

Süßes für Mensch & Götter – Honiggebäck in Kult und “Küche” des pharaonischen Ägypten

Birgit Feierabend

Zusammenfassung – Im vorliegenden Artikel wird die Herstellung von Honiggebäck anhand von Bäckereiszene aus den Gräbern von Rehmira und Ramses III. gezeigt. Verschiedene Bäcker von Honigkuchen werden vorgestellt. Des Weiteren wird die Rolle des Honiggebäcks im Toten- und Tempelkult sowie im Alltag erörtert. Daraus lässt sich auch der Empfängerkreis des Gebäcks fassen.

Schlüsselwörter – Ägypten, Honiggebäck, Bäcker, Totenkult, Tempelkult, Alltag

Abstract – The article describes the production of honey cakes in ancient Egypt, based on scenes from bakeries shown in the tombs of Rehmira and Rameses III. The different activities of ancient bakers are discussed. Honeycakes were used in ceremonies of the temple and funerary cults. They were, however, a privilege for government officials and priests. The use of honey cakes in daily life is investigated.

Keywords – Egypt, honey cake, baker, funerary cult, temple cult, daily life

*“Kuchen weiht man dem Gott,
weil süße Säfte er gern hat;
Bacchus hat, wie man erzählt,
auch den Honig entdeckt. ...
...Honig genießt der Vater;
auf heißen Kuchen gegossen,
Bringt dem Entdecker mit Recht
glänzenden Honig man dar.”
(P. Ovidius Naso, Fasti, 17. März)*

Einleitung

In diesem Beitrag¹ soll die Bedeutung von Honiggebäck in der “Küche” und im religiösen Leben des pharaonischen Ägypten betrachtet werden. Zunächst wird die Herstellung des Honiggebäcks besprochen. Anschließend beschreibt der Beitrag seine Verwendung in Toten- und Tempelkult sowie im Alltag, um schließlich den Empfängerkreis hervor zu heben, der in den “Genuss” der Honigprodukte kam.

Es gibt verschiedene Backwaren, die Honig enthielten. Dazu gehören das *sʿjt*-Gebäck, das *qw*-Gebäck und das *hnj*-Gebäck. Das *sʿjt*-Gebäck ist am häufigsten belegt und ab der 3./4. Dynastie (ca. 2707-2504 v. Chr.) nachweisbar. Die beiden anderen Sorten erscheinen wesentlich seltener. Im Folgenden ist überwiegend von Gebäck die Rede, weil es “Kuchen” in unserem heutigen Sinne damals wahrscheinlich nicht gab.

Es existieren folgende Begriffe für Honigkuchen:



sʿjt bzw. *sʿwt* – Wb IV 420; 421,3; *sʿyt* bzw. *sʿr* – HWB 806. Wird übersetzt mit „Kuchen“ (im Gegensatz zum gewöhnlichen Brot), aus Spelt, Erdmandel oder Emmer, Fett und Honig im Verhältnis 1:2 (HARING 1997, 259 mit Anm. 2); Gebäck in verschiedenen Formen und Arten, das in folgenden Formen auftreten kann: *k3*-rinderförmig, *r3*-gänseförmig, *thn*-obeliskenförmig, *t-hd*-kegelförmig, *shn*-förmig.



qw bzw. *q3w* – Wb V 8,3-5. Eine Art Gebäck, die nach Aussage einiger Quellen ebenfalls mit Honig hergestellt wird.

