

Kapitel 10

Das Leben im Alltag

Das antike Israel war ganz auf Landwirtschaft ausgerichtet. In der Königszeit lebten die meisten Familien als Selbstversorger. Nur die überschüssigen Produkte wurden zu den Handelsplätzen gebracht, wo man sie verkaufte und im Gegenzug Waren erwarb, die man nicht selbst produzieren konnte.

Dtn 8,8 nennt die wichtigsten landwirtschaftlichen Produkte des Landes: Weizen (bzw. dessen Vorform Emmer), Gerste (meist als Tiernahrung), Weintrauben, Feigen, Granatäpfel, Oliven und Dattelhonig. Num 11,5 nennt darüber hinaus Gurken, Melonen, Lauch und Knoblauch, die für Ägypten bestimmt waren. Das gleiche Warenangebot wird es auch in Palästina gegeben haben. Außerdem gab es Kichererbsen und Linsen – alles in allem nicht gerade ein reichhaltiges Angebot für eine kulinarische **Ernährung**.

Wir besitzen keinen genauen Speiseplan der Antike. Aber nach allem, was wir wissen, hat man wohl vor allem **Brot** gegessen. Ein Erwachsener aß etwa 600 g Brot täglich, Kinder entsprechend weniger. Eine Familie benötigte demnach etwa 2 kg Mehl pro Tag. Das Mahlen und Backen war neben dem Wasserholen die wichtigste Tätigkeit der Frauen. Damit das Brot nicht immer gleich schmeckte, wurden verschiedene **Gewürze** beigegeben (Ex 16,31;

1 Kön 5,13; Jes 28,25.27; Mt 23,23; Lk 11,42 u. a.): Rossminze, Kreuzkümmel, Anis, Dill, Gartenraute, Schwarzkümmel, Koriander, Senf und Syrischer Ysop/Oregano. Auch Datteln, Granatäpfel, Feigen und Rosinen wurden dem Brotteig zugegeben und zu Kuchen verbacken (1 Sam 25,18; 1 Chr 12,41).

Olivenöl war (neben Milch und der Olivenfrucht selbst) eine wichtige Nahrungsquelle zur Deckung des Fettbedarfs. Noch heute bekommt man in arabischen Ländern z. B. Hoummus, einen Kirchererbsenbrei, mit reichlich Olivenöl serviert.

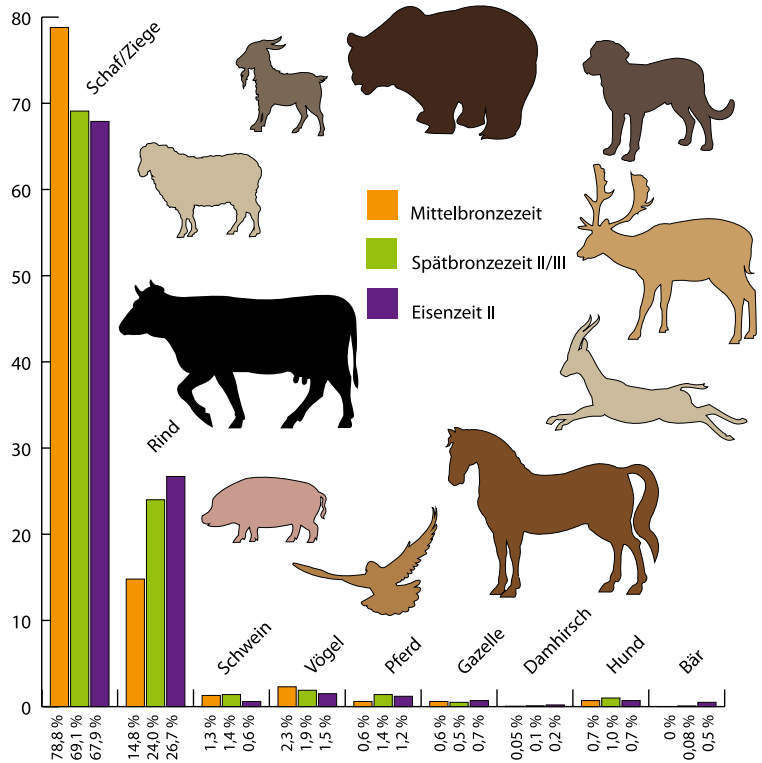
Fleisch und damit tierisches Fett spielte auf dem antiken Speisezettel eine eher untergeordnete Rolle. Nomaden mit großen Viehbeständen werden vermutlich mehr Fleisch gegessen haben als die Stadtbewohner. Letztere besaßen etwa zehn Schafe oder Ziegen, die sie im Stallbereich ihrer typischen Vierraumhäuser hielten (siehe Seite 75). Die Tiere wurden vor allem wegen ihrer **Milch** gehalten. Ältere Tiere, deren Milchproduktion nachgelassen hatte, aber auch die männlichen Jungtiere, konnte man dagegen gut schlachten und essen. Die männlichen Tiere wurden meist noch im ersten Jahr geschlachtet. Insgesamt dürfte man allenfalls zehn Mal im Jahr **Fleisch** gegessen haben.

