di Barumini*, Sardegna archeologica, Guide e Itinerari, Sassari 1988.

MURRU G., *Barumini. Su Nuraxi e il villaggio nuragico*, Fondazione Barumini Sistema Cultura, 2007.

PAGLIETTI G., *Analisi del corredo ceramico dei pozzetti della capanna 135 di Su Nuraxi (Barumini, Cagliari)*, in *Rivista di Scienze Preistoriche*, LXI, 2011, pp. 215-230.

SANTONI V., *Il nuraghe Su Nuraxi di Barumini*, Guide e Studi, Quartu Sant'Elena 2001.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

## La Sardegna cresce con l'Europa



UNIONE EUROPEA

Progetto cofinanziato dall'Unione Europea  
Programma Operativo FESR 2007-2013

FESR - Fondo Europeo di Sviluppo Regionale - Asse I, Linea di Attività 1.2.3.a