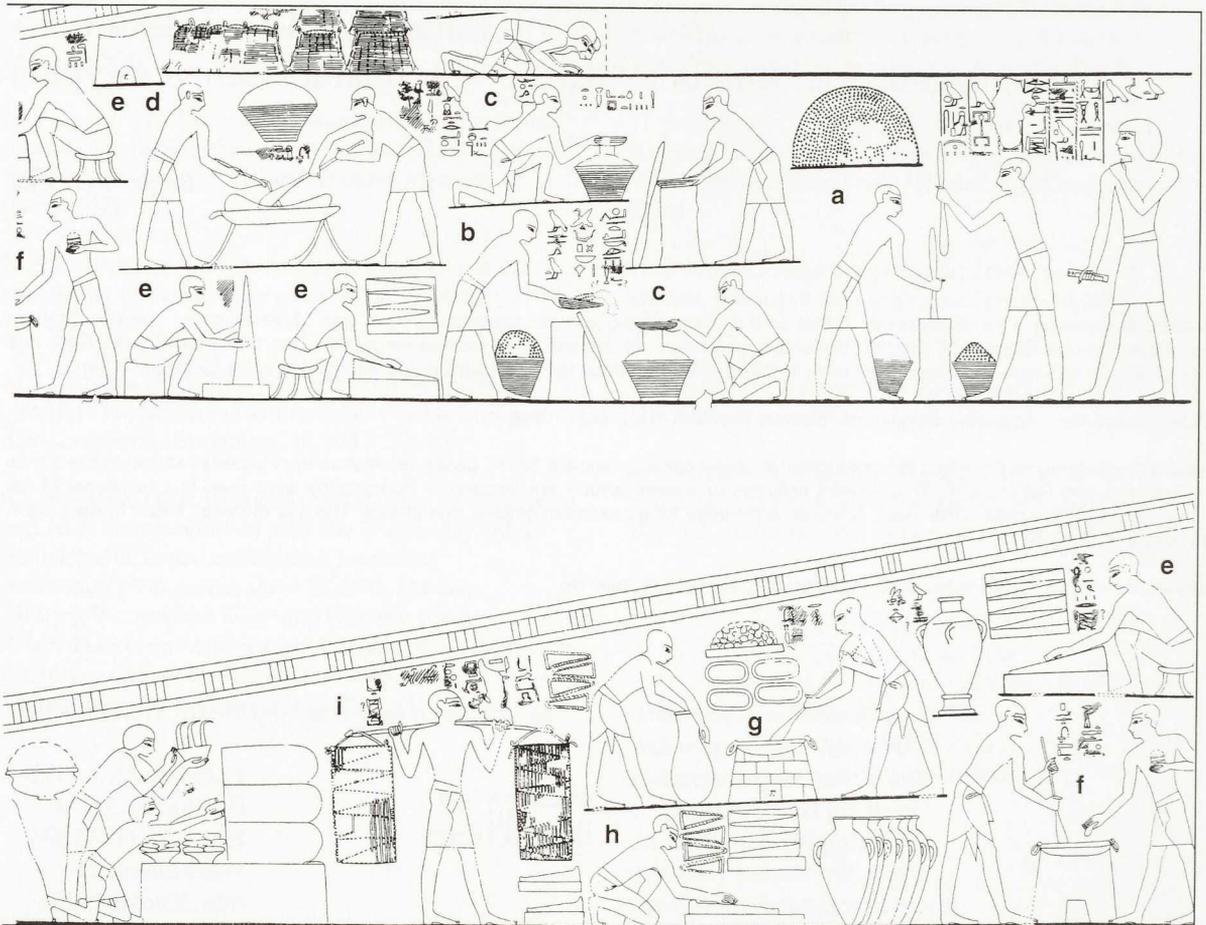
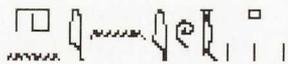


Abb. 1 Herstellung von Honiggebäck im Grab des Rehmire aus DAVIES 1973, Tf. 49 u. 50.



hnj - HWB 494 bzw. *hnjꜣ* - Wb II 492,11-13. Honigkuchen; selten belegt, wird aber nach Aussage einiger Quellen mit Honig hergestellt.

Herstellung von Honiggebäck

Zu Beginn soll die Herstellung des Honiggebäcks betrachtet werden. In einigen Gräbern finden sich Szenen, die uns über den Vorgang des Backens Auskunft geben. In den Gräbern wurde das Alltagsleben der Ägypter für die Nachwelt und für ihr eigenes Leben im Jenseits festgehalten. Im Folgenden möchte ich zwei Beispiele für das Honiggebäck vorstellen.

1. Bäckszene im Grab des Rehmire (TT 100)²

Die ausführlichste Darstellung der Honigbäckerei

befindet sich im Grab des Rehmire (Abb. 1), einem hohen Beamten unter den Königen Thutmosis III. und Amenophis II. (ca. 1479-1397 v. Chr.). Die Szenen zeigen die Vorbereitung und Lagerung der Abgaben für den Tempel des Amun, des Reichsgottes dieser Epoche. Die Bäckereiszene wird von den Darstellungen der Honigernte und der Ernte der Erdmandeln eingerahmt³. In beiden Szenen werden Produkte hergestellt, die bei der Zubereitung des *sꜣjt*-Gebäcks Verwendung fanden.

Die Szene zeigt zwei Männer, die mit langen Stampfern Erdmandeln in einem zylinderförmigen Gefäß bearbeiten: "*hws.t wꜥh m pr-ḥd n [hw.t-nṯr nt Imn] r ir.t ʕbt [ʕ.t n] ṯnw ḥb w3h.n-ḥm=f m m3wt* - Stampfen der Erdmandeln im Schatzhaus [des Tempels des Amun], um das [große] Opfer zu bereiten an jedem Fest, das seine Majestät neu gestiftet hat." Weitere Erdmandeln liegen auf einem Haufen, um noch verarbeitet zu werden (Abb. 1a). Als nächstes werden die gestampften Erdmandeln mit einer Schwinge grob gereinigt (Abb. 1b). Die gereinigte Masse wird anschließend gesiebt (Abb. 1c). Die Überschrift