Die Schafe werden meistens im Juni befruchtet und werfen im November. Sie können aber auch im November/Dezember befruchtet werden und werfen dann im Juni. Die Lämmer säugen etwa eineinhalb Monate; danach kann der Besitzer die Milch der Muttertiere für sich verwenden. Ein Lamm hat ein Gewicht von etwa 18 kg, ein ausgewachsenes weibliches Schaf etwa 35 kg, ein ausgewachsenes männliches Tier etwa 50 kg. Davon sind die nicht essbaren Teile wie Knochen, Fell usw. abzuziehen. Die Tiere wurden geschächtet, d. h. mit einem raschen Schnitt durch die Halsschlagader getötet. Das Fell wurde abgezogen und fand für unterschiedliche Zwecke Verwendung. Anschließend wurde das geschlachtete Tier in seine natürlichen Teile zerlegt und sein Fleisch in Töpfen gekocht. Bis zur Josianischen Reform (622 v. Chr.) sollte dieser Vorgang an einem in der Nähe des jeweiligen Ortes liegenden offenen Heiligtum stattfinden. Dort sollte das Blut, das als Träger des Lebens galt, Jahwe rituell zurückgegeben und ihm zu Ehren die Fettpar-

Zum Zeitvertreib spielte man verschiedene Spiele. Das 30-Felder-Spiel spiegelte mit Glücks- und Schicksalsfeldern das Auf und Ab des Lebens wider.

tien der Tiere als Opfergabe verbrannt werden. Hierzu wurde entweder das beim Kochen abge- sonderte und obenauf schwim- mende Fett abgeschöpft oder aber die Fettpartien eines Tieres abgeschnitten und ausgesondert. Der Fettanteil einer Fleischmahl- zeit war daher relativ gering. Ab 622 v. Chr., als es nur noch den Jerusalemer Tempel gab, konnte dieses Gebot nicht mehr aufrecht erhalten werden und man erlaubte die Schlachtung nun im privaten Kontext (vgl. Dtn 12,15). Schon wenige Jahre später nahm man diese Anord- nung jedoch wieder zurück (Lev 17,8f.).

Mithilfe archäozoologischer Untersuchungen kann man das Alter der bei Ausgrabungen ge- fundenen tierischen Überreste und den wirtschaftlichen Nutzen der Tierhaltung in der Antike heute recht genau bestimmen. Wurden Jungtiere geschlachtet, dienten sie in der Regel als Nah- rungsmittel. Tiere mit einer mitt- leren Lebenserwartung wurden für die Milch- und Wollproduk- tion eingesetzt. Ein Mutterschaf liefert jährlich etwa 40 Liter Milch und etwa 2 kg Wolle, eine Ziege etwa 75 Liter Milch. Da Schafe und Ziegen nicht das gan- ze Jahr über Milch geben, musste die Frischmilch zu **Dickmilch**, **Butter**, **Joghurt** und **Käse** weiter- verarbeitet und auf diese Weise haltbar gemacht werden. Wenn die Milchproduktion der Tiere nachließ, wurden sie geschlach- tet. Ältere Tiere dagegen dienten vor allem der Wollproduktion.



Gelegentlich hielten die Bau- ern auch ein oder zwei Rinder zum Pflügen und einen Esel als Transporttier, deren Jungtiere ebenfalls geschlachtet und geges- sen werden konnten.

Einen extrem geringen Anteil an der Fleischversorgung spielte **Wild**. Mit einer zunehmenden Konzentration auf die Landwirt- schaft wurde die **Jagd** immer mehr in den Hintergrund ge- drängt, wenngleich es durchaus Spezialisten gab, die von der Jagd lebten (vgl. Esau, Gen 25,27). Ackerbauern hatten aber in der Regel keine Zeit, um neben ihrer mühevollen Arbeit auf dem Feld auch noch auf die Jagd zu gehen.

