

DIE
FRANKEN
WEGBEREITER EUROPAS

VOR 1500 JAHREN:
KÖNIG CHLODWIG UND SEINE ERBEN



VERLAG PHILIPP VON ZABERN · GEGRÜNDET 1785 · MAINZ

Katalog-Handbuch in zwei Teilen: XXVII, 1112 Seiten mit 613 Farb- und 403 Schwarzweißabbildungen

© 1996 Reiss-Museum Mannheim
und Verlag Philipp von Zabern, Mainz

Alle Rechte, insbesondere das der Übersetzung in fremde Sprachen vorbehalten. Ohne ausdrückliche Genehmigung des Verlages ist es auch nicht gestattet, dieses Buch oder Teile daraus auf photo-mechanischem Wege (Photokopie, Mikrokopie) zu vervielfältigen.

ISBN 3-8053-1813-8

ISBN 3-927774-10-3 (Museumsausgabe)

Satz: Typo-Service Mainz

Lithos: Scancomp, Walluf

Druck: Kunze & Partner, Mainz

Papier: Papierfabrik Scheufelen, Lenningen

Gesamtherstellung: Verlag Philipp von Zabern, Mainz

Printed in Germany / Imprimé en Allemagne

Printed on fade resistant and archival quality paper (PH 7 neutral)

Die Ernährung

Uwe Gross

Tierische Nahrung

Die für die einzelnen Regionen des Merowingerreiches in unterschiedlicher Dichte vorliegenden zoologischen Ergebnisse lassen sich dahingehend zusammenfassen, daß unter den Haustieren Rinder und Schweine deutlich dominieren. Das an manchen Plätzen festgestellte Überwiegen der Rinder wird damit erklärt, daß sie nicht nur als Fleisch- und Milchproduzenten dienen konnten, sondern auch als Spanntiere für Pflug und Wagen gute Dienste leisteten. Viele Rinder und Ochsen wurden daher erst in höherem Alter geschlachtet, wenn Milch- bzw. Zugleistung nachgelassen hatte.

In der Reihenfolge der verzehrbaren Haustiere folgen – anatomisch schlecht zu unterscheiden – Schaf und Ziege auf dem dritten Rang. Bei beiden ist unter dem Blickwinkel der Ernährung neben der reinen Fleischerzeugung ihre Milch von Bedeutung, die nicht nur getrunken, sondern auch zu Käse verarbeitet werden konnte.

Auch für die im osteologischen Material viel seltener vertretenen Vierbeiner Pferd und Esel/Maultier ist gesichert, daß sie gegessen wurden. In geringem Maße gilt dies ebenfalls für Hunde, wenngleich wohl nur in Notzeiten.

Eine nicht unbedeutende Rolle spielten die Hühner, denn in vielen Gräbern sind Eier oder Knochen vorhanden; in den Abgabenlisten der Grundherrschaften nehmen sie seit dem 8. Jahrhundert einen wichtigen Platz ein.

Schließlich war weiteres Geflügel, vor allem Enten und Gänse, Bestandteil der frühmittelalterlichen Ernährung.

Auf der Jagd erlegte Wildtiere, wie Hirsch,

Die Ernährung der Menschen im merowingischen Frankenreich muß hauptsächlich anhand archäologischer Funde rekonstruiert werden, da die Schriftüberlieferung vor der Karolingerzeit viel zu dürftig ist, um mehr als nur punktuelle Ergänzungen liefern zu können. Die berücksichtigten archäobotanischen und archäozoologischen Materialien stammen sowohl aus Grä-

bern wie aus Siedlungen und ergänzen sich in ihren Aussagen. Die Knochenreste aus den Bestattungen sind dank der übrigen Beigaben zwar oft sehr gut datierbar, erreichen jedoch nicht im entferntesten die Mengen der Siedlungsfunde. Pflanzliche Spuren sind abgesehen von wenigen Ausnahmen nur aus Siedlungszusammenhängen in relevantem Umfang vorhanden.

