

**Küche und Keller**  
***Produktion, Vorratshaltung und Konsum in Antike und Frühmittelalter***

gemeinsame Sektion der  
**AG Römerzeit und der AG Spätantike und Frühmittelalter**  
auf der 81. Verbandstagung des West und Süddeutschen Verbandes für  
Altuntumsforschung e. V.  
vom 30.5. bis 1.6.2012  
in Friedrichshafen

**Abstracts**

**BERND PÄFFGEN (München), Küche und Keller – Produktion, Vorratshaltung und Konsum in Antike und Frühmittelalter. Einleitende Bemerkungen zum Tagungsthema.**

**ROLAND PRIEN (Heidelberg)/UWE GROß (Esslingen), „Reibschüsseln und Restromanen?“ Ernährungs- und Kochgewohnheiten in Südwestdeutschland zwischen 300 und 800.**

Bereits 1997 wies Dietwulf Baatz in seinem Artikel „Reibschüssel und Romanisierung“ auf die Bedeutung der Reibschüssel als Inbegriff des Römisch-Antiken in den Regionen nördlich der Alpen hin. Gegenstand des Beitrages ist jedoch nicht so sehr die Problematik des Nachweises von romanischen Bevölkerungselementen in nachantiker Zeit, sondern die Frage nach dem Weiterbestehen antik geprägter Traditionen der Nahrungsmittelzubereitung im frühen Mittelalter. Im Focus steht dabei das Fortleben keramischer (Leit-) Formen wie etwa der Reibschüssel und des scheibengedrehten Kochtopfes in den Landschaften entlang des Oberrheins und deren weitere Rezeptionsgeschichte bis in die Karolingerzeit.

**KARL STROBL (Klagenfurt), Exotica in der Küche – Literatur und Realität.**

**JUTTA MEURERS-BALKE/TÜNDE KASZAB-OLSCHEWSKI (Köln), Römische Küche in der CCAA.**

Bereits in den Zeltanlagen der Jäger und Sammler oder in den Häusern der urgeschichtlichen Bauern, befanden sich ebenerdige Feuer- und Kochstellen. Sie waren nicht nur Dreh- und Angelpunkt des großfamiliären Zusammenlebens, sondern dienten den Bewohnern auch als Wärme- und Lichtquelle. Bis aus dem Bereich der Herd- und Kochstellen ein in die Häuser integrierter separater Küchenraum wurde, bedurfte es eines langen zivilisatorischen Entwicklungsprozesses.

Auf dem Territorium der römischen Provinz *Germania inferior* sind mit dem Erscheinen der Römer um Christi Geburt neue bis dato unbekanntes Phänomene in der Wohn- und Lebensweise fassbar. Dazu gehören auch die Koch- und Speisegewohnheiten, deren tägliche Praxis auf Militärplätzen und im besonderen Maße in den Städten wie der CCAA (*Colonia Claudia Ara Agrippinensium*) für die gesamte Region nicht ohne Folgen blieb.

So beweist die flächendeckende Verbreitung von separaten Küchen- und Speiseräumen, dass der dahinter stehende Grundgedanke nicht nur einfach über die Alpen transferiert, sondern auch in den

neu entwickelten provinzialrömischen Wohnbautypen wie der Portikusvilla mit Eckkrisaliten adaptiert wurde. Ob die Übernahme durch breite zivile Gesellschaftsschichten rasch erfolgte oder ob die Neuerungen eher langsam akzeptiert wurden, ist nicht zu entscheiden. Nachweislich haben sie sich aber als Erfolg erwiesen, und die neuen Koch- und Speisesitten wurden auch im ländlichen Bereich praktiziert als Ausdruck einer flächendeckenden Romanisierung des Umlandes. Diese zeigt sich auch im Inventar dieser Räume, sowie in den hier zubereiteten und verzehrten Lebensmitteln, die deutlich römische Züge aufweisen.

In Rahmen des Vortrages sollen anhand einiger Beispiele von zivilen ländlichen Hofstellen, sog. *villae rusticae*, einigen Fragestellungen nach der Identifizierung und Lokalisierung der römischen Küche nachgegangen werden. Des Weiteren soll eine mögliche Grenze ihrer Verbreitung aufgezeigt werden, welche offenbar auch mit der Intensität der Romanisierung in Zusammenhang stand.

### **SUSANNE BRATHER-WALTER (Freiburg), Trink- und Speisebeigaben in merowingerzeitlichen Gräbern – ein „gefundenes Fressen“?**

Erörtert werden Umfang, Bandbreite sowie Deponierung und Kombination der Getränke- und Speisebeigaben. Regionale und chronologische Differenzen werden ebenso analysiert wie eine anscheinend geschlechtsspezifische Auswahl. Berücksichtigung finden naturwissenschaftliche Analysen zur Zusammensetzung von Speisen und Getränken und dazu, wie diese als Grabbeigabe vorbereitet wurden. Schließlich gilt es zu berücksichtigen, dass manche Tierknochen auf natürliche Weise in das Grab gelangten und dass manche Gefäße rituellen Zwecken dienten, also keine Getränke- oder Speisebeigaben darstellten.

