

*The salmon-falls, the mackerel-crowded seas,
Fish, flesh, or fowl, commend all summer long
Whatever is begotten, born, and dies.*

William Butler Yeats (1865-1939),
Sailing to Byzantium

EINLEITUNG

FRAGESTELLUNG

Trotz zahlreicher Forschungsprojekte, Veröffentlichungen und Ausstellungen zum Byzantinischen Reich wird einer ganz profanen Frage des Alltagslebens erst seit verhältnismäßig kurzer Zeit Aufmerksamkeit geschenkt: Wie haben sich die Menschen dieses Reiches, über dessen Kunsthandwerk, innen- und außenpolitische Auseinandersetzungen und Geisteswelt wir mittlerweile doch recht viel wissen, eigentlich ernährt? Diese lange Missachtung eines Themas, dessen Untersuchung in anderen Zeiten und Räumen bereits lange Tradition hat, ist auf eine spezielle Quellenlage zurückzuführen. Der Byzanzforschung stehen in besonderem Maße schriftliche Quellen zur Verfügung: Neben den historiographischen und hagiographischen Schriften enthalten auch medizinische Fachschriften, weiterhin Briefe und Gedichte, Inschriften, Urkunden aus Klöstern oder Gesetzessammlungen wertvolle Informationen für die Rekonstruktion der byzantinischen Lebens- und Geisteswelt. Diese Aufzeichnungen behandeln jedoch selten Dinge des Alltags, da dieser als nicht beschreibenswert erschien. Aus solchen, eigentlich andere Themen behandelnden Schriften sind jedoch zwischen den Zeilen Einzelinformationen zu jenen Aspekten abzuleiten, die bisher schwer fassbar waren¹, und so erscheinen mittlerweile in langsam wachsender Anzahl solche Arbeiten, die aus der schriftlichen Überlieferung Informationen zur Ernährung und anderen Aspekten des Alltagslebens gewinnen².

Auch in einem anderen Bereich der Byzantinistik hat sich ein Wandel vollzogen. Die Archäologie hat sich in den letzten Jahrzehnten verstärkt der Untersuchung von Stätten des oströmischen Reiches angenommen als zuvor, und es wird zunehmend ein interdisziplinärer Forschungsansatz gewählt³. Bedingt durch die höhere Zahl an Ausgrabungen und Publikationen wurde die Kenntnis der materiellen Kultur des Alltagslebens bedeutend erweitert, und auch den bei diesen Ausgrabungen geborgenen Tierknochenfunden wird aufgrund ihrer Aussagekraft für die Rekonstruktion der byzantinischen Alltagswelt langsam eine größere Wertschätzung beigemessen. Ihre Bestimmung, Auswertung und die Publikation der Ergebnisse werden heute in den meisten Fällen bereits vor dem Beginn der Grabungsarbeiten eingeplant. Die vorliegende, von Falko Daim angeregte Arbeit zum Stand der Archäozoologie des Byzantinischen Reiches soll eine Zusammenschau von bisher disparat publizierten Ergebnissen dieses Bereiches bieten, um einerseits regionsübergreifende Erkenntnisse zur Tiernutzung und Ernährungsweise zu gewinnen und andererseits auch zuvor weitgehend unerkannte Forschungsfelder aufzuzeigen, deren Bearbeitung einen hohen Erkenntnisgewinn erhoffen lässt.

¹ Kislinger, Gastgewerbe 19.

² In den letzten Jahren sind einige Werke erschienen, die sich eingehender mit Ernährungsfragen beschäftigen, jedoch bisher nur die schriftlichen Quellen zur Grundlage haben (Brubaker / Linar-

dou, Food and Wine. – Diverse Artikel in Laiou, Economic History. – Maniatis, Fish Market. – Mango / Dagron, Constantinople and Its Hinterland. – Koder, Gemüse u.v.m.).

³ Zanini, Archeologia bizantina.

MATERIAL UND METHODIK

Arbeitsgebiet

Zunächst gilt es, das Arbeitsgebiet abzustecken, beginnend mit einer politisch-historischen Gliederung der zeitlichen Dimension. In der vorliegenden Arbeit wird die Teilung des Reiches nach dem Tode Theodosios' I. (379-395) als Beginn der byzantinischen Zeit angesetzt. Einer geläufigen Zeiteinteilung folgend, wird eine Untergliederung in drei Epochen vorgenommen: Die Bezeichnung »frühbyzantinisch« gilt für Komplexe bis zum Ende der Regierungszeit des Herakleios (610-641) und dem endgültigen Verlust Syriens und Palästinas im Jahre 642. In diese Zeit fällt die Eroberung großer Gebiete unter Justinian, aber auch der Verlust von Ägypten, Nordafrika und Syrien. Die daran anschließende mittelbyzantinische Zeit reicht bis zur Eroberung Konstantinopels im Jahre 1204 durch die Kreuzfahrer. Das spätbyzantinische Reich fand 1453 mit dem endgültigen Verlust Konstantinopels sein Ende.

