

ZUSAMMENFASSUNG

Die vorliegende Arbeit gibt einen Überblick über den Forschungsstand zur Archäozoologie des Byzantinischen Reiches. Indem betrachtet wird, wie Viehzucht, Jagd, Vogelfang, Fischerei sowie das Sammeln von Weichtieren ihren Niederschlag in den Faunenmaterialien finden, sollen Erkenntnisse über die Ernährungsweise dieser Zeit gewonnen werden. In diesem Sinne werden die ausgewerteten Tierknochenmaterialien aus Ausgrabungsprojekten byzantinischer Fundstätten erfasst und einander vergleichend gegenübergestellt. Das Forschungsgebiet umfasst den gesamten östlichen Mittelmeerraum und eine Zeitspanne von ungefähr tausend Jahren. Die räumliche Dimension ist, einer gebräuchlichen Zeitgliederung des Byzantinischen Reiches folgend, in drei Abschnitte unterteilt. Die weitaus meisten Knochenensembles stammen aus frühbyzantinischer Zeit (395-642), in der das Reich unter Justinian I. (527-565) seine größte Ausdehnung im östlichen Mittelmeerraum erreichte (**Abb. 1**). Für die mittelbyzantinische Zeit (643-1204), in der das Reich bedeutend kleiner war und nur noch Teile Italiens, Kleinasien und den Balkanraum umfasste, ist der Forschungsstand etwas schwächer (**Abb. 2**). Für die spätbyzantinische Zeit (1205-1453) fand sich nur ein Fundort (**Abb. 3**). Um die Faktoren zu isolieren, die für die jeweilige Zusammensetzung der Faunenspektren bestimmend waren, wird das Forschungsgebiet räumlich in sieben Einzelregionen unterteilt (**Abb. 4, 11, 18, 26, 36, 49, 58**; S. 12, 30, 43, 70, 90, 115, 130), die zunächst für sich betrachtet werden. Diese individuelle Betrachtung soll bestimmte regionale Eigenheiten herausfiltern, die vor allem mit der Ökogeographie und dem historischen Geschehen in der jeweiligen Region verknüpft sind. In einem zweiten Schritt werden die so gewonnenen Ergebnisse überregional miteinander verglichen, um Gemeinsamkeiten und Unterschiede herauszustellen. An dieser Stelle werden auch kurz kulturelle Determinanten, die einen Ausschlag für die Zusammensetzung der Ernährung mit Tierprodukten geben, erläutert. Als solche werden die römische Tradition, das Christentum, die als Humoralphysiologie bezeichnete diätische Lehre der vier Körpersäfte und die höfischen Speisesitten besprochen. Da diese, bis auf die römische Tradition, archäozoologisch schwer oder gar nicht zu erfassen sind, basiert dieser Abschnitt weitgehend auf Erkenntnissen der Byzantinistik.

Die Ernährung im Byzantinischen Reich fußte auf der Haltung von Vieh (**Abb. 80**), dessen Sekundärprodukte eine große Rolle bei der Wahl der jeweiligen Tiere spielten. Die kleinen Wiederkäuer Schaf/Ziege wurden in der Regel erst lange als Woll- sowie Milchlieferanten genutzt und meist erst im Alter von drei bis vier Jahren geschlachtet. Das Rind wiederum diente selten als Milchtier wie im Kastell Iatrus-Krivina an der Donau, sondern meistens lange Jahre mit seiner Muskelkraft vor dem Pflug oder Wagen. Nur das Schwein, das keine Sekundärprodukte lieferte, wurde spätestens bei Erreichung des besten Fleischansatzes geschlachtet. Gelegentlich, z.B. in Bereichen Karthagos, in Limyra und am Tell Hesban ist auch der Luxus von Ferkelfleisch nachzuweisen. Die anhand des Haustierartenspektrums erkennbaren Nutzungsschwerpunkte belegen eine Weiterführung der für die römische Zeit festgestellten Viehwirtschaftsweise in den Provinzen mit kleineren Anpassungen vor allem in der Nutzung der weniger wichtigen Arten (**Abb. 65**, S. 151). Bis auf den Donauraum, in dem die Rinderhaltung nach wie vor dominiert, war die Haltung der kleinen Wiederkäuer Schaf/Ziege weiterhin von größter Bedeutung. Höhere Schweineanteile finden sich vor allem in den größeren Mittelmeerküstenstädten, z.B. Neapel, Otranto (**Abb. 9**, S. 25), Butrint (**Abb. 16**, S. 39), Ephesos (**Abb. 30**, S. 82), Caesarea (**Abb. 38**, S. 103) und Karthago (**Abb. 60**, S. 141). Schweinefleisch steht jedoch spätestens ab dem 6. Jahrhundert nicht mehr an erster Stelle im städtischen Fleischkonsum, sondern das Fleisch von Schaf und Ziege. Die Zusammensetzung des Nutztierspektrums richtete sich aber auch kleinräumig nach ökonomischen und ökogeographischen Bedingungen. Ein deutlicher Hinweis ist die – zwar auf sehr gerin-