### **NIKLOT KROHN (Freiburg), „Das größte Stück Fleisch für den Häuptling“ – Ernährungsgewohnheiten als Spiegel der frühmittelalterlichen Gesellschaft.**

#### **MATHILDE GRÜNEWALD (Worms), Glühwein und Heißgetränke der Merowingerzeit.**

Bei den Arbeiten zum Katalog der merowingerzeitlichen Gräberfunde aus Worms und Rheinhessen fiel mir auf, dass Krüge und Becher mit Brandspuren vorhanden sind, die man nicht durch Schadensfeuer erklären kann.

Jünger sind kleine kugelige Töpfchen bemalter helltoniger Keramik, eigentlich Tischgeschirr, die ebenfalls außen teilweise oder ganz verbrannt sind.

Dies bedarf einer Erklärung.

#### **MANFRED RÖSCH (Hemmenhofen), Direkte archäologische Belege für spätantike alkoholische Getränke.**

Gefäße aus Ton, seltener aus Metall, gehören zum häufigsten archäologischen Fundgut. Sie werden meist mit Nahrungswirtschaft in Zusammenhang gebracht, ohne dass dies direkt belegbar ist, da die Nahrung selbst fehlt. Bisweilen sind Nahrungsreste in Form verkohlter Krusten, ausnahmsweise auch als Rohprodukte, Früchte oder Samen erhalten und einer wissenschaftlichen Untersuchung zugänglich. Schwieriger ist das bei Getränken, da hier die festen Ausgangsprodukte ganz verschwunden und Flüssigkeiten noch flüchtiger sind als feste Nahrung. Rückschlüsse auf Getränke waren daher auch indirekt und mit einer gewissen Unsicherheit behaftet, zum Beispiel, indem man von angekeimten Gerstenkörnern auf Malz und Bierbrauen schloss. Unter einer bestimmten Größe bleiben pflanzliche Partikel jedoch in Getränken präsent, sofern diese nicht mit moderner Technologie,

zum Beispiel Ultra-Sieben erzeugt werden. Der Blütenstaub gehört zu diesen Partikeln. Bevor aber bestimmte Getränke durch Blütenstaub nachgewiesen werden können, ist experimentell zu prüfen, ob bei entsprechender Getränketechnologie die Endprodukte auch diesen Blütenstaub enthalten. Dabei geht es nicht um zufälligen Lufteintrag von Blütenstaub, sondern um solchen, der mit den Ausgangsprodukten in die Getränke gelangt. Im Zuge der Analyse von Inhalten eisenzeitlicher Bronzegefäße wurde das für Met erfolgreich überprüft. So konnte bewiesen werden, dass die Kessel, von Hochdorf und vom Hohmichele, die beiden Kannen vom Glauberg, sowie ein Schöpflöffel von Niedererlbach Met enthielten.

Experimente mit Wein ergaben, dass Pollen der Rebe nach der Blüte in großer Menge auf den Trauben verbleibt und sich im Keller bis zum fertigen Wein verfolgen lässt, sofern dieser nicht filtriert oder mehrfach äußerst penibel abgestochen wird. Dieses Ergebnis ermöglichte den Nachweis, dass koptische Weinamphoren aus Sâruma in Mittelägypten tatsächlich mit Wein gefüllt waren und nicht mit Öl oder Bier oder Wasser. In einem Fall war auch eine Verbesserung mit Honig erfolgt. Braut man Bier auf herkömmliche Weise und lässt es naturtrüb, so findet sich darin der Blütenstaub des Ackers, wo die Gerste für das Malz wuchs. Auch die Würzung mit Hopfen ist nachweisbar. So war es möglich, den Inhalt der hölzernen Feldflasche aus einem Alamannengrab des sechsten Jahrhunderts in Trossingen als gehopftes Bier zu identifizieren. Es war aber kein normales Bier nach dem Reinheitsgebot von 1516, sondern durch Zugabe von Honig und wohl auch Weintraubenmaische „aufgepeppt“. Leider stammen die meisten Gefäße, in denen sich mutmaßlich Getränke befanden, aus alten Grabungen, als man sich nur für die Gefäße interessierte und den Inhalt verwarf, doch ist zu hoffen, dass man künftig bei entsprechenden Funden nicht nur der Form, sondern auch dem Inhalt Beachtung schenken wird.