dieser Szene lautet: *hm.w nw ʕ.t-bni.t* – Arbeiter der „Konditorei“ (wörtlich: Kammer der Süßigkeiten).⁴ Einer der Arbeiter sagt zu seinem Kollegen: *ʕs-tw pʕ wp nb hr hws.t rdj=k irj=n [hz.t]* – Beeil dich! Jeder Auftrag muss gestampft werden (hier eher: gesiebt). Lass uns [das Opfer] bereiten!“ Hier bekommt man einen Einblick in den „Alltagsstress“ der damaligen Arbeiter. Der Arbeitsschritt, in dem die Erdmandeln gemahlen werden, ist in dieser Szene nicht dargestellt. Mit dem frisch hergestellten Erdmandelmehl wird der Teig für das Gebäck zubereitet. Zwei Männer sind damit beschäftigt, den Teig in einer flachen breiten Schüssel, die auf einem dreibeinigen Gestell ruht, anzurühren. Einer vermischt mit einem großen Löffel die Zutaten, während der andere eine Flüssigkeit dazu gießt, möglicherweise Honig (Abb. 1d). Danach wird der fertige Teig auf niedrigen Arbeitsbrettern in Kegelform gebracht, wobei die drei Männer auf niedrigen Schemeln sitzen. Die fertigen Kuchen werden auf Matten abgelegt (Abb. 1e). In einem weiteren Schritt wird das Frittieren des Gebäcks vorbereitet. Zwei Männer stehen an einer großen zweihenkligen Backpfanne, die auf einer gemauerten Kochstelle ruht. Der Mann auf der rechten Seite gibt aus einem kleinen Gefäß Fett in die Pfanne. Sein Kollege verrührt mit einem großen Löffel das Fett: *rd.t ʕd ps.t ʕ(j)t* – Fett hinzufügen, *ʕ(j)t*-Gebäck backen (d.h. in Fett ausbacken/frittieren)“ lautet die Beischrift (Abb. 1f; VERHOEVEN 1984, 92f., 123, Dok. 20). Honig und Datteln sind weitere Zutaten für das *ʕ(j)t*-Gebäck. Eine Amphore mit Honig steht griffbereit, ebenso ein Brett mit Datteln. Ein weiterer Arbeitsschritt zeigt zwei Männer, die an einer Backpfanne stehen. Während der Bäcker auf der linken Seite aus einer Amphore etwas herausholt, vermutlich handelt es sich hier ebenfalls um Honig, da dieser Gefäßtyp in der angrenzenden Imkereiszene beim Abfüllen des flüssigen Honigs verwendet wird (DAVIES 1973, Taf. 48), rührt der Mann auf der rechten Seite in der Pfanne. Vier fertige Honigkuchen von ovaler Form liegen zum Abkühlen da, ebenso vier in konischer Form (Abb. 1g). Ein weiterer Mann kniet vor einem Arbeitsbrett; neben ihm befindet sich auf der rechten Seite ein Brett mit kegelförmigen Kuchenteig und links davon vier Kuchen, die eine wellige Oberfläche haben. Vermutlich dekoriert er das Gebäck, das zuvor in heißem Fett wie Krapfen ausgebacken wurde, mit Datteln und Honig (Abb. 1h). Zuletzt transportiert ein Arbeiter das fertige, in Netzen verpackte Gebäck mit einer Tragstange zum Verwendungsort (Abb. 1i).

Ebenfalls aus dem Neuen Reich stammen die Annalen Thutmosis' III. (1479-1425 v. Chr.), die er im Amuntempel von Karnak schriftlich fest-

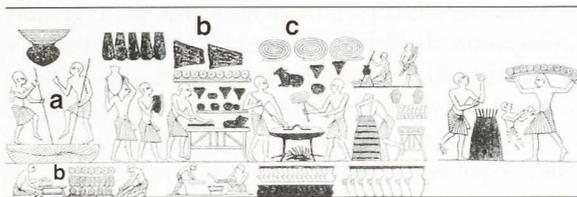


Abb. 2 Hofbäckerei aus dem Grab Ramses III., aus WRESZINSKI 1923, Tf. 374.

halten ließ. In diesem Tatenbericht sind außer seinen Kriegsberichten und Angaben zu den Tributlieferungen unterworfenen Länder auch die von ihm gestifteten Opfergaben vermerkt. Hier kann man die Verwendung des *ʕjt*-Gebäcks weiter verfolgen, dessen Herstellung im Grab des Rechmire festgehalten wurde. Es wird u. a. *ʕjt*-Gebäck erwähnt, das in Rinder-, Gänse- und in Obeliskenförmig hergestellt worden ist (Urk. IV, 756,4-15. 761,10-14. 762,16-763,1. 763,4-7). In einigen Fällen wird zudem die benötigte Menge an Honig angegeben.

ʕjt k3 20 ʕjt r3 20 ʕjt t-hd 20 bj.t pg3 16 irj m hk3t 12
 - *ʕjt*-Kuchen, rinderförmig: 20, *ʕjt*-Kuchen, gänseförmig: 20 Stück, *ʕjt*-Kuchen, weißbrotförmig: 20 Stück, Honig: 16 *pg3*-Schalen, macht in Heqat: 12 (ca. 57,6 l).“ (Urk. IV, 761,10-14).