Wisent, Elch, Wildschwein, Reh, Hase, Biber, Krähe, begegnen zwar immer wieder in reicheren Bestattungen, ihre relative Seltenheit in Siedlungszusammenhängen weist jedoch auf geringe Bedeutung für die Ernährung der breiteren Bevölkerungsschichten hin.

Über den Fischfang ist wenig bekannt, er dürfte jedoch auch über die küstennahen Siedlungen hinaus in Binnengewässern nicht unwichtig gewesen sein, insbesondere dienten Fische als Speise für die Fastenzeit im klerikalen Umfeld.

Pflanzliche Nahrung

Stärker als bei den Haustieren sind bei den Getreidearten landschaftliche Unterschiede während des 6. bis 8. Jahrhunderts zu verzeichnen. Die germanischen bzw. germanisierten Landstriche zeigen ein deutliches Überwiegen von Gerste und Roggen, in den romanischen Gegenden sind dagegen Saatweizen, Dinkel, Hirse und Hafer vorherrschend.

Daneben kannte und verwendete man zahlreiche Gemüsesorten: Erbsen, Linsen, Ackerbohnen, Kraut, Kohl, Runkelrüben, Möhren, Sellerie wurden teilweise wie in der Antike in Gärten angebaut, gleiches gilt für Kräuter wie Dill, Koriander und Bohnenkraut. Im – allerdings bereits karolingerzeitlichen – *capitulare de villis* werden mit Gemüse-, Kräuter- und Obst-

baumgarten drei Arten von Gärten unterschieden.

In letzterem kultivierte man Äpfel, Pflaumen, Birnen, Walnüsse. Aprikosen und Pfirsiche waren dagegen in fränkischer Zeit zumindest östlich des Rheins anscheinend noch unbekannt.

Eine willkommene Ergänzung des Speisezettels stellten schließlich die verschiedensten Wildfrüchte dar, die man im Sommer und Herbst sammeln konnte, beispielsweise Beeren – Himbeere, Brombeere, Erdbeere –, sowie Wildkirschen, Schlehen, Holunder, Haselnüsse.

Anders als bei der Fleischnahrung hat die Paläobotanik bei der pflanzlichen Nahrung eindeutige Südimporte aus dem Mittelmeerraum nachweisen können. Als Beispiele seien Mandeln, Datteln, Feigen, Pistazien, Reis, Kichererbsen, Koriander und Kümmel genannt. Von großer Wichtigkeit wenigstens für die westlichen und südlichen Regionen des Merowingerreiches dürfte bis mindestens ins ausgehende 7. Jahrhundert die Versorgung mit importiertem Olivenöl gewesen sein, das hauptsächlich auf der Rhône nach Norden transportiert wurde. Die nördlicheren Landstriche versorgten sich neben tierischen Fetten mit Öl, das aus Lein, Leindotter, Raps, Rüben oder auch Bucheckern gepreßt wurde.

Ein Teil des Weines wurde wie das Öl in Amphoren aus dem Süden und Osten

(zum Beispiel Gaza in Palästina) herbeigeschafft; diese Importe bereicherten die lokalen Angebote, die vor dem Genuß wohl oft mit Honig versetzt und geschmacklich veredelt wurden.

Importierte Weine tranken nur die Begüterten und die Mönche jener Abteien, die wie etwa St-Denis oder Corbie vom König Zollprivilegien für ihre Einfuhr erhielten. Wie bei Gregor von Tours zu erfahren ist, wurde Wein auch von höhergestellten Personen nicht immer pur, sondern auch mit Wasser verdünnt genossen. Auch war ein Teil für liturgische Zwecke als Meßwein reserviert. Gregor berichtet ebenso von einem Getränk, das neben Wein noch Absinth und Honig enthielt.

Bier muß als zweites wichtiges alkoholisches Getränk genannt werden, zu dem noch Met, Most und – nur im Zusammen-

hang mit dem Mischgetränk genannt – Absinth hinzutrat. Da in der Merowingerzeit wie überhaupt im ganzen Mittelalter unsere heutigen Heißgetränke als Nahrungsmittel (nicht aber als Arzneien in Gestalt von Kräuteraufgüssen) unbekannt waren, stellten Wasser, Milch und unvergorene Säfte die bedeutendsten nichtalkoholischen Getränke dar.