### **CONSTANZE LÖSCH (Bonn), Fragiler Luxus. Glas als Tafelgeschirr in der Spätantike.**

Glas besitzt als Tafelgeschirr mehrere positive Eigenschaften. Zum Einen ist es geschmacksneutral, gibt also keinen unangenehmen Beigeschmack an die Speise ab, zum Anderen nimmt es selbst weder Geschmack, noch Geruch der Gerichte an. Es ist wasserdicht und stellt mit seiner Transparenz einen optisch ansprechenden Rahmen für die in einem Glas servierten Lebensmittel dar. In römischer Zeit waren Glasgefäße im Rheinland bereits ab dem 1. Jh. n. Chr. begehrte Güter. Im 2. und der ersten Hälfte des 3. Jahrhunderts erlebte die lokale Glasindustrie einen enormen Aufschwung, so dass Glas in Massen produziert und konsumiert werden konnte. Doch wie sah es in der Spätantike aus? Dieser Vortrag beschäftigt sich mit der Frage nach Kontinuität und Diskontinuität von Glas als Tafelgeschirr zwischen Hoher Kaiserzeit und Spätantike. Welche Formen laufen weiter, welche werden nicht mehr produziert? Welche treten in der Spätantike neu auf? Können wir einen Bedeutungswandel oder Wertwandel des Glases in der Spätantike in Hinsicht auf die Hohe Kaiserzeit feststellen? Welche Formen eignen sich für welche Art von Speisen? Ist auch auf dieser Ebene ein Wandel in der Esskultur und somit auch in der Alltagskultur spätantiker Zeit festzustellen?

### **STEFANIE HOSS (Köln), Messer, Gabel, Löffel – eine provinzialrömische Besteckkultur?**

Das klassisch-römische Tafelbesteck bestand laut dem bisher vermittelten Idealbild aus Löffeln, deren dünner und spitzer Stiel zum Aufspießen von kleinen Happen wie z. B. Schnecken genutzt werden konnte und deren Laffe zum Löffeln von sowohl Suppen und Breien wie zum Auslöffeln von Eiern diente.

Da die meisten Gerichte in mundgerechte Happen geschnitten aus der Küche kam und im Ganzen gebratene Stücke - wie es das Gastmahl des Trimalchio zeigt – vor den Augen der Gäste durch einen Sklaven kunstvoll zerlegt wurde, gehörten Tafelmesser nicht zum Besteck, ebenso wenig wie Gabeln. Soweit das bisher vermittelte Idealbild. Dem stehen zahlreiche Funde von Messern – hauptsächlich aus den Nordwestprovinzen – entgegen, deren Griffe relativ aufwendig verziert sind. Man kann davon ausgehen, dass solcherart figurativ gestaltete Griffe in Bronze oder Bein als conspicuous consumption für den „öffentlich sichtbaren“ Bereich gedacht waren. Nun stellt sich die Frage, an welcher „öffentlich sichtbaren“ Stelle Messer dieser Größe eingesetzt werden konnten

Auch scheint es entgegen der bisher vorherrschenden Lehrmeinung auch Gabeln gegeben zu haben. Beides scheint auf eine von der klassischen Tafelkultur des Mittelmeerraumes abweichende Art des Speisens zu deuten.

**MICHAELA HARBECK/RAMONA SCHLEUDER/GISELA GRUPE (München), Zur Ernährung der Bevölkerung im Gebiet der ehemaligen Provinz Raetia Secunda in Spätantike und Frühmittelalter anhand stabiler Isotopendaten.**

Die Analyse stabiler Isotope leichter Elemente (Kohlenstoff und Stickstoff) aus dem Knochenkollagen archäologischer Skelettfunde bietet die Möglichkeit Hinweise auf die Ernährung vergangener Populationen zu erhalten. Für die Region des heutigen Süddeutschland der Teil der römischen Provinz *Raetia secunda* als auch später Kern des jüngeren Stammesherzogtums Bayern war liegen eine Reihe von derartigen Isotopendaten vor. In dem Vortrag sollen von spätantiken und frühmittelalterlichen Grablagen der Region diese Ernährungsmarker vergleichend ausgewertet werden. So können ggf. Änderungen der Nahrungspräferenzen über die Zeit sichtbar gemacht werden.

**ÖRNI AKERET/SABINE DESCHLER-ERB (Basel), Lebensmittelproduktion für das Militär in der römischen Schweiz aus archäobiologischer Sicht.**

**CONSTANZE HÖPKEN (Köln), Konservierung von Lebensmitteln in der Antike: naturwissenschaftliche Grundlagen und historisch-archäologische Quellen.**

**RICHARD FROSDICK (Basel), New Beginnings: Early Medieval Settlements in North-West Switzerland from the 4th to 8th Century A.D.**

The Early Medieval period in Europe sees the start of the formation of the land boundaries which are today considered modern Europe. This is a period of great change throughout Europe. Most significantly the Roman Empire is collapsing. Military and administrative personnel are being returned to Italy to help serve and protect the country from invasion from the East and also from internal struggles for power (Drack, 1979).

The 'Romanisation' of the region is heavily studied and relatively well understood as it appears to be for the rest of Europe (Flutsch *et al.* 2002). However the withdrawal of the roman administration of the region is less well studied, until recently, very little in the way of evidence for early medieval period settlements were available. Settlement sites were largely unknown until the work of Marti (1996, 2000) and Windler *et al.* (2005). This was in part perhaps to do with the less visible archaeological finds,

wooden buildings, small and disparate settlements. This lack of information was further hindered by the paucity in historical sources after 401 AD in the region. Although, a large body of evidence of the early medieval peoples in the region of North West Switzerland. Data mostly derives from the excavation of grave finds and burial sites (Martin 1991).