ʕjt [r3] ʕjt t-hd 4 ʕjt thn 18 irj m bj.t mh.t 31
 - *ʕjt*-Kuchen, gänseförmig: x Stück, *ʕjt*-Kuchen, weißbrotförmig: 4 Stück, *ʕjt*-Kuchen, obeliskenförmig: 18 Stück, macht an Honig: 31 *mh.t*-Schalen (ca. 14,88 l).“ (Urk. IV, 763,4-7).

2. Hofküche im Grab Ramses III (KV 11)

Im Grab Ramses' III. (1183/82-1152/51 v. Chr.) befand sich ursprünglich die Darstellung einer Hofbäckerei (Abb. 2); leider sind die Malereien heute fast vollständig zerstört. Umzeichnungen aus älteren Publikationen geben jedoch einen Eindruck von dieser Szene. Wie im Grab des Rechmire ist der gesamte Herstellungsprozess wiedergegeben: Der Teig wird von zwei Männern in einem großen Gefäß mit den Füßen geknetet (Abb. 2a). Die angrenzende Szene zeigt das Formen des Teiges. Während ein

Arbeiter vor einem Tisch steht, knien seine beiden Kollegen bei diesem Arbeitsgang (Abb. 2b). Für das anschließende Ausbacken des Gebäcks in heißem Fett sind zwei Männer zuständig, die an einer Pfanne mit geschlossenem Deckel stehen. Einer hält ein spiralförmiges Backwerk an zwei Stäben fest, der andere steht mit einem langen Löffel bereit (Abb. 2c). Über der Pfanne und bei den Männern, die den Teig formen, sind die unterschiedlichsten Gebäckformen zu erkennen; neben runderförmigem Backwerk gibt es rundes, dreieckiges und spiralförmiges Gebäck⁵.

3. Die Konditoren

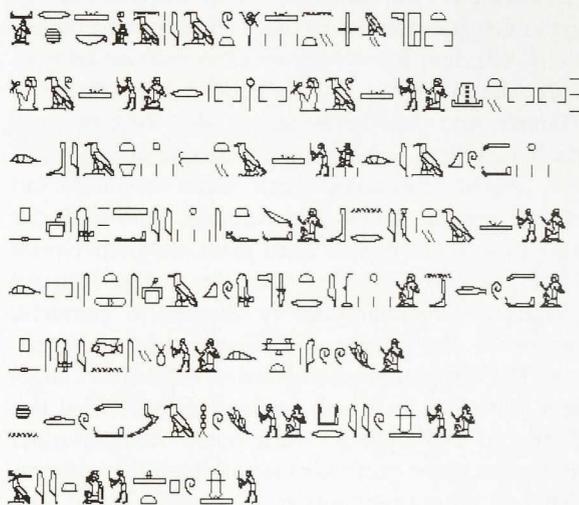
Einige dieser Kuchenbäcker lassen sich in den Quellen fassen, so dass wir einen kleinen Eindruck gewinnen können, wie die Bäcker organisiert waren. Die Belege stammen alle aus dem Neuen Reich (1550-1070/69 v. Chr.). Anhand ihrer Titel wird erkennbar, dass es Bäcker für bestimmte Gebäcksorten gab; zudem werden Rangunterschiede deutlich. Es gibt den einfachen Kuchenbäcker (*ps-sʿjt*) und auch den Chef-Pâtissier (*hrj ps-sʿjt*) für das *sʿjt*-Gebäck; daneben werden Bäcker von *qw*-Gebäck (*irw qw*) und von *hnj*-Gebäck (*irw hnj*) genannt. Einige dieser Titel sind mit einem Zusatz versehen, aus dem hervorgeht, für welche Institution sie arbeiteten. Es gibt einen Chef-Pâtissier des Amuntempels (*hrj ps-sʿjt n pr-Imn*; LEGRAIN 1908, Nr. 43; TRAUNECKER, BSFE 85, Juin 1979, 27-31, Abb. 2), einen Kuchenbäcker des Osiris (*ps-sʿjt n Wsir*; dza 23583600.gif = Totenstele Turin Nr. 31), der wohl in der Tempelanlage von Abydos beschäftigt war, zwei Chef-Pâtissiers des Hauses der Königin Teje (*hrj ps-sʿjt pr Tjj*; dza 23583710.gif; dza 23583720.gif; Totenstele BM 289 = BRITISH MUSEUM 1909, 545) und einen Bäcker der Proviantausgabestelle (*irw-qw n t3 prt*; dza 30309020.gif; dza 30309050.gif). Die Tabelle fasst noch einmal die Verteilung der einzelnen Bäckertitel im Neuen Reich zusammen:

Titel	18. Dyn.	19. Dyn.	20. Dyn.	NR	Summe
<i>ps-sʿjt</i>	1	1		4	6
<i>ps-sʿjt n Wsir</i>				1	1
<i>hrj ps-sʿjt</i>			1		1
<i>hrj ps-sʿjt n pr-Imn</i>			1		1
<i>hrj ps-sʿjt [n] pr Tjj</i>	2				2
<i>irw-qw</i>	2	1		1	4
<i>irw-hnj</i>				1	1

Auf einem Onomastikon⁶, einer Liste mit Aufzählungen, werden verschiedene Ämter aufgeführt, die im Tempel vertreten waren:

“*dj=j rh.kwj n3j i3w.t ntj imj m hw.t-ntr: s3w r pr-hd s3w šnw.tj irw-hj(3)t rthtj irw q3w ps-sʿjt sft bnrj.tj irw-psn s3q-sntr nbdj ps-insj irw-w3t-šww hnd-(n)-m3hw k3rj f3jt htpw.* - Ich lasse dich wissen die Ämter, die sich

im Tempel befinden: Wächter des Schatzhauses, Wächter der beiden Scheunen, Hersteller von Fladenbrot, Bäcker, Hersteller von *qw*-Gebäck, Kuchenbäcker, Schlachter, Süßwarenhersteller, *psn*-Brotbäcker, Weihrauchformer, Flechter, Färber des hellroten Leinens, Läuferhersteller, (Blumen-)Kranzflechter, Gärtner, Träger, Opferbringer.”



Unter den verschiedenen hier genannten Bäckern befinden sich auch der Kuchenbäcker und der Hersteller von *qw*-Gebäck. Es wird deutlich, dass den unterschiedlichen Kuchen- und Brotsorten jeweils ein spezieller Bäcker zugeordnet wurde. So wie die Kuchenbäcker verschiedenen Institutionen angehörten, so unterschiedlich ist auch die Verwendung des Honiggebäcks.

Die Rolle des Honiggebäcks

1. Im Totenkult

Als Süßstoff für Gebäck wurde Honig nachweislich schon in der 2. Dynastie (2853-2707 v. Chr.) eingesetzt (EMERY 1962, 7). In der Nekropole Saqqara-Nord stießen Archäologen auf ein Grab (Grab 3477), das von Grabräubern verschont geblieben war. Es enthielt im Gang neben dem Begräbnisschacht des unterirdischen Grabkomplexes ein vollständiges Totenmahl, welches in 27 Keramikgefäßen und 21 Alabaster- und Dioritschalen und -platten angeordnet worden war. Die einzelnen Bestandteile der Mahlzeit wurden chemisch untersucht; neben Fleisch, Fisch, getrockneten Früchten und verschiedenen Broten fanden sich kleine runde, mit Honig gestüßte Kuchen (Abb. 3). Das in Grab 3477 gefundene Totenmahl ist keineswegs untypisch für diese Epoche, in vielen anderen Gräbern konnten allerdings nur Reste davon nachgewiesen werden.

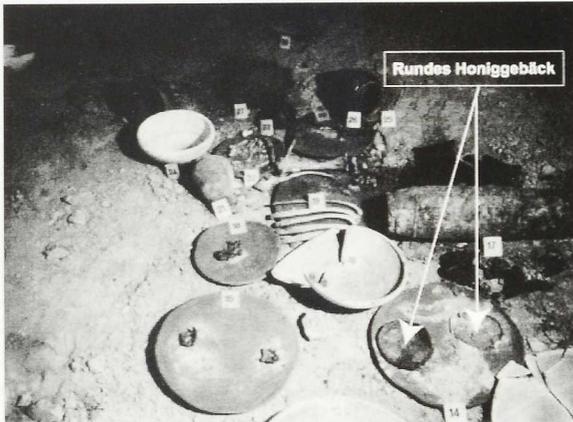


Abb. 3 Totenmahl aus einem Grab der 2. Dynastie aus EMERY 1962, Tf. 6 A.

Obwohl es sich bei dem Grabinhaber um eine ca. 60 Jahre alte Frau handelt, die zur Oberschicht der ägyptischen Gesellschaft gehörte, ergaben anthropologische Untersuchungen, dass sie zu Lebzeiten kaum jemals ein so reichhaltiges Mahl gegessen hatte.

Ein weiteres Honiggebäck (Agricultural Museum Dokki, Kairo, Nr. 1447) stammt aus einem Grab des 15. Jhd. v. Chr. in Deir el-Medine; dort lebten die Arbeiter, die mit dem Bau und der Ausschmückung der Königsgräber betraut waren. Das hier gefundene Gebäckstück besitzt eine ovale Form, an der Arme, Brüste und ein Kopf zu einer Frauenfigur ausgearbeitet sind; das Stück misst 10-12 cm (CRANE 1999, 505 mit Abb. 47.3a; DARBY ET AL. 1977, Bd. 2, 522, Abb. 12.17). Zwei ähnliche Backwerke aus Deir el-Medine werden nicht speziell als Honiggebäck angesprochen. Zusammenfassend kann man in diesem Zusammenhang nur sagen, dass das vorgestellte Honiggebäck vermutlich Bestandteil des Totenmahls war.