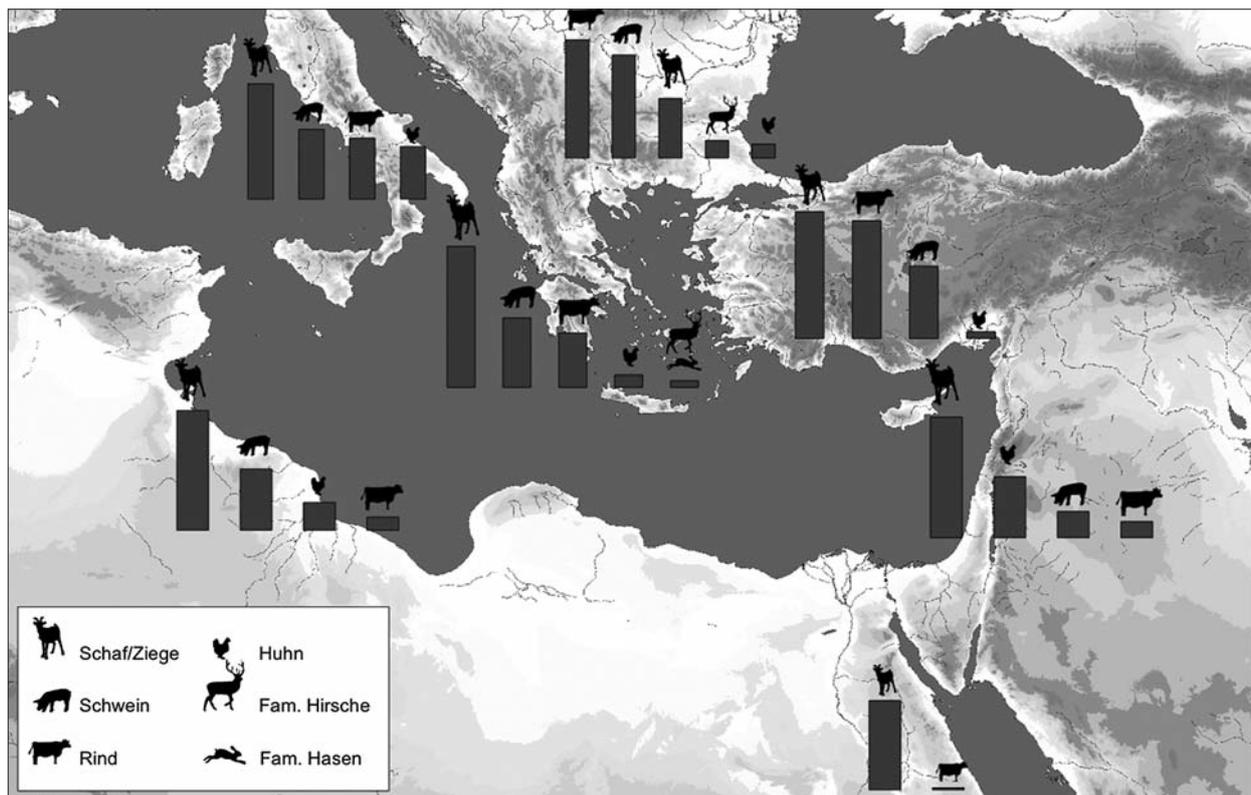


Abb. 80 Darstellung der mit Ausnahme der Fische wichtigsten Fleischlieferanten byzantinischer Zeit in den einzelnen Regionen (auf Basis der KnZ). Skelettelemente der angegebenen Tierarten stellen zusammen mehr als 95% der nachgewiesenen Knochenzahlen in der jeweiligen Region.

gen Fundzahlen basierende, sich jedoch deutlich abzeichnende – verstärkte Rinderhaltung im vegetationsreichen Karmelgebirge Israels, mit den Siedlungen Sumaqa, Shallale und Raqit (Abb. 38, S. 103). In dieser sonst eher ariden Region des Reiches ist der Rinderanteil andernorts wesentlich kleiner.

Insgesamt ist in den Provinzen, besonders stark in Süditalien und Kleinasien (Abb. 9; 30, S. 25 u. 82), eine wirtschaftliche Mikroregionalisierung zu erkennen, die sich in sehr unterschiedlichen Speiserestspektren auch nah beieinanderliegender Fundorte niederschlägt. In anderen Regionen, z.B. Griechenland und Nordafrika (Abb. 16; 60, S. 39 u. 141), ist eine stärkere Homogenität zu verzeichnen. Es scheint als hätte die Bevölkerung ihre Viehwirtschaft so gut es geht den örtlichen Gegebenheiten und Anforderungen angepasst, um eine möglichst hohe Krisensicherheit zu gewährleisten.

Eine Versorgung durch den Staat, wie sie in schriftlichen Quellen vor allem für die Bevölkerung Konstantinopels überliefert ist, ist anhand der Tierknochenspektren nicht sicher nachweisbar. Allein in den Küstenstädten mag diese erfolgt sein, da diese über den kostengünstigen Seeweg erreichbar sind und häufig erhöhte Schweineanteile zeigen – das Fleisch dieses Tieres war auch in byzantinischer Zeit noch Bestandteil der *annona* – jedoch kann