This study looks at rural life from the hinterland of Basel in the Late Roman and early Middle Ages (4th – 12th Centuries) through the archaeozoological data. The main points to take from my study are firstly that different site types; urban, rural and castle (high status) seem to have consistently different patterns of the three main domestic species through time and across a wide geographical range.

The changing stature of cattle from the late Iron Age to high medieval is also something that has an interesting progression with increases in stature during the Roman period and a decrease thereafter. Previous work by Breuer *et al.* (1999) touched on the subject when comparing Roman material to that of later sixth/seventh Century material from Scheitheim. Whilst these results showed a decline from the Roman cattle to the early medieval, the results produced here suggest a more complex stepwise decrease in the cattle size from the fourth Century onwards. Each step can be accounted for by a major change in the structure of society at the time. Firstly the departure of the Roman administration and military from the area. The second change occurs with the influx of Frankish and Alammanic tribes from the Eastern banks of the Rhine. The last change observed in the data in the eighth/ninth Century which could coincide with the uptake of the manorial system.

The third topic is the attempt to follow meat supply in an urban context, namely Basel which during the later periods of the study has material from low status areas, craftsmen and high status areas. These show interesting patterns although this part was no more than a first step.

This work then clearly shows that there are differences both between and within the different site types and archaeozoology can clearly help in the understanding of settlement dynamics in complex societies, even with the absence of written sources within many of the periods and places studied in this work. This can occur through the study of husbandry and agricultural practices but also the social history of a site or region.

### **SVEN JÄGER (Heidelberg), Leben und Überleben in der späten Kaiserzeit – germanisches Wirtschaften im Bereich römischer Siedlungen des Kraichgaus.**

Die Verknüpfung von mittelkaiserzeitlich-römischen Siedlungsstrukturen und frühalamannenezeitlichem Fundmaterial stellt seit vielen Jahren ein rege diskutiertes Thema dar. Durch Ausgrabungen der letzten 25 Jahre wie auch makroskopisch-haptische Neubewertungen des Keramikmaterials auf dem Gebiet der ehemaligen Provinz *Germania superior* kann heute die Reihe an bekannten Fundplätzen mit dieser Verquickung fortgesetzt werden.

Im Gebiet zwischen Rhein, Neckar und Enz wird dieses Phänomen durch die Bearbeitung im Rahmen dieser Dissertation, deren Schwerpunkt auf der Bearbeitung des keramischen Fundgutes liegt, besonders deutlich. Wo bislang nur punktuell kleine Fundstellen durch wenige Funde bekannt waren erschließt sich nun ein flächigeres Siedlungsbild, welches der Menge an bekannten Grabfunden aus der Region an die Seite zu stellen ist. Da im Arbeitsgebiet allerdings frühalamannische Funde bisher fast ausschließlich in Verbindung mit römischen Strukturen geborgen wurden stellt sich die Frage welche Gründe es für die attraktive Wirkung auf die germanischen Siedler dieser Zeit gab.

Lag es an den Rohstoffen, dem nutzbaren Kulturland, der topographischen Lage, verwendbaren Gebäudestrukturen oder der Interaktion mit verbliebenen Romanen?

Zahlreiche Funde aus Handwerk und Landwirtschaft der Siedlungen geben Einblick in die Wirtschaftsweise und Hinweise auf die Gründe zur Wahl der Siedlungsplätze. Daneben spielt die Vergesellschaftung frühalamannischer Funde in römischen Strukturen eine herausragende Rolle denn hier stellt sich, ähnlich wie am bekannten Fundplatz von Wurmlingen, Kr. Tuttlingen, die Frage nach der Nutzung römischer Gebäude in der späten Kaiserzeit.

Anhand einiger Fundstücke und Befunde der bearbeiteten Siedlungsplätze sollen in der Präsentation makroskopische Aspekte frühalamannischer Keramik vermittelt, exemplarisch die prägnantesten Aspekte zur Wirtschaftsweise in frühalamannischer Zeit aufgezeigt, dabei auch der Alltag und Repräsentation im häuslichen Bereich gestreift werden.

### **VIKTORIA BAUR (Mainz), Produktion und Wirtschaft im Umfeld des Industriereviere Mayen in römischer und frühmittelalterlicher Zeit.**

Im direkten Umfeld des Industriereviere Mayen der Provinz Obergermanien lag eine dicht besiedelte Landschaft von villae rusticae in die auch Metallwerkstätte und Heiligtümer integriert waren. Ein außergewöhnlicher Wohlstand spiegelt sich sowohl in der Ausstattung der Villen als auch in den Grabbeigaben wider.