Wenn man allerdings den Forschungsstand betrachtet, so liegen ausgewertete Faunenmaterialien vor allem für die frühbyzantinische Zeit zahlreich vor. In mittelbyzantinischer Zeit, als das Herrschaftsgebiet auch kleiner war, nimmt ihre Zahl bereits deutlich ab, und für die spätbyzantinische Zeit sind noch fast keine archäozoologischen Studien bekannt (**Abb. 1-3**). Daraus resultiert, dass eine diachrone Betrachtung über einen längeren Zeitraum aufgrund der geringen Datenbasis in den späteren Perioden nur eingeschränkt möglich ist und ein eingehender, überregionaler Vergleich der nachgewiesenen Tierknochenspektren nur für den frühbyzantinischen Abschnitt erfolgen kann.

Überblick zum archäozoologischen Forschungsstand

Ein guter Ausgangspunkt für den Weg in die archäozoologische Literatur für das Byzantinische Reich ist der von Anthony C. King veröffentlichte Beitrag »Meat Diet in the Roman World: A Regional Inter-Site Comparison of the Mammal Bones«⁴, der eine sehr ausführliche Bibliographie enthält. Kings Arbeitsgebiet umfasst alle Bereiche des Römischen Reiches in seiner größten Ausdehnung und die Fundorte datieren von vorchristlicher Zeit bis in das Frühmittelalter.

Eine weitere umfangreiche Bibliographie anthropologischer und archäozoologischer Publikationen wurde von Michael MacKinnon zusammengestellt und durch eine Onlinepublikation ergänzt⁵. Dieser Autor erarbeitete mit seinem Werk über »Production and Consumption of Animals in Roman Italy« auch eine Zusammenschau der Viehzucht an frührömischen bis spätantiken Fundorten Italiens⁶. Archäozoologisch bearbeitete mittelalterliche Fundplätze Italiens fassten Polydora Baker und Gillian Clark zusammen⁷. Bereits ein Klassiker ist die von Sándor Bökönyi 1974 veröffentlichte Arbeit »A History of Domestic Mammals in Central and Eastern Europe«⁸. Für Griechenland gibt es zwei »Überblicksarbeiten«: zum einen den Sammelband »Zooarchaeology in Greece: Recent Advances«, zum anderen eine von Sebastian Payne zusammengestellte Bibliographie mit dem Titel »Zooarchaeology in Greece: A Reader's Guide«⁹. Hier zeigt sich, dass tatsächlich eine Forschungslücke für das frühmittelalterliche Griechenland besteht. Einen Überblick zu den bisher erfolgten archäozoologischen Untersuchungen für Zypern gab jüngst David S. Reese, wenn auch mit dem

⁴ King, Diet.

⁵ MacKinnon, Osteological Research. – Ders., Extended Bibliography.

⁶ Ders., Animals in Roman Italy.

⁷ Baker / Clark, Medieval Italy.

⁸ Bökönyi, History.

⁹ Kotjabopoulou u.a., Zooarchaeology Greece. – Payne, Zooarchaeology Greece.