Letzterer auch anders begründet sein, z.B. durch eine größere Abnehmerschaft für das teurere Schweinefleisch oder gute naturräumliche Bedingungen im Umfeld, die eine Waldweide ermöglichten. Die meisten Gebiete, vor allem jene, die weiter im Inland lagen und stärker umkämpft waren, wie der Donauraum in frühbyzantinischer sowie Kleinasien in mittelbyzantinischer Zeit vor dem Anrücken der Seldschuken, waren auf sich selbst gestellt. In Nicopolis ad Istrum zeichnet sich eine organisierte Schweinewirtschaft ab (Abb. 21, S. 59), die möglicherweise auch auf die Versorgung der nahe gelegenen

Kastelle abzielte, deren Belegschaft Getreidespeicher anlegte und selbst ackerbaulich tätig war – ein Hinweis darauf, dass auch die Versorgung des Militärs durch den Staat nicht unbedingt gewährleistet war. Viele Städte und selbst militärische Stationen zeigen deutliche Anzeichen einer Verländlichung, die zum Teil auf instabile Verhältnisse auf dem offenen Land zurückzuführen ist. Sie wurde zudem durch einen hohen Leerstand in den Städten begünstigt, der durch einen von Kriegen und der Justinianischen Pest verursachten Bevölkerungsrückgang entstand. Ein anderer Grund für die Konzentration landwirtschaftlicher Aktivitäten *intra muros* waren offensichtlich kriegerische Auseinandersetzungen im Hinterland. Der Viehbestand, am geeignetsten waren dafür Schweine, wurde in die Städte gebracht, um auch im Belagerungsfall darauf zugreifen zu können und ihn dem Zugriff des Feindes zu entziehen. Die Gesetze des Eparchenbuches zeugen zudem von einem Schwarzmarkt mit Schweinen in der Hauptstadt, auf dem wohl auch in der Stadt gehaltene Tiere gehandelt wurden.