Im Vortrag sollen folgende Fragen thematisiert werden: Wie groß waren diese landwirtschaftlichen Betriebe und in welchem Umfang konnten sie Lebensmittel produzieren? Waren sie in der Lage die Steinbrucharbeiter der Mayener Basaltsteinbrüche und die Arbeiter der Töpfereien von Mayen zu versorgen? Wie haben sich die römischen Wirtschaftsstrukturen am Übergang zum Frühmittelalter verändert? In welcher Weise ist hier eine Kontinuität fassbar?

### **PAOLO DE VINGO (Turin), Production and circulation of pottery in Liguria in the Early Middle Ages.**

A broad amount of evidence has shown that between Late Antiquity and the Early Middle Ages Liguria depended on supplies from external sources, and that those centres were located within a wide-ranging economic context. The area of Carthage, and almost certainly other places in central-northern Tunisia, produced the highest percentage of amphorae discovered in Liguria, almost all the fine ware and some imitations, as well as most of the coarse ware. The association of these artefacts, in their entirety, as indicated in a preliminary analysis of the area of Liguria, helps to define a real «*facies archeologica*» of what can be considered the central-western Mediterranean market area in the early Byzantine age (second half of the 6<sup>th</sup> – early 7<sup>th</sup> centuries). Some observations can be made in relation to the absolute predominance of imported materials in defining the archaeological context of early medieval Liguria. This confirms the major role played by Carthage in particular, and by Tunisia in general, as direct producers of a surplus of victuals earmarked for the Mediterranean markets, along with complementary goods that helped to maintain the pottery production centres on an industrial scale. Another aspect of the material culture of Liguria, for which North Africa's hegemonic role clearly emerges, is represented by fine and coarse ware, where were used only for dining activities. This latter group of artefacts includes mainly closed forms (jugs, pitchers, bottles) made with ferric and light carbonatic clay, some examples of painted pottery as well as small vase-shaped mortars with a *listello* edge identified as African slip ware from Tunisia.

The context of the trade relationships with the eastern Mediterranean differs from the situation involving North African imports. In Liguria different types of transport containers from this territory have

been identified and, in particular, amphorae such as LRA 1 (Cilicia, Syrian, Cyprian), LRA 2 and their later by-products (Aegean), LRA 3, LRA 4 (Gaza and Ashkelon) and LRA 7 (Egyptian and Palestinian). There is no precise information about what these different types of eastern amphorae contained, although it has been postulated that they mainly transported wine. Such an economic model is based on an extensive production of wheat and oil, but also of wine and fish industry by-products for the North African imperial regions, in addition to what was mainly wine production in the eastern areas, as extensively substantiated in the written sources. A rather similar social structure and political-economic dynamic was likely present in those European coastal areas that, after the Gothic occupation in the 5<sup>th</sup> century and the short-lived Byzantine reconquest, were again exposed to the pressure or invasion of new Germanic peoples. In southern France, in the Gothic and later period, the historical and archaeological sources clearly indicate the persistence of a Roman social fabric with a deep-rooted ecclesiastical organisation. This might justify the increased number of Keay LII amphorae from a region like *Bruttium*, where a large part of the production centres was controlled by ecclesiastical authorities. In Provence, the Burgundian and Frank incursions and the incorporation of this area into the *Regnum Francorum* gradually overlapped, leading to the formation of a new social fabric only during the 7<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> centuries. The first objective of this contribution is to verify if the break in commercial contacts between northern Italy and the Mediterranean was brusque and generalised, or if it should be considered a diachronically differentiated process that depended on maintenance of a political and social structure within individual local areas, and even within the same territorial sector. The mid 7<sup>th</sup> century has been postulated as the point marking an interruption of imports into Italy from the Mediterranean, and from Africa in particular. The second objective, based on archaeological data and a subsequent reinterpretation of what has been previously published about the Ligurian area, is to determine the possibility of deferring this date by at least a few decades, and even extending it into the 8<sup>th</sup> century with the appearance of early medieval globular amphorae.

### **NADJA MIRJAM MELKO (Heidelberg), Fleischkonsum und Fleischverzicht in der Antike.**

Seit den 1950er Jahren steigt sowohl der weltweite Fleischkonsum stetig an, als auch die Zahl derer, die aus verschiedensten Gründen auf Fleisch verzichten. Vegetarische Produkte werden heute zum Teil gekennzeichnet und die Auflagen der Tiermassenhaltung schrittweise verschärft. Dabei blieb der Akt des Essens immer auch ein gesellschaftliches Ereignis, womit eine spezielle Diät zum öffentlichen Statement wird.

Aber diese Diskussion ist alt und Fleischkost war sowohl im Verzicht als auch im Konsum bereits in der Antike eine bekennende Äußerung. Philosophen, die mit der Seelenlehre oder dem Vegetarismus in Verbindung stehen, wie Pythagoras oder Porphyrios, gaben diesen Gedanken eine Form. Da Tieropfer jedoch zu den Grundbausteinen der antiken Religionen gehörten, grenzten sich diese frühen Vertreter vegetarischer Tendenzen durch ihr Essverhalten provokant ab. Genauso religiös begründet verbreitete sich die Tabuisierung von Fleischkonsum unter christlichen Asketen, die sich jedoch nicht auf eine Seelenlehre, bezüglich Mensch, Tier und Pflanze, stützte, sondern eine bescheidene und vor allem trieblose Lebensweise anstrebte.

