

Zusammenfassung

Am Westufer des Nils, gegenüber der südägyptischen Stadt Assuan, liegt das koptische Kloster Deir Anba Hadra. Das größte und am besten erhaltene Kloster der Region wird seit 2013 durch ein interdisziplinäres Projekt im Rahmen einer DAI-Konzession untersucht, dessen Ziel es ist, die Funktion des Klosters besser zu verstehen. Dabei umfasst die Fragestellung sowohl die religiöse als auch die soziale und ökonomische Rolle des Deir Anba Hadra.

Der »Wirtschaftskomplex« auf der Oberen Terrasse wurde im Rahmen dieses Projektes bauhistorisch und archäologisch untersucht. In der Auswertung wurden 16 Bauphasen erkannt, die mit verschiedenen Funktionen in Verbindung gebracht werden können, und es ist möglich, diesen Gebäudekomplex als Standort für Lebensmittelproduktion zu identifizieren. Hier wurden Brot, Rizinusöl, Wein und Garum hergestellt.

Ursprünglich diente der Kern des Komplexes als Oratorium für die Stundengebete der Mönche. Durch den Anbau mehrerer Funktionsräume wurde er nach dem 6./7. Jahrhundert großflächig umgestaltet und einer Nutzung als Bäckerei zugeführt. Wahrscheinlich erfolgte gleichzeitig eine Vergrößerung des Deir Anba Hadra durch den Bau einer neuen Klosterumfassungsmauer im Süden der Bäckerei. Die Produktion der Bäckerei wurde im Folgenden durch den Bau eines Getreidespeichers, einer weiteren Mühle und eines Nebenraumes verbessert. Mit der Errichtung eines Kollerganges und in einem

zweiten Schritt dem Bau einer umgebenden Raumeinheit konnte im nördlichen Teil des Gebäudekomplexes Rizinusöl hergestellt werden. Daraufhin wurde nördlich daran eine Weinkelter angesetzt, nachträglich eingefasst durch Mauern. Zwei gleichzeitig mit dem Bau der Mauern errichtete Tanks in direkter Peripherie der Kelter dienten wahrscheinlich der Herstellung von Garum. Im Zuge der Umgestaltung dieser Tanks wurden drei Nebenräume westlich ergänzt. Die Konstruktion eines Hofes im Osten des Gebäudekomplexes ist schließlich die letzte größere Erweiterung der Anlage. Ein Silo und mindestens zwei Öfen zeugen von der Lebensmittelproduktion in diesem Hof. Zu diesen Anlagen stellen zwei Nebenräume die letzten beiden Phasen der Entwicklung des Gebäudekomplexes dar. Neben dem bewussten Abbau einzelner Mauern belegten Feuerstellen und Futtertröge eine Verwendung verschiedener Raumeinheiten als Unterkunft und Stallung auch nach dem Ende der Nutzung des Deir Anba Hadra als Kloster.

Die im Deir Anba Hadra identifizierten Produktionsanlagen wurden mit Installationen im (spät-)antiken Mittelmeerraum verglichen. Durch diese Gegenüberstellungen können nicht nur technische Details erklärt werden, sondern vielmehr auch Produktionsprozesse. Dabei stellte sich heraus, dass die Menge an hergestelltem Brot, Rizinusöl, Wein und Garum wahrscheinlich für den Bedarf der Bewohner und Gäste des Klosters bestimmt war. Es ist unwahrscheinlich, dass diese im Deir Anba Hadra hergestellten Güter dem Handel dienten.