In einigen Gräbern auf der Qubbet el-Hawa bei Assuan haben Totenpriester Anweisungen hinterlassen, die einen kleinen Einblick in den Totendienst während des Alten Reiches (2707-2216 v. Chr.) geben (SEYFRIED 2003, 52-54). Es handelt sich bei diesen Texten um nachträglich angebrachte Inschriften. Darunter befindet sich die des Leiters der Speisehalle und Vorstehers der Totenpriester namens Mekut aus dem Grab des Sobekhotep (Grab QH 90, Pfeiler IX). Sie lautet: "Was alle Totenpriester betrifft, die <in> das Grab des einzigen Freundes und Gottessieglers Sobekhotep eintreten werden und die ihre beiden Honigbrote (zu erhalten) wünschen, verlest das ihm zustehende Wasser und Brot alltäglich, dann wird euch Gutes erwidert werden." (Übersetzung nach SEYFRIED 2003, 53). Ähnliche

Aussagen gibt es auch zu Rinderschenkeln, die ebenfalls im Kult verwendet wurden. Daraus geht hervor, dass seine Priesterkollegen das Opferritual für den verstorbenen Sobekhotep mit den dazugehörigen Gebeten rezitieren sollten, als Lohn dafür würden sie die "beiden Honigbrote" bzw. die Rinderschenkel erhalten. In den dazugehörigen Darstellungen erscheint der Totenpriester mit seiner Familie; er selbst Weihrauch darbringend, seine Frau und die Töchter das spitze Honigbrot und Geflügel (Abb. 4). Eine ähnliche Illustration, die den Totenpriester Jmipi mit seiner Familie zeigt (SEYFRIED 2003, 49, Abb. 3), stammt aus dem Grab des Mechu (QH 25, Säule VIII). Auch hier bringen Frau und Tochter das spitze Honiggebäck für den Totenkult mit. Die von den Totenpriestern und ihren Angehörigen gespendeten Opfergaben für den Totenkult des verstorbenen Herrn durften nach den Ritualen wieder mitgenommen werden. Die Versorgung des verstorbenen Grabherrn wurde aus der für ihn eingerichteten Totenstiftung gewährleistet. Daraus erhielten die Totenpriester die benötigten Produkte für den Totenkult. Sie waren für den Opfervollzug verantwortlich und

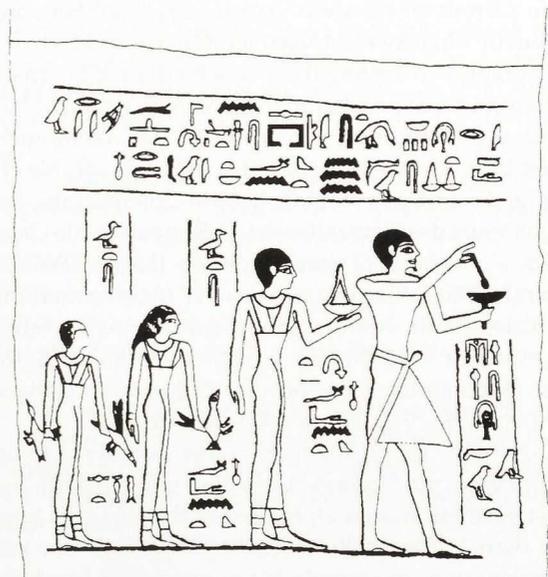


Abb. 4 Anweisung des Totenpriesters Mekut, aus SEYFRIED 2003, Abb. 5 auf S. 53.

durften die Opfergaben nach vollendetem Ritual als Gegenleistung behalten. Diese Totenstiftungen sollten das Andenken an den Verstorbenen für die Nachwelt bewahren; den Totenpriestern und ihren Familien bescherte es den Genuss von Honiggebäck (SEYFRIED 2003, 54).

Ebenfalls aus dem Grabkontext stammen Opferlisten. In der 3./4. Dynastie traten diese

Opferlisten in Verbindung mit der Opfertischszene in der Scheintürnische als Ritualopferlisten auf und dokumentieren die alltäglich durchgeführte Kulthandlung der Totenspeisung. Ab der 5. Dynastie erhielt diese Liste ihre kanonische Form, die sie in der Folge beibehielt (Listentyp A, BARTA 1963, 7f., 47). In diesen Listen erscheint der *šꜥjt*-Kuchen zum ersten Mal als Opfergabe in den Gräbern von Privatpersonen. Diese Privatpersonen sind höhergestellte Beamte, die im Dienst des Königs standen. Ab dem Mittleren Reich kommt eine weitere Form der Opferliste (Listentyp C) auf, die eine kurze Fassung der Totenspeisung darstellt. Dieser Typ steht in Verbindung mit Ritualsprüchen⁷, die aber erst aus dem Neuen Reich bekannt sind (BARTA 1963, 111f., Anm. 4). Diese Liste tritt ab dem Mittleren Reich in den oberirdischen Grabkammern, meist der Kultkammer, oder auf Stelen auf, nicht jedoch in der unterirdischen Sargkammer, auf Opferplatten oder Särgen (BARTA 1963, 115).