Dieser Beitrag soll beide Extreme des Fleischverzehrs – vom Vegetarismus bis zum Anthropophagismus – bildwissenschaftlich, philologisch und archäologisch beleuchten und auf ihre soziale Symbolik eingehen: Inwiefern ist Fleischkonsum mit Helden oder Göttern verknüpft? Ist die karnivore oder vegetarische Ernährung an ein bestimmtes Wesensbild gekoppelt, inwieweit stellt sie eine Abgrenzung im soziologischen Sinne dar und wie konnte sie propagandistisch benutzt werden?

**SABINE DESCHLER-ERB (Basel), Schinken und Speck in und aus der römischen Schweiz: wirtschafts-, sozial- und religionsgeschichtliche Perspektiven.**

**BERNHARD A. GREINER (Weinstadt), Vorratshaltung im Kastellvicus. Wie hoch ist der Fleischverbrauch in einem Kastellvicus?**

**STEFAN WENZEL (Mainz) / TANJA ZERL (Köln), Der *burgus* von Obermendig, „Im Winkel“ – Kornspeicher zur Versorgung spätantiker Mühlsteinarbeiter?**

Unmittelbar nördlich des Mayen-Kottenheimer Steinbruchgebietes mit seinen bedeutenden römischen Mühlsteinbrüchen liegt auf einer kleinen Anhöhe oberhalb der römischen villa „Im Winkel“ ein burgus. Der 21,5 x 11,5 m große Wehrbau mit rechteckigem Grundriss hatte keinen ebenerdigen Eingang und 1,4 m breite Mauern. Zwei Reihen großer Basaltsteine im Inneren des Gebäudes, welche wohl Balken für einen Zwischenboden trugen, wie auch Funde verkohltes Getreides weisen ihn als Kornspeicher aus. Es handelt sich um einen gereinigten Dinkelvorrat, in dem mit der Konrade wohlmöglich ein charakteristisches Unkraut eines intensiven Dinkelanbaus als Wintergetreide vorhanden war. Zahlreiche Keramikscherben belegen, dass der burgus im 4. Jh. n. Chr. und bis in das 5. Jh. bewohnt war. Die Innenfläche des burgus beträgt 160 m<sup>2</sup>. Geht man vorsichtig von einer Füllhöhe von nur einem Meter aus, ergibt sich nach den gängigen Formeln für Umrechnung und Bedarf, dass der burgus Platz für den Ertrag von 80 ha Ackerland geboten hätte. Dieser wiederum hätte ein Jahr lang zur Versorgung von 350 Personen ausgereicht, wenn man nicht etwa ein Viertel des Getreides als Saatgut zurückhalten musste. In Hinblick auf weitere, in der Nähe gelegene Siedlungsstellen und das Geländelief, könnte die Betriebsfläche einer villa "Im Winkel" ca. 46 ha betragen haben. Der burgus wäre für einen entsprechende villa viel zu groß gewesen – ein Indiz dafür, dass er wohlmöglich nicht zu einem gewöhnlichen Landwirtschaftsbetrieb gehörte, sondern zur Versorgung von Steinbrucharbeitern gedient haben könnte, die allenfalls Nebenerwerbslandwirte waren.

**ANDREAS SCHAFLITZL (Bern), „...und verwende sie, wann du willst“ – Vorratshaltung und Nahrungsmittelkonservierung im privaten Bereich am Beispiel der Villa rustica von Möckenlohe.**

Bei Ausgrabungen in den 1980er Jahren in der Villa Rustica von Möckenlohe (Bayern) wurde im Hauptgebäude unter anderem ein Keller freigelegt. Dieser wurde um die Mitte des 3. Jahrhunderts bei einem Brandereignis verschüttet. Hierdurch haben sich bei näherer Betrachtung interessante Details der letzten Einrichtung und Ausstattung erhalten. Standspuren von Großgefäßen, die sich im Brandschutt deutlich abzeichneten, lassen Rückschlüsse auf die räumliche Gliederung zu. Reste von Einbauten werfen ein zusätzliches Licht auf die Organisation des Kellers. Zur Einrichtung gehörten in der letzten Phase u.a. Regale, Kisten, eine Mörtelbank, aber auch ein annähernd quadratischer Holzkasten, der mit Sand gefüllt war. Die Abmessungen sind für das Einstellen von Gefäßen oder Amphoren zwar ungünstig; eine Holzkiste mit Sand ist jedoch für die Einlagerung von Wurzelgemüse hervorragend geeignet. Ausgehend von Befunden und Funden in Möckenlohe sollen verschiedene Konservierungs- und Einlagerungsmethoden von Nahrungsmitteln, die für den persönlichen Verzehr bestimmt waren, betrachtet werden, besonders im Hinblick auf ihren Niederschlag im archäologischen Kontext.