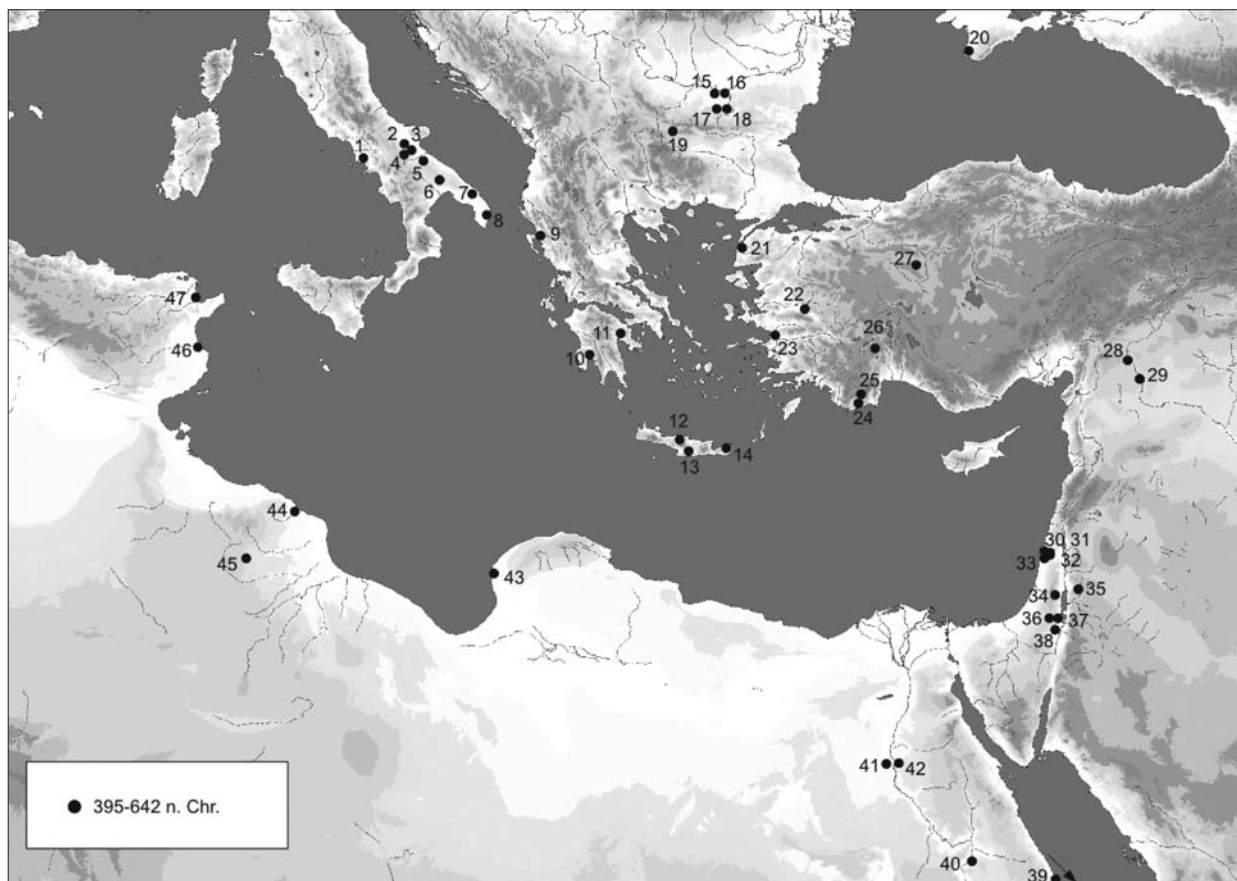


Abb. 1 Die aufgenommenen Fundorte frühbyzantinischer Zeit (395-642 n. Chr.). **1** Neapel, **2** San Giusto, **3** Herdonia, **4** Faragola, **5** Canosa, **6** Belmonte, **7** San Giorgio, **8** Otranto, **9** Butrint, **10** Nichoria, **11** Pyrgouthi, **12** Eléfherna, **13** Gortyn, **14** Itanos, **15** Novae, **16** Iatrus-Krivina, **17** Dichin, **18** Nicopolis ad Istrum, **19** Bela Voda, **20** Cherson, **21** Beşik Tepe, **22** Sardis, **23** Ephesos, **24** Andriake, **25** Limyra, **26** Sagalassos, **27** Pessinus, **28** Zeugma, **29** Ta'as, **30–32** Sumaqa, Shallale und Raqit, **33** Caesarea, **34** Horbat Rimmon, **35** Tell Hesban, **36** Upper Zohar, **37** En Boqe, **38** Tamara, **39** Berenike, **40** Shanhûr, **41** Bawit, **42** Amarna, **43** Berenice/Benghazi, **44** Leptis Magna, **45** Siedlungen des libyschen Hinterlandes, **46** Leptiminius, **47** Karthago.

ernüchternden Ergebnis, dass noch keine byzantinischen Materialien vorgelegt wurden¹⁰. Den archäozoologischen Forschungsstand bis 2001 zu allen Epochen Kleinasien fasst Bea De Cupere in ihrer Dissertation zu den Tierknochenfunden aus Sagalassos zusammen¹¹. Diesen Forschungsstand ergänzen einige Materialien aus Ephesos und der rezente Bericht über die Tierknochenfunde aus Amorium in Zentralanatolien¹². Ein Resümee des Forschungsstandes zu Fischknochenuntersuchungen sowie dem Handel mit Fischprodukten im östlichen Mittelmeerraum geben Wim Van Neer und Mitarbeiter¹³.

Die Ergebnisse der ca. 50 in die vorliegende Arbeit aufgenommenen Fundorte lagen nicht alle bereits in publizierter Form vor. Für die Bereitstellung bisher unveröffentlichter Ergebnisse sei Gerhard Forstenpointner (Projekt zum »Byzantinischen Palast« von Ephesos), Evangelia Ioannidou (Amorium-Projekt), Vedat Onar (Yenikapi-Projekt Istanbul) und Adam Rabinowitz (Cherson-Projekt) gedankt.

¹⁰ Reese, Zooarchaeology Cyprus.

¹³ Van Neer u.a., Fish Trade Eastern Mediterranean.

¹¹ De Cupere, Sagalassos.

¹² Forstenpointner / Galik / Weissengruber, Ephesos Vedio-gymnasium. – Ioannidou, Amorium.