2. Im Tempelkult

Die Belege lassen sich in Dokumente aus dem privaten und dem königlichen Bereich unterteilen. Ein Ostrakon aus dem Totentempel der Hatschepsut in Theben-West/Deir el-Bahari bestätigt den Empfang von Opfergaben, welche die Gattin des 1. Hohepriesters des Amun, Amenhotep, gebracht hat. Darunter befindet sich neben Geflügel, Weihrauch, Weißbrot auch *šꜥjt*-Gebäck (HAYES 1960, 36f. Nr. 9). Im gleichen Kontext fand sich die Opferstiftung des Schreibers des Haushofmeisters Sennemut, die ebenfalls *šꜥjt*-Gebäck (2 Stück) enthielt (HAYES 1960, 37 Nr. 10). Der Polizist Pasara aus der Arbeitersiedlung wurde damit beauftragt, einem Mann 12 Stück *šꜥjt*-Gebäck und 10 *dbn* (= 910 g) Weihrauch für das Amunopfer während des Talfestes zu bringen (ALLAM 1973, 97f.; HELCK 1963, 661, oDeM 127).

In den Tempelanlagen selbst wurden Opferstiftungen und Opfergaben in der Tempeldekoration festgehalten. In den Opferszenen trat das *šꜥjt*-Opfer ab dem Mittleren Reich (2119-1794/93 v. Chr.) in Erscheinung und wurde bis in griechisch-römische Zeit beibehalten. Die Opferszenen im alten Ägypten entsprachen dem *do-ut-des-Prinzip*, d.h., der Pharao erhielt für seine Opfergabe eine Gegengabe von den Göttern. Im Mittleren und Neuen Reich bekam der König für sein Honigkuchenopfer in erster Linie Leben, Dauer, Gesundheit, die Würde als König von Ober- und Unterägypten oder Millionen an Sedfesten⁸. Erst in griechisch-römischer Zeit (306/304 v. Chr. – 313 n. Chr.) wurden die Beischriften ausführlicher; aus ihnen geht hervor, dass sich der König mit dem *šꜥjt*-Gebäck für die Beseitigung seiner Feinde bedankt. Als Lohn für sein Opfer erhielt

der König die Kraft, um die beiden Länder (= Ober- und Unterägypten) zu schützen (Edfou II,1, 47,4-11; Edfou V, 89,8-18; Edfou VII, 105,2-15). Der Kuchen scheint in Gestalt der Feinde geformt gewesen zu sein, "die der Gott verzehrte und damit zugleich vernichtete" (KURTH 2004, 185, Anm. 3).

3. Im Alltag

In der Arbeitersiedlung in Deir el-Medine sind einige Ostraka gefunden worden, auf denen *šꜥjt*-Gebäck Erwähnung fand. Aus dieser Siedlung stammen hunderte von Ostraka, die uns einen guten Einblick in die Verwaltungsstruktur geben, da von den Ägyptern alle Arbeitsschritte und Lieferungen minutiös festgehalten wurden. Die Handwerker erhielten u. a. eine Sonderzuteilung an Lebensmitteln, die neben verschiedenen Brotsorten und Bier auch 100 *mh*-Schalen *šꜥjt*-Gebäck beinhaltete (HELCK 1963, 650, oDeM 427 rto). Aber nicht nur den Handwerkern wurden Lebensmittel zugewiesen, sondern auch ihren Frauen. Eine dieser Frauen erhielt neben 13 verschiedenen Broten, Fischen und Fleisch auch 1 *šꜥjt*-Gebäck (HELCK 1963, 652, oDeM 134). Bei diesen und ähnlichen Dokumenten handelt es sich um Abrechnungen und Lebensmittellisten (z.B. oDeM 19, oDeM 20, oDeM 26, oDeM 27, oDeM 97, oDeM 278, oDeM 298; ČERNÝ/GARDINER 1957, Taf. 35, 1rto). Die Lieferungen an die Arbeiter stammten meistens aus dem Tempel des Amun. Die Herstellung des Honiggebäcks für diesen Tempel wurde im Grab des Rechmire festgehalten (s.o.).

Ein weiteres Mosaiksteinchen liefert uns die Biographie des Ineni, eines Würdenträgers aus der Zeit Thutmosis' III. Ihm wurde für seine Leistungen die große Ehre zuteil, am königlichen Frühstück teilzunehmen, beziehungsweise die Speisen davon zu erhalten. Dazu gehörte neben Bier, fettem Fleisch, frischen Pflanzen (wohl Gemüse), Früchten, Wein und Moringaöl (geruchloses, süßlich schmeckendes Öl, das aus den Nüssen des Moringabaumes gewonnen wurde) auch Honig und *šꜥjt*-Gebäck (Urk. IV 59,2-10). Aus dieser Passage kann man erschließen, dass auch bei der königlichen Familie das Honiggebäck zum Mahl dazu gehörte.