### **ELENA KÖSTNER (Regensburg), Die Versorgung der gallischen und germanischen Provinzen mit Hülsenfrüchten und ihre Darreichung in den *cauponae*.**

Wenn von Essen und Trinken in römischer Zeit gesprochen wird, werden häufig die extravaganten Speisen aus dem Kochbuch des Apicius oder die aufwendige *cena Trimalchionis* (Petron. 31–78) genannt. Ausgefallene Produkte werden in diesen Texten in einem Menü miteinander kombiniert. Doch der Mehrzahl der Römer standen diese Speisen nicht zur Verfügung. Ihre Ernährungsgrundlage bildeten *puls* bzw. Brot, Öl und Wein – Produkte, die Braudel (1973, 236) als „eternal trinity“ bezeichnet. Die Versorgung der Bevölkerung mit diesen Erzeugnissen ist gut erforscht. Ergänzt wurde dieser Speiseplan durch verschiedene Gemüse, wobei diese in drei Gruppen unterteilt werden können: *legumina*, *olera* und *olera odorata* bzw. *condimenta virida*. Hülsenfrüchte sind Teil der *legumina* und versorgten die Menschen unter anderem mit Eiweiß und Vitaminen – Inhaltsstoffe, die aufgrund der nahezu vegetarischen und etwas einseitigen Ernährung erforderlich waren. Hier soll der Fokus auf die Linsen (*lens culinaris*, *lens orientalis*) gelegt werden. In der medizinischen Literatur der Antike wird ihnen auch eine heilende Wirkung unterstellt. So äußern sich Galenos (1,18,2f.) und Oreibasios (1,17,1–4; 4,1,22), dass Linsen bei Magen- und Darmproblemen eingesetzt werden könnten. Hülsenfrüchte und im Besonderen die Linsen wurden von den weniger wohlhabenden Menschen gekauft und verzehrt. Letzteres geschah oftmals in den *cauponae* (auch *thermopoliae* bzw. *popinae*), denn sie stellten oftmals die einzige Möglichkeit für diese Menschen dar, warme Mahlzeiten zu erhalten, da ihnen nicht gestattet war, in ihren Wohnungen auf offenem Feuer zu kochen.

### **PATRICK REINARD (Marburg), Distribution von Nahrungsmitteln in den Privatbriefen aus Vindolanda, Vindonissa und Ägypten – ein Vergleich.**

Aus dem griechisch-römischen Ägypten haben sich mehr als 3000 Briefe auf Papyrus erhalten. Diese Zeugnisse sind für die Handels- und Wirtschaftsgeschichte bisher nur vereinzelt ausgewertet worden. Die Texte bieten zahllose Belege für private Distribution von Waren, hauptsächlich von Lebensmitteln. Ferner zeigen besonders die Briefe ein dichtes Netz schriftlicher und mündlicher Kommunikation sowie die Mobilität innerhalb der Provinz Ägypten auf. Hierin ist die Grundvoraussetzung für den Transfer von Waren zu sehen.

Besonders die private Distribution, die von geschäftlichen Unternehmungen getrennt werden muss, soll in meinem Vortrag vorgeführt werden. Zahlreiche Briefe dokumentieren den Austausch verschiedener Güter: Welche Waren werden zwischen Privatpersonen transferiert? In welchen Mengen werden diese Waren verschickt und welchen Zweck erfüllen sie? Gibt es regionale und jahreszeitliche Auffälligkeiten? Welche Informationen lassen sich aus den Briefen über Handels- und Kommunikationswege sowie Transportmittel ableiten? Diesen Fragen liegt die Untersuchung der persönlichen Verhältnisse zwischen Absender und Adressat sowie zwischen Absender/Adressat und Brief- /Warenzusteller zugrunde.

In Ägypten war alles anders? – Die aufgezeigten Gegebenheiten im kaiserzeitlichen Ägypten sollen weiterführend mit anderen Regionen des Römischen Reiches verglichen werden. Dabei kann der Fokus auf einzelne Notizen in der literarischen Überlieferung gerichtet, besonders aber der Befund der hölzernen Schreibtafeln aus Vindolanda und Vindonissa als Vergleich herangezogen werden. Abschließend sollen Nutzen und Sinn privater Distribution unter ökonomischen Aspekten kontextualisiert und zudem aufgezeigt werden, dass jede Form der privaten Distribution von Waren auf einer umsichtigen Beobachtung von Markt- und Preislage bzw. dem Verhältnis von Angebot und Nachfrage beruht.