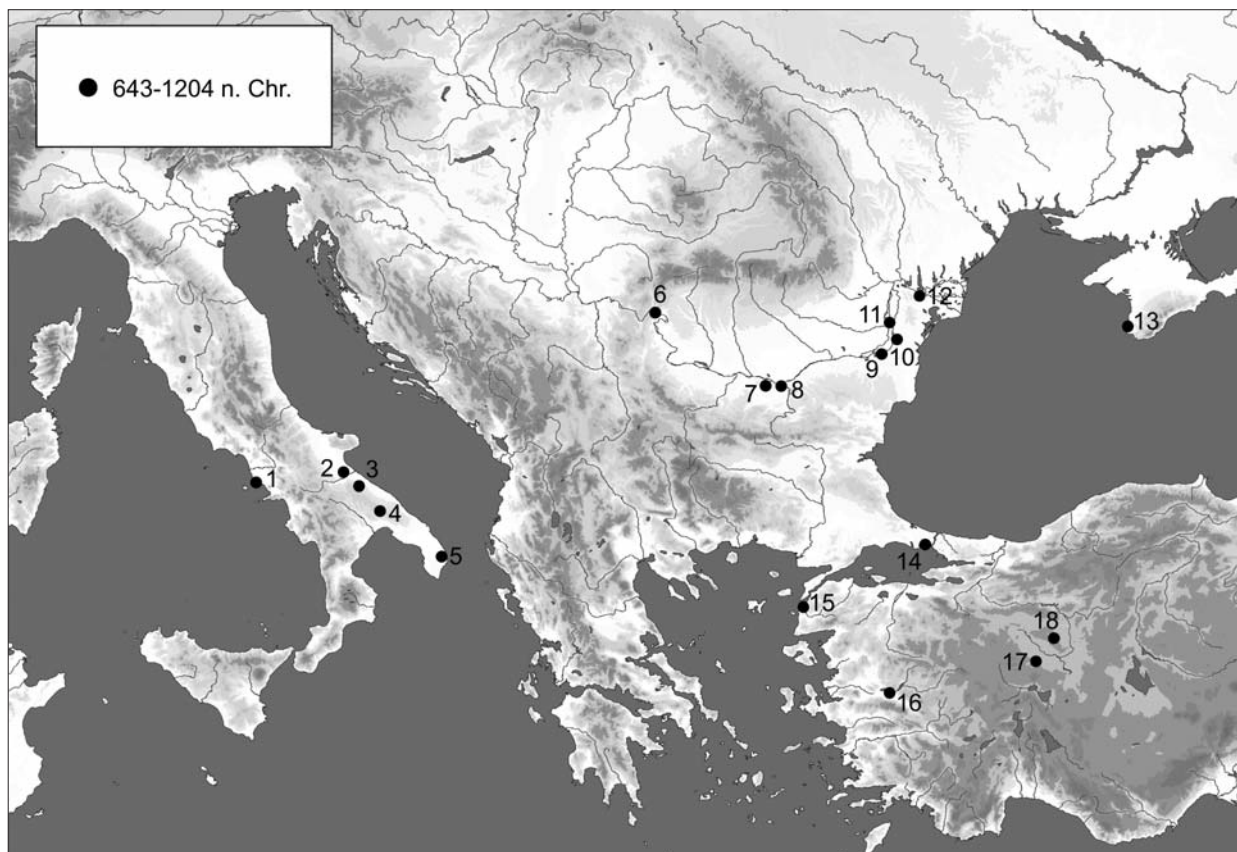


Abb. 2 Die aufgenommenen Fundorte mittelbyzantinischer Zeit (643-1204 n. Chr.). 1 Neapel, 2 Herdonia, 3 Canosa, 4 Belmonte, 5 Otranto, 6 Pontes, 7 Novae, 8 Iatrus-Krivina, 9 Oltina, 10 Capidava, 11 Carsium, 12 Noviodunum, 13 Cherson, 14 Konstantinopel, 15 Beşik Tepe, 16 Sardis, 17 Amorium, 18 Pessinus.

Erfassung und Ordnung der Datengrundlage

Die quantitativen Ergebnisse der einbezogenen archäozoologischen Analysen werden im Vorfeld tabellarisch erfasst und nach Tierarten sowie Familien gruppiert. Um eine Vergleichbarkeit zu gewährleisten, wird diesem Verfahren die Knochenzahl (KnZ) zugrunde gelegt. Über die Probleme dieser Methodik wird immer wieder diskutiert, da beispielsweise das Oberschenkelknochenfragment eines Rindes für eine wesentlich größere Fleischmenge repräsentativ ist als das einer Ziege. Da die Knochenzahl – im Gegensatz zum Knochengewicht KnG und der Mindestindividuenzahl MIZ – jedoch der Parameter ist, der am regelmäßigsten in den Veröffentlichungen angegeben ist, muss diese Einschränkung der Aussagekraft von Zahlen und Diagrammen in Kauf genommen werden. Nicht zuletzt muss man sich bewusst sein, dass die archäozoologischen Belege auch nur einen Ausschnitt zeigen, der von vielerlei taphonomischen Faktoren beeinflusst ist. Schließlich wurden neben dem Muskelfleisch und dem Fett der Haustiere auch fast alle Eingeweide gegessen (wenngleich sie für unverdaulich gehalten wurden). Aus schriftlichen Quellen ist der Konsum von Gehirn (gewürzt mit Pfeffer und Senf), Knochenmark, Euter, Leber, Milz, Lunge, Herz und anderen Innereien bekannt, einschließlich Gebärmutter, Geschlechtsorganen sowie Kutteln¹⁴. Auch Wurstspeisen waren weit verbreitet und in verschiedensten Sorten erhältlich. Wiewohl solcherlei Speisen manche Tafel bereichert haben, konnten sie keinen Niederschlag im archäozoologischen Befund finden.

¹⁴ Dalby, *Flavours* 143f.

Eine übergeordnete Gruppierung erfolgt anhand des Nutzungszweckes bzw. der Beschaffung der Tiere; das bedeutet, dass die Haustiere von solchen Tieren getrennt werden, die gejagt, gefangen (Vögel), gefischt oder gesammelt (Muscheln und Schnecken) wurden.