Fleischkonsum

Bislang fehlen umfassende archäo- zoologische Untersuchungen für das ganze Land, aus denen sich regionale und zeitliche Unterschiede der Nahrungsmittelaufnahme er- geben würden. Am Beispiel von Lachisch lassen sich anhand der dort gefundenen Knochen die Speisege- wohnheiten der Spätbronze- und Eisenzeit II jedoch recht gut erschlie- ßen. Deutlich ist, dass es keine mar- kanten Unterschiede zwischen den Bewohnern des spätbronzezeitlichen Stadtstaates Lachisch und denen des königszeitlichen jüdischen Ortes gab.

Fischfang spielte in vorrömischer Zeit wohl nur für den privaten Verbrauch in der Nähe fischreicher Gewässer (Mittelmeer, See Gennesaret, Jordan) eine Rolle. Erst in römischer Zeit haben wir in Magdala, dem Heimatort Maria Magdalenas, ein Pökelzentrum, das auch den überregionalen Handel mit palästinischen Fischen erlaubte. In Jerusalem wurden aber auch Überreste von Nilfischen gefunden. Sie stammen aus der Eisenzeit und waren importiert worden; nur die Jerusalemer Oberschicht konnte sich diese Delikatesse leisten.

Gastfreundschaft war in der Antike sehr wichtig. Nach Gen 18 tischte Abraham seinen Gästen ein Kalb und Brote aus rund 20 kg Mehl auf. Die Angaben sind vermutlich zwar übertrieben, sicher aber ist, dass die Zubereitung der Speisen Stunden gedauert haben dürfte! Gerade mit seiner Übertreibung unterstreicht der Text die Bedeutung

Fischer am See Gennesaret (etwa 1930)



der Gastfreundschaft, die im nomadischen Kontext immer wichtiger war als in den Städten. Für Nomaden waren und sind Gäste die wichtigsten Übermittler von Nachrichten. Die von ihnen überbrachten Informationen über Kriege, die Beschaffenheit von Weidegründen, den Aufenthalt anderer Herden usw. konnten und können überlebensnotwendig sein!

Zu allen Speisen gab es **Wein**. Er wurde nahezu überall im Land angebaut und war – in späterer Zeit oft mit Wasser gemischt – das normale Getränk im Alltag. Wasser war oft salzhaltig oder bitter. Die häufige Warnung vor übermäßigem Weingenuss (z. B. Spr 21,17; Jesus Sirach 31,25 – 31) zeigt jedoch auch, dass man dessen negative Folgen kannte und ernst nahm. Daneben gab es **Bier**, das in der Spätbronzezeit von den Ägyptern nach Palästina gebracht wurde. In der ehemaligen ägyptischen Verwaltungsstadt Bet-Schean und in den nahe an Ägypten liegenden Ortschaften des Philistergebietes wurden weit mehr Biergefäße gefunden als im Bergland. Bier wurde aus Brotresten hergestellt, die man mit Hefe und Wasser vermischte. Den flüssigen Brei ließ man gären, nach wenigen Tagen konnte dieses einfach gebraute Bier getrunken werden. Ein moderner Versuch zeigte, dass man auf diese Weise immerhin einen Alkoholgehalt von 4,1 Prozent erreichen kann – unwesentlich weniger als bei einem Bier unserer Tage!



Typisches Biergefäß mit einem Siebausguss. Dieser Ausguss hielt die Brotstücke zurück, die man zur Gärung des Bieres in den Krug legte und mit Wasser übergoss.

In vorexilischer Zeit wurde **Kleidung** im Kreis der Familie hergestellt. Hierzu gehörten alle Arbeitsvorgänge wie das Scheren der Schafe und Ziegen, das **Spinnen, Weben** und **Färben**. Diese Arbeiten oblagen den Frauen. Erst in nachexilischer Zeit gab es im Zuge einer voranschreitenden Arbeitsteilung in den Städten auch den Beruf des Kunstwebers, der besonders wertvolle Stoffe, insbesondere aus Purpur, herstellte (Ex 35,35; Jes 38,12). Dieser Beruf war, ebenso wie der des Zeltmachers (Apg 18,3), ein Männerberuf, da er den Kontakt mit der außerfamiliären Öffentlichkeit voraussetzte, während die handwerklichen Tätigkeiten der Frauen eher auf den Kreis der