**BEATRIX PETZNEK (Wien), Die römische Latrine im Schloss Petronell in Carnuntum. Ein Einblick in die antike Wirtschaftsgeschichte.**

Im Frühjahr 2011 wurde im Nordosten der Zivilstadt Carnuntum im Schloss Petronell eine römische Latrine archäologisch untersucht, die nur kurze Zeit verwendet wurde. Im 1. Drittel des 2. Jahrhunderts wurde in den anstehenden Donauschotter ein viereckiger Schacht gegraben und an den Seitenwänden mit Holz verschalt. Einmal wurde ein kleiner Bereich im oberen Teil ausgeschöpft, dazwischen immer wieder mit Kalk desinfiziert und mit Baumaterial versiegelt. Küchenabfall und kleinteiliger Kehricht wurden hier bewusst entsorgt. Neben zerbrochenem Geschirr wurden auch Tierknochen als Speisereste und über 230 beschriftete Bleietiketten mit Preisangaben weggeworfen. (300 Bleietiketten sind aus ganz Österreich bekannt) Münzen und diverse Kleinfunde wie Haarnadeln, Perlen oder Zierbeschläge sind unabsichtlich verloren gegangen. Die Münzdatierungen ergeben einen Zeitrahmen von Traianus (98/117) bis Marcus Aurelius (161/176) für die Verfüllungsschichten. Die daraus geborgenen Sigillatagefäße wurden zu gleichen Teilen aus Graufesenque (70-120), Banassac (90/110-150) und Lezoux (140-180) importiert. Die Bleietiketten sind kleine, dünne, ca. 3 x 4 cm große römische Preisschilder. Vor- und/oder Rückseiten wurden in lateinischer Kursive mit 2 bis 4 mm großen Buchstaben beschriftet. Die Texte selbst sind kurz, drei- bis vierzeilig, bestehen aus *Personennamen* und *Wirtschaftsnotizen* mit Angaben zu *Waren* oder handwerklichen *Dienstleistungen* und den *Preisangaben*.

Im Zuge eines Forschungsprojektes sollen nun der Latrinenbefund und dessen Inhalt wissenschaftlich untersucht und ausgewertet werden. Diese interdisziplinären Studien werden anhand der Etiketten mit Preis- und Warenangaben neue Erkenntnisse über Kaufverhalten, Preisgefüge und Warenvelfalt sowie über die Bewohner mit ihren Status und Herkunft während des 2. Jhs n.Chr. in Carnuntum erbringen. Ebenso wird man Informationen über die antike Wirtschaft, deren Entwicklung, Inflation, Handelsbeziehungen und den Im- und Export in Oberpannonien bekommen.

Um die Etiketten bestmöglichst lesen, auswerten und restaurieren/konservieren zu können, wurden sie im Vorfeld am Institut für Ur- und Frühgeschichte Universität Wien röntgenisiert. Die Oberflächen der Plättchen sind durch das kalk- und phosphatreiche Milieu in der Latrine stark angegriffen und die Ritzungen oft nur mehr sehr seicht vorhanden. Darüber hinaus sind sie durch Mehrfachbeschriftungen sowie eigenwilligen Ligaturen (Zusammenziehungen von mehreren Buchstaben) schwer lesbar. Außerdem wurden alte Texte durch Klopfen getilgt und die Buchstaben dadurch zu haarfeinen Linien zusammengedrängt, anschließend wurde der neue Text wieder eingeritzt. Um alle Möglichkeiten der Bearbeitung optimal auszuschöpfen, sollen die Etiketten mit einem Computer-Tomographiegerät gescannt werden.

Da keine Schriftquellen zum Wirtschaftsleben aus dieser Zeit in Carnuntum vorhanden sind, und noch keine Latrine aus Carnuntum publiziert wurde, ist dieser Befund von größter wissenschaftlicher Bedeutung.

Aus den menschlichen Fäkalien lässt sich auf den Parasitenbefall und somit auf den Gesundheits- und Hygienezustand der Bevölkerung in Carnuntum im 2. Jahrhundert schließen. Durch die Speiseabfälle erfahren wir den Speiseplan, das Kulturpflanzen- und Wildtierspektrum, über Umwelt und Ackerbau, sowie über Tier und Tierprodukte in der Wirtschaft.

Projektmitarbeiter sind Univ.-Prof.Dr.Horst Aspöck Medizinische Universität Wien (Parasitologie), Univ.Ass.Mag.Dr.Alfred Galik Veterinärmedizinische Universität Wien (Archäozoologie), Dr.Beatrix Petznek (Projektleitung, Archäologie), Ivan Radman-Livaja PhD, Archäologisches Museum Zagreb (Epigraphik), Priv.-Doz.Mag.Dr.Ursula Schachinger Österreichische Akademie der Wissenschaften Graz (Numismatik), Ao.Univ.-Prof.Mag.Dr.Ursula Thanheiser VIAS (Archäobotanik).

Sponsoren: FWF- Wissenschaftsfonds, Kultur Niederösterreich, Bundesministerium für Wissenschaft und Forschung, Archäologisches Museum Zagreb, Veterinärmedizinische Universität Wien, Medizinische Universität Wien, Österreichische Akademie der Wissenschaften, List Group.