Die Heterogenität der Publikationen führt zu Schwierigkeiten, da für die Darstellung in den Diagrammen ein Mittelweg zwischen gröber und feiner bestimmten Materialien gefunden werden muss, der einen Informationsverlust möglichst gering hält. So spielt der Einsatz von Sieben während oder nach den Ausgrabungsarbeiten eine große Rolle für eine aussagekräftige Materialbasis. Wird nicht gesiebt, sind solche Tierarten unterrepräsentiert bzw. nicht nachweisbar, deren Knochen so klein sind, dass sie bei der Auflese von Hand übersehen werden. Unter den wirtschaftlich genutzten Tierarten betrifft dies vor allem die Fische und in geringerem Maße die Vögel, jedoch führt es auch zu einem Informationsverlust bezüglich der Kleinsäuger, Amphibien, Reptilien und Mollusken.

Der Identifikationsgrad ist ebenfalls ein Aspekt, der zu einer heterogenen Datenbasis führt. Eine klare Zuweisung eines Knochenfundes ist – insbesondere bei Wildtieren sowie hier vor allem bei den artenreichen Klassen der Vögel und Fische – ohne eine gut ausgestattete Vergleichssammlung häufig nicht möglich. Eine vergleichende Betrachtung der Ergebnisse von Grabungen, bei denen nicht gesiebt wurde oder bei denen die Vögel und Fische nicht bestimmt wurden, mit solchen, bei denen diese Arbeiten erfolgten, muss auf dem kleinsten gemeinsamen Nenner erfolgen und führt dadurch zu einem leider unvermeidbaren Datenverlust. Dieser schlägt sich in den zum Teil groben Gruppierungen der Diagramme nieder und soll durch eine ausführlichere Erläuterung im Text möglichst ausgeglichen werden.

Sowohl bei den Fischen als auch bei den Mollusken kommen auch nomenklatorische Wirrnisse ins Spiel, da die Taxonomie dieser Klassen häufig nach neuesten Erkenntnissen aktualisiert wird. Dieser Arbeit wurde die aktuelle Taxonomie zugrunde gelegt¹⁵. Im Text wird der aktuell gültige Artnamen verwendet, auch wenn die Autoren der archäozoologischen Berichte Synonyme oder heute nicht mehr gültige Artnamen verwendet haben. Wo etwa ehemalige Unterfamilien zu eigenständigen Familien umgewandelt oder Arten anderen Familien zugeordnet wurden, wird dies angemerkt, um eine Wiedererkennung der Taxa in der Primärliteratur zu gewährleisten. Die Liste vertretener Arten im Anhang führt die genutzten Synonyme auf.

Für eine umfassende Auswertung stellt die große räumliche Ausdehnung des Arbeitsgebietes ein Problem dar. Unter Justinian (527-565) umfasste das Byzantinische Reich den gesamten östlichen Mittelmeerraum und damit Regionen unterschiedlichster klimatischer wie geographischer Lagen, die in ungleichem Maße von den politischen Auseinandersetzungen betroffen waren. Diese drei Aspekte – Klima, Geographie und historischer Hintergrund – wirken sich sowohl direkt als auch indirekt auf Fragen der Nahrungsmittel-

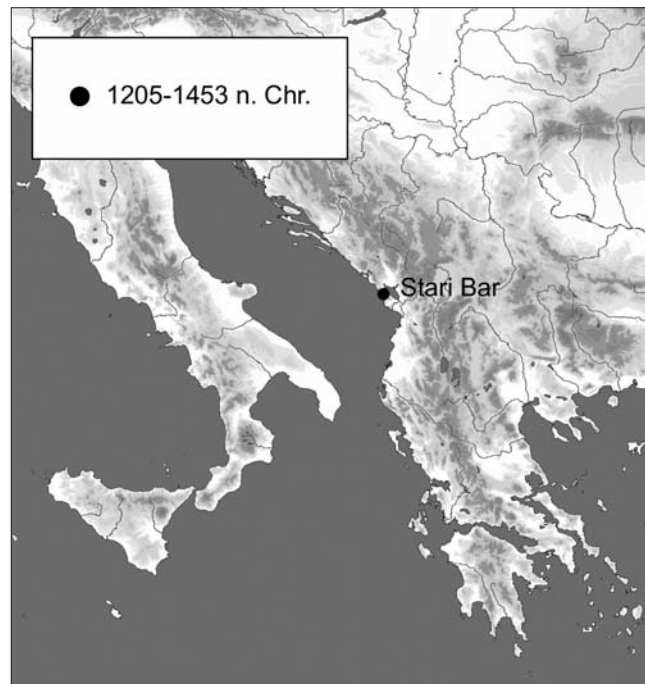


Abb. 3 Der einzige Fundort spätbyzantinischer Zeit (1205-1453 n. Chr.), Stari Bar.

¹⁵ Basierend auf Neumann / Paulus, Mittelmeeratlas. – Kottelat / Freyhof, Freshwater Fishes. – Datenbank Fishbase für die Fische und Datenbank WORMS für die Mollusken.

versorgung und Wirtschaftsweise aus: das heißt auf die Haustierhaltung wie auf die Nutzung natürlicher Ressourcen, sei es durch Jagd, Vogel- und Fischfang oder das Sammeln von Meeresfrüchten. Aus diesem Grund ist eine Unterteilung des Arbeitsgebietes in einzelne Regionen zwingend notwendig, um zunächst die einzelnen Faunenmaterialien in ihren spezifischen historisch-sozioökonomischen sowie naturräumlichen Kontext einzubetten und so vor allem naturräumliche und politische Determinanten für ihre jeweilige Zusammensetzung zu identifizieren. Die Aufteilung des Gesamtgebietes in sieben große Regionen orientiert sich an geographischen sowie historischen Grenzen und bündelt zudem Tierknochenmaterialien, die Gemeinsamkeiten aufweisen. Zwei Städte stehen dabei aufgrund ihrer isolierten Lage allein: zum einen der byzantinische Außenposten Cherson auf der Krim im Norden des Schwarzen Meeres, zum anderen die Hauptstadt Konstantinopel selbst auf der Schnittstelle der Kontinente Europa und Asien.