Zubereitung

Der Großteil des Fleisches wurde noch lange über das frühe Mittelalter hinaus nicht als Braten, sondern gekocht verzehrt. Schon die maximale Verwertung aller eßbaren Teile der Schlachttiere verlangte nach Garen in einem Kochtopf oder Kessel. Die in reichen Bestattungen vorkommenden Bratspieße (Abb. 533) legen

nahe, in gebratenem Fleisch schon für die fränkische Zeit die »Herrenspeise« zu vermuten, als die es in spätmittelalterlichen Texten dann vielfach erscheint.

Das Hauptgericht der fränkischen Küche, der Eintopf aus Gemüse- oder Getreidebrei und Fleisch oder auch nur aus vegetarischen Bestandteilen, wurde auf einer einfachen offenen ebenerdigen Feuerstelle gekocht. Aufgemauerte Herde erscheinen in nachrömischer Zeit erst wieder im Verlaufe des späteren Mittelalters als Bestandteile der Hauseinrichtung. Die irdenen Kochtöpfe wurden entweder nahe an das Feuer herangeschoben oder standen auf einem metallenen Dreibein-

Abb. 533 Der Herr von Krefeld-Gellep Grab 1782 am häuslichen Herd (vgl. Kat. V.4.8.). – Zeichnung A. Schmickler.





Abb. 534 Bronzetopf auf eisernem Dreibein aus Weimar (Kat. X.32.). – Foto Reiss-Museum.



Abb. 536 Bronzegeschirr verwendete die wohlhabende fränkische Oberschicht nach romanischem Vorbild auch zum Reinigen der Hände vor und nach dem Essen. In den Gräbern wird dies deutlich, da vielfach ein Kamm im Bronzebecken lag. Die gegossene Bronzepfanne mediterraner Herkunft aus der ersten Hälfte des 7. Jahrhunderts stammt aus Engelstadt oder St. Johann (Kr. Mainz-Bingen) (Kat. VIII.3.1.); ein alter römischer Bronzekrug gehörte im ausgehenden 5. Jahrhundert zur Ausstattung eines reichen Männergrabes von Mainz-Bretzenheim (Kat. VIII.3.2.). – Foto Reiss-Museum.

untersatz (Abb. 534) direkt im Feuer. Die metallenen oder tönernen Kessel hingen entweder an einer in der Länge verstellbaren Kette über dem Feuer oder saßen ebenfalls auf einem eisernen Dreibein. Die garen Fleischstücke holte man mit zwei- oder dreizinkigen Gabeln, den schon seit keltischer Zeit bekannten Kräueln, aus dem Kessel.

In den stärker von romanischer Bevölkerung besiedelten Gebieten, vor allem im Westen und Süden des fränkischen Reiches, pflegte man noch lange antike Speisegewohnheiten. Neben dem erwähnten Import von Olivenöl oder verschiedenen Fischsoßen, *garum* und *liquamen*, bezeugt dies auch die Herstellung von Gewürzsoßen. Dafür benötigte man die sogenannten Reibschüsseln. Die Innenseiten dieser Gefäße waren zum Zerreiben der Kräuter durch Steinchenbewurf aufgerauht.

Zum Süßen benutzte man Honig statt des bis ins Hochmittelalter in Europa unbekanntem Zuckers.

Neben Brei und Grütze stellten Frauen aus den verschiedenen Getreidesorten Fladen und Brot her. Bei Gregor werden Weizen- und Gerstenbrot angeführt. Noch im hohen Mittelalter galt östlich des Rheins »weißes« Brot, das Brot aus Weizenmehl, im Vergleich zum dunklen als das bessere Brot.



Das Mehl für diese Speisen gewann man im eigenen Hause mit handbetriebenen Drehmühlen, Wasser- und Windmühlen waren noch sehr selten.

