

Die Vorburg

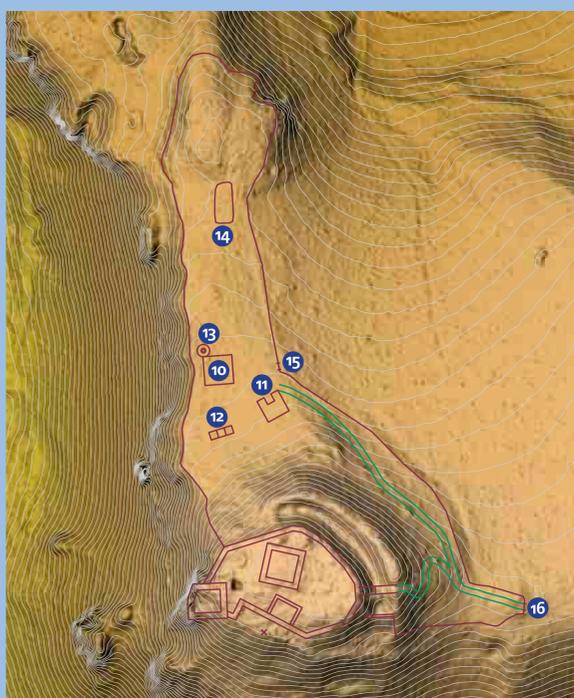
■ Nördlich der Hauptburg schließt sich ein langgestreckter, ebener Sattel an, der sehr wahrscheinlich das Areal der Vorburg gebildet hat. Die Hauptburg blieb den Burgherren selbst vorbehalten. In der Vorburg waren die Bediensteten untergebracht. Dieser Burgteil beherbergte die wichtigen Gebäude der Versorgungsfunktion mit Wirtschaftsgebäuden und Stallungen. Da für diesen Bereich keine wallartigen Erhebungen erhalten sind, die auf den Verstoß einer Mauer oder einen geschütteten Wall hindeuten, ist zu vermuten, dass die Umfriedung aus einem dichten Gebüsch, einem sogenannten Gebück bestand. Bei der weitläufigen Nord-Süd-Erstreckung ist mit einem eigenen Zugang in der Mitte der Ostseite 15 und östlich der Zugbrücke der Hauptburg 16 zu rechnen.



Rekonstruktion von Bauernhof (re.) und Stadel (li.) der Vorburg

■ Das Hauptgebäude der Vorburg 10 ist im mittleren 13. Jhdt. wahrscheinlich ein zeittypisches Bauernhaus, wie das sog. Höfstettener Bauernhaus im Fränkischen Freilichtmuseum Bad Windsheim, ein erdgeschossiger Bau mit einem hohen Halbwalmdach.

■ Zum Bauerngehöft gehört ein Nutzbau in Form eines Stadels 11. Des weiteren ist in der Vorburg mit einer Schmiede 12 zu rechnen. Pferde und deren Betreu-



Rekonstruktion der Vorburg auf dem Burgstein Leutenbach

ung hatten auf mittelalterlichen Burgen einen sehr hohen Stellenwert. Zusätzlich war auch der Hufbeschlag von Lasttieren unabdingbar.

■ Zur Wasserversorgung bedurfte es in der Vorburg einer Zisterne 13, die üblicherweise aus praktischen Erwägungen westlich des Hauptgebäudes angebracht war. Meist waren diese Zisternen als Filterzisternen konstruiert: Ein äußerer Ring war mit Lehm gegen außen abgedichtet. Zwischen dieser Lehmschicht und dem Schöpfschacht liegt eine Filterpackung aus grobem bis feinem Schotter. Für die Wasserversorgung der Tiere kann es im Sattelbereich einen kleinen Weiher 14, eine sog. Hüll, gegeben haben.

■ Die Verpflegung der Burg erfolgte ebenfalls von der Vorburg aus. Sie kann auf den Burgen aus Rechnungen oder Resten von Tierknochen erschlossen werden. Grundsätzlich problematisch war die Konservierung von Lebensmitteln, die überwiegend mit Salz erfolgte. Schlachtvieh und Lebensmittel, die nicht vor Ort vorhanden waren, wurden auf die Burg geliefert.

Lokale Aktionsgruppe Kulturerlebnis Fränkische Schweiz e.V.



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)



Dieses Projekt wurde gefördert durch den Landkreis Forchheim