Für jedes Gebiet wird zunächst ein knapper Abriss der historischen Situation und der vorliegenden archäozoologisch untersuchten Stätten gegeben. Im Anschluss wird eine ausführliche Bestandsaufnahme gegeben, die unter den Aspekten Haustiere, Geflügel, Jagdwild, Fische und Mollusken den an den einzelnen Fundorten nachgewiesenen Bestand unter Angabe der jeweils vorhandenen Knochenzahlen zusammenfassend referiert.

Den Großteil der Knochenfunde stellen die Skelettreste der vier bis heute wirtschaftlich wichtigen Hausäugetierarten Schaf, Ziege, Rind und Schwein. Besondere Aufmerksamkeit wird dem Vergleich der Anteile dieser Arten untereinander geschenkt. Die Problematik der osteologischen Trennung der beiden nah verwandten kleinen Hauswiederkäuer Schaf und Ziege ist allgemein bekannt – die Arten werden daher in der Regel als »Schaf/Ziege« zusammengefasst betrachtet und in ihrem Anteil den Knochenzahlen von Rind und Schwein gegenübergestellt. Da ein kleiner Bruchteil der Knochen dieser Tiere aber doch den jeweiligen Arten zugeordnet werden kann, wird das Verhältnis von Schaf zu Ziege (basierend auf der Knochenzahl) angegeben. Die Schlachalterverteilungen werden wiedergegeben, da Letztere maßgeblich für die Beantwortung der Frage sind, ob und wie die Tiere zu ihren Lebzeiten genutzt wurden. Eine Beurteilung der Schlachalter kann über den sogenannten Epiphysenfugenschluss erfolgen: Da die Gelenkenden der Langknochen zu einer bestimmten Zeit im Leben einer Tierart verwachsen, kann für solche Knochen, an denen das Gelenkende erhalten ist, eine Eingrenzung des Schlachters erfolgen, die jedoch meist grob ist (Beispiel: »jünger als 1,5 bis 2 Jahre«). Genauere Anhaltspunkte liefert die Betrachtung des Zahnalters: Da viele Säugetiere zuerst ein Milchgebiss anlegen, bis der Durchbruch der bleibenden Zähne erfolgt, kann anhand des Zahndurchbruchstadiums und auch des Abkauungsgrades der Zähne eine etwas genauere Alterseinschätzung erfolgen. Die Bestimmung des Schlachters liefert für die Wiederkäuer Hinweise auf deren Nutzung als Milch- oder Wolllieferant bzw. im Falle des Rindes auch auf dessen Rolle als Arbeitstier. Sebastian Payne hat die Bedeutung der antreffbaren Spektren für Schaf und Ziege modellhaft beschrieben¹⁶. Bei einer vorwiegenden Fleisch- und Milchnutzung schlachtet man die Lämmer bis zum Alter von neun Monaten. Bei ausreichendem Futterangebot werden die Tiere bis in die Zeit zwischen dem zweiten und vierten Lebensjahr am Leben gelassen, weil Fleischansatz sowie Futterkosten dann in bestem Verhältnis zueinander stehen (steht die Wollproduktion im Vordergrund, schlachtet man die Tiere deutlich älter). Auch ein Überwiegen weiblicher Tiere spricht für eine Milchnutzung. Dies ist in Relation auch auf das Rind zu übertragen. In der Realität ist dieses Modell jedoch häufig schwierig anzuwenden. Die angetroffenen Tierknochenspektren sind in den meisten Fällen als Speiseabfälle zu interpretieren. Die anhand dieser Knochen ermittelten Altersgruppen geschlachteter Tiere müssen durchaus nicht der Zusammensetzung der Herden entsprechen, die ausschlaggebend für die Frage nach einer Milchwirtschaft wäre. Insbesondere in nicht vollständig erfassten urbanen Kontexten ist der Auswahlprozess, bevor die Tiere, genauer ihre Knochen in den

¹⁶ Payne, Kill-off Patterns.

Boden gelangten, sehr komplex; daher ein Beispiel: Aus Herden wurden Tiere ausgewählt und auf den Markt gebracht, dort wählten Schlachter die Tiere aus, kauften und schlachteten sie. Die Fleischprodukte wurden von ihnen weiterverkauft. Nebenbei wurde noch verschiedentlich die Nachfrage auf dem Markt in Betracht gezogen. Die sich derart ergebenden Knochenspektren vermögen allenfalls einen Eindruck von der finanziellen Situation und den Vorlieben der Endkonsumenten zu geben; die Jungtiere, die notwendig für einen Nachweis der Milchnutzung wären, können jedoch im städtischen Speiseabfall fehlen, auch wenn es sie auf dem Lande gab. Entsprechend erlaubt ein Fehlen von Jungtierknochen nicht zwangsläufig den Schluss, dass die Milch nicht genutzt wurde. Da das Schwein nur tot einen Wert als Fleisch- und Lederlieferant hatte, ist das Schlachalter ein Indikator einerseits für den Grad an Luxus (zartes Ferkelfleisch) oder für eine wirtschaftlich ausgerichtete Tierzucht (Schlachten bei bestem Fleischansatz).

