

Zusammenfassung

Aus dem Überblick zu den archäobotanischen Untersuchungen im Byzantinischen Reich von der früh- bis in die spätbyzantinische Zeit (395-1453 n. Chr.) geht nicht nur eine große Artenvielfalt hervor, es lassen sich zudem sowohl überregionale und diachrone Gemeinsamkeiten als auch Unterschiede in den Kulturpflanzenspektren fassen. Diese beruhen einerseits auf lokalen sowie regionalen Umweltbedingungen und können andererseits als Anpassungen an historischen Entwicklungen und Ereignisse verstanden werden.

Die Ernährung beruhte überwiegend auf den Getreiden, unter denen die freidreschenden Weizenarten Saatweizen *Triticum aestivum* und Hartweizen *T. durum*, mehrzeilige Spelzgerste *Hordeum vulgare* var. *vulgare* im gesamten Untersuchungszeitraum den höchsten Stellenwert und die weiteste Verbreitung erreichen. Des Weiteren ist einigen Hülsenfrüchten, Öl- und Faserpflanzen sowie Garten- und Sammelpflanzen ebenfalls eine große Bedeutung beizumessen. Linse *Lens culinaris*, Ölbaum *Olea europaea*, Weinrebe *Vitis vinifera*, Feige *Ficus carica*, Dattel *Phoenix dactylifera* und Mandel *Prunus dulcis* sind daher ebenfalls den stetigsten und häufigsten Kulturpflanzen im gesamten Untersuchungsgebiet von der früh- bis in die mittel- und spätbyzantinische Zeit zugehörig und bildeten mit den Getreiden die Grundlage der pflanzlichen Nahrungswirtschaft.

Überwiegend ist innerhalb der Regionen eine lokale und regionale Versorgung mit Kulturpflanzen erkennbar. Regionen, die aufgrund der vorherrschenden Umweltbedingungen ungeeignet für den Anbau spezifischer Arten wie z. B. des Ölbaumes waren, wurden daher oftmals über Importe versorgt. Diese Importe, die über teils weite Strecken transportiert wurden, unterstreichen den hohen Stellenwert einiger Arten in der byzantinischen Esskultur. Besonders zutreffend ist das für den Ölbaum, dessen Anbau aufgrund der Habitatansprüche der Pflanze auf die von mediterranem Klima geprägten Zonen beschränkt ist. Während der Ölbaum in seinen Anbaugebieten wie z. B. den mediterran beeinflussten Gebieten Nordafrikas oder Griechenlands den Grundnahrungsmitteln zugehörig war, ist für jene Regionen, die in weiter Entfernung zu den Anbaugebieten lagen, anzunehmen, dass es sich bei Oliven um luxuriöse Importwaren handelte, die nicht allen sozialen Schichten zur Verfügung standen.

Ähnliches trifft auf die Importe aus dem indischen Raum zu, wie z. B. Echter Pfeffer *Piper nigrum*, Sesam *Sesamum indicum* oder Reis *Oryza sativa*. Derartige Importen muss

aufgrund ihres sporadischen und häufig regional oder lokal begrenzten Vorkommens eine Sonderstellung zugesprochen werden. Sie waren vermutlich nicht Teil der alltäglichen Ernährung und standen nicht der gesamten Bevölkerung, sondern nur einem besonderen Personenkreis zur Verfügung.

Aus den regionalen Kulturpflanzenspektren ist zudem eine Anpassung an die Umweltbedingungen abzulesen. Dies wird besonders deutlich für die semiariden und ariden Gebiete, in denen offenbar vermehrt trockenheitstolerante Arten für den Anbau gewählt wurden. Neben der trockenheitstoleranten Spelzgerste wurde dort auch Hartweizen zum Anbau gebracht, der sich gegenüber Saatweizen durch seine größere Toleranz und Unempfindlichkeit gegenüber Trockenheit und hohen Temperaturen auszeichnet. Daneben sind weitere trockenheitsresistente Arten verbreitet wie z. B. Dattel oder Wassermelone *Citrullus lanatus*.

Weitere Anpassungen an die lokalen Bedingungen zeigen sich in der hohen Diversität angebaute Getreide im frühbyzantinischen Balkanraum, der sich von den anderen Regionen vor allem aufgrund seiner vier Hauptgetreide Roggen *Secale cereale*, Saatweizen, Spelzgerste und Rispenhirse *Panicum miliaceum* unterscheidet. Diese hohe Diversität ist als eine Anpassung an die problematischen Lebensbedingungen auf dem Balkan zu verstehen, die bereits ab dem 4./5. Jahrhundert und bis in das frühe 7. Jahrhundert von wiederholten Einfällen, Machtkämpfen und sich ansiedelnden »barbarischen« Bevölkerungsgruppen geprägt waren. Die Erhöhung der Diversität ist demnach als eine Maßnahme der Versorgungssicherung zu interpretieren.

Derartige Adaptionen zeigen sich auch in der archäobotanischen Analyse der frühbyzantinischen Stadt Caričin Grad in Südserbien. Roggen, Rispenhirse, Saatweizen und Spelzgerste, Ackerbohne sowie regional kultivierte und gesammelte Früchte und Nüsse wie Weinrebe, Wildbirne *Pyrus* sp. und Walnuss *Juglans regia* bildeten die Grundlage der Ernährung und bezeugen eine diversifizierte Nahrungswirtschaft. Wenige Importe eingelegter Oliven und getrockneter Feigen zeugen jedoch davon, dass trotz der kritischen Lebensbedingungen Handelskontakte in den mediterranen Raum unterhalten wurden.

Die Zusammensetzung und ökologischen Eigenschaften der Beikrautflora legen jedoch nahe, dass die Versorgung der Stadt Caričin Grad überwiegend auf dem lokalen oder regionalen Anbau der Hauptanbauprodukte basierte.