Andernorts wurden Nahrungsknappheiten und Hunger in allen Gebieten mit einer verstärkten Ausbeutung natürlicher Ressourcen begegnet. Diese schlägt sich in stellenweise hohen Anteilen an Jagdwild (**Abb. 76**, S. 193), dieser ganz besonders auffallend im serbischen Donaukastell Pontes (**Abb. 21**, S. 59), Fisch (**Farbtaf. 16**) und Wildvögeln (**Abb. 75**, S. 183) nieder, die in der näheren Umgebung des Fundortes erlegt oder gefangen wurden. In Einzelfällen kann gar ein Verzehr von Pferden oder Wölfen nachgewiesen werden – Tiere, die nur in Notsituationen auf den Teller kamen. Die Vögel sowie Fische bleiben, da nicht überall intensiv gesiebt wird, bisweilen unsichtbar. Daher ist eine vergleichende Betrachtung nur eingeschränkt möglich. Sowohl die wirtschaftliche Regionalisierung als auch die urbane Landwirtschaft lassen auf einen gewollt oder ungewollt geringen organisatorischen Einfluss des Staates auf die Wirtschaft der Provinzen schließen und zeugen davon, dass Städte sowie Siedlungen versuchten, sich von Handel und Importen, sei es aus Übersee, wie man es z.B. für Neapel annehmen kann, oder auch nur aus dem Hinterland, weitgehend unabhängig zu machen.

Eine wichtige Rolle in der Ernährung spielte insbesondere Fisch, zum einen als wohlschmeckende Delikatesse, zum anderen als stets verfügbarer Nährstofflieferant in Zeiten des Hungers, der von jedem gefangen werden konnte oder auch für jedes Geld erschwinglich war. In manchen Teilen des Reiches wurde dieser, wie auch in römischer Zeit, durch Einsalzen haltbar gemacht. In den ägyptischen Klöstern am Nil (**Abb. 55**, S. 125) und im ukrainischen Schwarzmeerhafen Cherson (**Abb. 25**, S. 66) scheinen der Fang und die Konservierung lokalen Fisches ein organisierter Wirtschaftszweig gewesen zu sein, während dies andernorts eher in kleinem Maßstab für den Hausgebrauch erfolgte. Der in römischer Zeit florierende Handel mit gesalzene Fischprodukten lässt jedoch nach und ist nur noch zwischen Kleinasien, der verhältnismäßig fischarmen Levante und Ägypten nachzuweisen, wenn auch in anderen Teilen des Reiches die Quellenlage zum Teil erheblich schlechter ist. Die intensive Fischerei zeigte bereits Auswirkungen: Novellen Leons des Weisen aus dem 10. Jahrhundert bezeugen, dass zu dieser Zeit infolge der intensiven Küstenfischerei bereits Anlass zu einer auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Ausbeutung der Fischgründe am Goldenen Horn bestand.

Glanz und Elend liegen in vielen Bereichen des Speiseplanes also nah beieinander: Es ist hier und da eine gehobene Ernährung mit Saugferkeln, zartem Geflügel und edlem Meeresfisch nachzuweisen, an vielen Fundorten jedoch eher ein Konsum von alt gedienten Haustieren. Jagd, Vogel- und Fischfang dienten dazu, den Speiseplan zu bereichern und Versorgungsengpässe zu überbrücken, da die Möglichkeiten des Staates häufig offenbar nicht ausreichten, um eine reichsweite Versorgung mit Grundnahrungsmitteln zu gewährleisten, offensichtlich weder für die Zivilbevölkerung noch für das Militär oder im Falle regionaler Hungersnöte.