Auch die Repräsentanz der Haustiere, die nur in Ausnahmefällen verzehrt werden – das heißt der Last- und Reittiere Pferd, Esel und gegebenenfalls Kamel sowie das Vorkommen der »besten Freunde des Menschen«, Hund und Katze –, wird angegeben, wenngleich ihre Deponierung im Boden anderen taphonomischen Bedingungen unterliegt, da sie in der Regel nicht – wie die meisten anderen Tierknochen – als Speisereste auf dem Abfall landeten, sondern ihre Kadaver entsorgt wurden, was häufig an anderer Stelle geschah.

Unter den nachgewiesenen Vögeln gibt es auch Hausgeflügel, von dem jedoch meist nur das Huhn zweifelsfrei als solches zu identifizieren ist, da die jeweiligen Wildformen von Hausgans, Hausente und Hausgans im gesamten Gebiet ebenfalls vorkommen und von ihren domestizierten Artgenossen osteologisch in der Regel nicht zu unterscheiden sind. Aus diesem Grund werden alle Vögel jeweils zusammen besprochen und innerhalb dieser Kapitel differenziert betrachtet. An dieser Stelle erfolgt eine ökologische Gruppierung der Wildvögel nach ihrem Habitat, um Rückschlüsse auf eine Ausbeutung spezieller Naturräume zu gewinnen¹⁷.

Das nachgewiesene Jagdwild wird zusammenfassend wiedergegeben, wobei den bevorzugten Habitaten der Tiere eine gewisse Rolle zukommt, da sie Hinweise auf die umgebende Landschaft und die bejagten Naturräume geben¹⁸.

Wo auf Kleinfunde und Knochen gesiebt wurde, zeichnet sich eine große Bedeutung der Fischerei ab. Für jeden Fundort wird eine Zusammenfassung der vertretenen Fischspektren gegeben, mit besonderem Blick auf die Herkunft der Tiere, das heißt auf die befischten Gewässer und auf die vertretenen Fischfamilien. Diese Untersuchung soll aufzeigen, welchen Stellenwert die Ausbeutung lokaler Gewässer bzw. der Fischhandel mit konservierten Produkten einnahm, ferner ob küstennah oder auf dem offenen Meer gefischt wurde. Angesichts der sehr großen Vielfalt nachgewiesener Fische und der Schwierigkeit diese artgenau zu identifizieren, werden die Fische für die Diagrammdarstellung zu Familien gruppiert, die wiederum nach Gewässer klassifiziert sind¹⁹.

Die Rolle der Mollusken wird in knapper Form skizziert. Welche Arten gegessen wurden und welche zum Beispiel als Rohstoff für die Kalk- oder Schmuckproduktion auf die ausgegrabenen Areale kamen, ist jedoch nicht immer eindeutig festzustellen. Da die Mollusken zudem nicht immer Bestandteil der archäozoologischen Analyse sind, ist die Quellenlage für den Aspekt der Weichtiernutzung wohl am schwächsten. Zwar

¹⁷ Die Zuordnung zu den ökologischen Gruppen ist detailliert der Liste verteilter Arten im Anhang zu entnehmen.

¹⁸ Die Reptilien – es fanden sich hier und da Schildkrötenreste – werden in dieser Arbeit ausgeklammert und sollen zu einem späteren Zeitpunkt näher betrachtet werden.

¹⁹ Für ein ökologisches Verständnis der Fischspektren unentbehrlich waren mir dabei der »Mittelmeeratlas« von Volker Neu-

mann und Thomas Paulus sowie das »Handbook of European Freshwater Fishes« von Maurice Kottelat und Jörg Freyhof, ergänzt durch die anerkannte ichthyologische Internetplattform »Fishbase«, auf die ich vor allem für die Rotmeerfischfauna oder selteneren Arten zugreifen konnte (Neumann / Paulus, Mittelmeeratlas. – Kottelat / Freyhof, Freshwater Fishes. – Datenbank Fishbase).

wurden auch einige Fische und Mollusken kultiviert, jedoch ist dies anhand der verbleibenden Skelettelemente in der Regel nicht nachzuweisen und wird daher in der Gliederung dieser Arbeit nicht weiter berücksichtigt.

Am Ende der Betrachtung jeweils einer Region erfolgt eine vergleichende Analyse der nachgewiesenen Bestände, die Aussagen über regionalspezifische Wirtschaftsweisen sowie den Stellenwert von Viehzucht, Hühnerhaltung, Vogelfang, ferner Jagd, Fischerei und Weichtierkonsum beleuchtet.

Der nun anschließende überregionale Vergleich der Ergebnisse hat zum Ziel, Gemeinsamkeiten, Veränderungen und Unterschiede herauszuarbeiten, um feststellen zu können, ob eine das Byzantinische Reich kennzeichnende Ernährungsweise zu charakterisieren ist.