Tischgeschirr

Die Mahlzeiten nahm nicht jeder Esser auf seinem eigenen Teller zu sich, wie dies heute der Fall ist; vielmehr benutzten wohl mehrere Personen einen tiefen Teller oder eine Schüssel gemeinsam. Diese offenen Gefäßformen sind im Laufe der merowingischen Epoche immer seltener archäologisch faßbar, wohl weil sie nach und nach durch hölzerne Exemplare ersetzt wurden. Diese haben sich im fränkischen Bereich jedoch nur in Ausnahmefällen erhalten. Weil es sich dabei aber zumeist um reiche Gräber handelt, war Holzgeschirr keineswegs billiger Ersatz nur für die unbemittelten Bevölkerungsschichten. Der Befund im alamannischen Gräberfeld von Oberflacht, wo eine Menge verschiedenster hölzerner Gefäßformen des 6. und 7. Jahrhunderts zutage kam, wird deshalb durchaus auf die Verhältnisse bei anderen germanischen Stämmen übertragbar sein.

Als Besteck dienten der hölzerne Löffel und das eiserne Messer mit hölzernem Griff. In aristokratischen Kreisen war es üblich, ein Messerpaar zu verwenden, das zudem am Griff mit Goldblech umhüllt war (Abb. 317). Die auch in der Antike

unbekannte Gabel kam erst in nachmittelalterlicher Zeit zum Eßbesteck hinzu. Beim Trinkgeschirr dürfte sich ebenso wie beim Eßgeschirr im Laufe des 7. Jahrhunderts bei der Masse der Bevölkerung eine Hinwendung zu hölzernen Gefäßen vollzogen haben. Im späten 7. und frühen 8. Jahrhundert scheint der Erwerb von Glasbechern nur noch wenigen Begüterten möglich gewesen zu sein, wie die seltenen Belege sowohl in Bestattungen als auch in Siedlungen andeuten. Holzbecher und -schalen werden meist nur in Form metallener Randbeschläge faßbar, die in gut ausgestatteten Gräbern angetroffen werden. In der Zeit davor ist eine Vielzahl von – meist aus spätrömischen Vorläufern entwickelten – Gläsern bekannt. Daneben haben aber bis etwa in die Mitte des 7. Jahrhunderts auch kleine Knickwandtöpfe die Funktion von Trinkbechern übernommen.

Von den Schenkgefäßen waren Flaschen, Kannen und Krüge auf den Tafeln reicher Franken aus Metall oder Glas, bei der einfachen Bevölkerung aus Ton oder Holz; bei den Holzeimern machte sich die Qualität in den Metallbeschlägen bemerkbar. Die Sitte des Händewaschens nicht nur vor und nach, sondern auch während der überwiegend mit den Fingern genossenen Mahlzeiten ist archäologisch nur anhand der repräsentativen, oft aus dem mediterranen Raum importierten metallenen Becken oder Griffschalen in Gräbern der

Abb. 535 Arcy-Ste-Restitue, Dép. Aisne, Grab 3047. Mit Sieblöffelchen ließen sich die Kräuter aus den gewürzten Weinen fischen (Kat. X.45.). – Foto J. G. Berizzi, MAN St-Germain-en-Laye.

Abb. 537 Eine Darstellung aus der Aeneis des Vergil zeigt den Gebrauch des Bronzegeräts. Ein Sklave oder Diener bringt den Tischgenossen das Wasser im Krug und hält in der Linken bereits die Pfanne, um das über die Hände zu schüttende Wasser wieder aufzufangen (Codex Romanus. Vat. lat. 3225, fol. 13r.). – Nach Volbach 1968.

Oberschicht zu belegen; seltener sind sie mit zusätzlichen Bronzekannen kombiniert (Abb. 536–537). Auch die Reinigung der Zähne mit Zahnstochern, wie sie bereits die Römer kannten, blieb auf diesen Personenkreis beschränkt.

Literatur: Behre 1986. – Ennen/Janssen 1979. – Janssen 1981. – Knörzer/Meurers-Balke 1992. – Montanari 1986. – van Winter 1986.