Alle Wirtschaftszweige, die der Ernährung dienen, operieren selbstverständlich innerhalb jener Grenzen, die durch das Potenzial des Naturraumes und die durch die historische Situation gegebenen Möglichkeiten, dieses auszunutzen, festgesteckt sind. Dennoch spielen kulturelle Faktoren für die alltägliche Wahl von Speis und Trank auch eine Rolle, wenngleich diese nur selten mit archäozoologischen Methoden greifbar sind. Zu nennen wären die Bedeutung des Christentums, der Humoralphysiologie und der höfischen Speisekultur; Aspekte, deren Identifizierung zu einem großen Teil der Erforschung schriftlicher Quellen durch die Byzantinistik zu verdanken ist. Diese Aspekte sollen dem überregionalen Vergleich vorangestellt und in ihren Grundzügen dargelegt werden, um ein tieferes Verständnis der byzantinischen Speisekultur jenseits der knöchernen Belege einstiger Mahlzeiten zu ermöglichen.

Die Ergebnisse der im ersten Teil besprochenen Aspekte der Tiernutzung – das heißt von Viehzucht, Vogelfang, Jagd, Fischerei sowie dem Sammeln von Weichtieren – werden nun zusammengeführt und sich überregional abzeichnende Phänomene beleuchtet, wobei besonders der Viehzucht viel Raum eingeräumt wird, da dieser Wirtschaftszweig den größten Beitrag zur Fleischversorgung leistete. Die Verwurzelung in der römischen Tradition ist ein prägender Aspekt für die kulturelle Identität der byzantinischen Bevölkerung. An dieser Stelle wird daher auch ein Vergleich der archäozoologisch nachweisbaren Haustierspektren mit jenen römischer Zeit unternommen, der aufzeigen soll, ob die in den Jahrhunderten zuvor etablierte Tierhaltung weitergeführt wurde oder ob neue Schwerpunkte nachzuweisen sind. Es schließen sich grundsätzliche Bemerkungen über Erkenntnisse zur Weidewirtschaft sowie der urbanen und ruralen Tierhaltung an, bevor die einzelnen Haussäugetierarten besprochen werden.

Bei der Abhandlung des Geflügels wird zunächst die Rolle des Huhnes und weiteren (potenziellen) Hausgeflügels beleuchtet. Die Besprechung der nachgewiesenen Wildvogelspektren erfolgt danach primär auf Basis der ökologischen Gruppen sowie sekundär der Familien. Es soll festgestellt werden, welchen Stellenwert das Huhn in der Küche hatte, ob es überregionale Trends zum Fang bestimmter Vogelarten gibt und welche Rolle gegebenenfalls eine über die Fleischnutzung hinaus gehende Vogelnutzung hatte, z.B. die Taubenzucht oder die Beizjagd.

Das nachgewiesene Jagdwild gibt wiederum vor allem Hinweise auf die bejagten Habitate, lässt zudem aber auch Erkenntnisse darüber zu, welchen Stellenwert welche Wildgerichte in der Küche hatten und welches Jagdziel die nachgewiesenen Beutetiere vermuten lassen. Dieser Abschnitt ist nach Familien gruppiert. Die Fischerei war ein wichtiger Wirtschaftszweig, dessen Produkte haltbar gemacht wurden und Gegenstand weiträumigeren Handels waren. Auf die Fangmethoden und die Fischsalzerei, zudem auf die Rolle der Aquakultur in byzantinischer Zeit, wird zunächst eingegangen, bevor die einzelnen Familien besprochen werden. Es werden zunächst die wichtigsten Meeresfischfamilien des Mittelmeerraumes diskutiert, zuzüglich einiger relevanter Familien, die am Schwarzen und Roten Meer nachgewiesen wurden. Es schließt sich daran die Vorstellung der wandernden Fischarten – vor allem der Störe – und der Süßwasserfische an, Letztere gegliedert nach dem jeweiligen Verbreitungsgebiet der Familien. Wo mit Fischen gehandelt wurde, wird

dies bei der Besprechung der jeweiligen Fischgruppe mit aufgeführt. Die nachgewiesenen Spektren sollen darüber hinaus Aufschluss über die bevorzugten Arten und die meist genutzten Fanggründe geben. Die Erkenntnisse zur Molluskenfauna sind, bedingt durch den Forschungsstand, fragmentarisch. Es wird jedoch ein Überblick über die am häufigsten nachgewiesenen Arten gegeben, auch wenn die jeweilige Nutzung der Arten in der Regel nicht eindeutig zu belegen ist und mannigfaltiger gewesen sein mag, als man bisweilen denkt. Auch bei diesen liegt primär der Lebensraum der Besprechung zugrunde: Zunächst werden eine Süßwassermuschelfamilie, dann eine Landschneckenfamilie und zuletzt eine Reihe von Meeremolluskenfamilien vorgestellt. Da aus byzantinischer Zeit auch conchologische Hinweise auf eine industrielle Purpurproduktion vorliegen, soll diese im Zuge der Besprechung der Purpurschnecken betrachtet werden, auch wenn sie eine Nutzung von Tieren widerspiegelt, die nicht der Ernährung diene.