Die Empfänger des Honiggebäcks

Welcher Personenkreis kam nun in den Genuss dieser süßen Backwaren? Die königliche Familie und die Priesterschaft der Göttertempel saßen praktisch am gedeckten Tisch, da ihnen die Honigproduktion unterstand. In Opferlisten und -stiftungen fehlt das Honiggebäck nicht; ebenso wird es häufig unter den Opfergaben bei verschiedenen Tempelfesten

aufgezählt. In erster Linie handelte es sich um die Beamten-schicht, die durch das Rezitieren der in ihren Gräbern aufgeschriebenen Opferlisten mit *šꜥjt*-Gebäck versorgt wurde. Die Totenpriester des Alten Reiches durften nach dem Opfervollzug die Opfergaben mitnehmen und erhielten dadurch dieses Gebäck, welches zuvor sehr wahrscheinlich ihre Frauen selbst hergestellt hatten. Man kann davon ausgehen, dass sich diese Situation auch in den späteren Epochen nicht änderte. Daneben erhielten die Arbeiter von Deir el-Medine das süße Backwerk als Teil ihrer Lebensmittelzuweisungen vom Tempel.

Ergebnisse und Ausblick

Wie anhand der Quellen gezeigt werden konnte, spielte das Honiggebäck eine wichtige Rolle im Tempel- und Totenkult. Es fand sich sowohl als reale Beigabe als auch in den Opferlisten und -szenen der Gräber und Tempel. Tendenziell lässt sich erkennen, dass Honiggebäck eher den führenden Schichten und den Priestern des Tempelkultes vorbehalten war. Unter den einfachen Arbeitern hatten diejenigen aus Deir el-Medine eine Sonderstellung und kamen dadurch in den Genuss des Honiggebäcks. Ein anderes Bild war kaum zu erwarten, da wir aus anderen Quellen wissen, dass Honig einen Luxusartikel darstellte.

Eine Hymne auf die Stadt Theben spiegelt den Wert, den Honig und Honiggebäck besaß, wieder (BICKEL/MATHIEU 1993, 38 - 40). „Der Brotlaib, der in ihr (= die Stadt Theben) ist, ist angenehmer als ein *šꜥjt*-Gebäck aus Gänsefett. Ihre Wasser sind süßer als Honig - man trinkt von ihnen bis zur Trunkenheit.“ Um das Besondere der Stadt Theben hervorzuheben, werden zum Vergleich den einfachen Dingen wie Brot und Wasser ausgewählte Köstlichkeiten gegenübergestellt.

Ob auch die ärmeren Gesellschaftsschichten Honiggebäck essen konnten, lässt sich anhand der Quellen nicht nachweisen. Inwieweit im privaten Bereich Bienenzucht betrieben wurde, um an Honig zu kommen, ist bislang nicht zu klären.

Anmerkungen

1 Der Beitrag behandelt einen Teilbereich meiner Dissertation mit dem Arbeitstitel „Biene & Honig: Eine kultur- und religionshistorische Studie anhand bildlicher und schriftlicher Quellen“, die an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz von Prof. Dr. Ursula Verhoeven van Elsbergen betreut wird.

2 Ausführliche Besprechung der Darstellungen bei

DAVIS 1973, 42f., Tf. 49-50; Text und Übersetzung der Bäckereiszene befinden sich in Urk. IV 1141,12-1142,17. Zu den Bäckereiszenen allgemein vgl. WRZESINSKI 1926, 1-15 und VANDIER 1964, 272-318.

3 Erdmandeln (*Cyperus esculentus*), im Mittelmeergebiet unter dem Namen Chufa bekannt, sind ein anspruchsloses Riedgrasgewächs, das unterirdische Knollen, ähnlich wie Kartoffeln bildet. Diese Knollen haben einen mandelartigen Geschmack, von dem sich der Name „Erdmandel“ ableitet. In Nordafrika und Spanien wird dieses Gewächs noch heute kultiviert. Dazu www.lebensmittellexikon.de/e0000110.php (Stand 14.10.03); http://home.t-online.de/home/ghstanjek/su3_2.htm (Stand 14.10.03); WILSON 1988, 215.

4 Dieser „Raum der Süßigkeiten“ ist ein separater Bereich innerhalb der Tempelwerkstätten dem eigene Arbeiter zugeteilt waren. *Sajt*- und *hmj*-Gebäck sind neben Datteln Produkte, die speziell dieser Örtlichkeit zugeordnet werden können (HARING 1997, 110f., 117, 259).

5 Das spiralförmige Gebäck wurde anhand von Opferlisten und Reliefs des Tempels Ramses III. in Karnak von R. Nelson als *hmjAj* identifiziert; dazu NELSON 1936, 240, Anm. 22.

6 SPIEGELBERG 1887, 92f.; GARDINER 1947, Bd. 1, 64-68, Tf. 23. Weitere Auflistungen von Berufsgruppen, die einzelne Bäckerbezeichnungen nennen, befinden sich in pLeiden 348 vs 10,5-4 und pHood II, 2,13-15.

7 In den Ritualtexten nehmen „die Texte durch ein Wortspiel auf die entsprechenden Opferbezeichnungen Bezug“. Eine Parallele bilden diese Ritualsprüche zu Kulthandlungen des Pyramidenrituals, die zu den Verklärungstexten gehören (vgl. Pyr. 725a-755b, Spruch 422). Im Neuen Reich kann diese Liste in Verbindung mit dem Mundöffnungsritual auftreten. (BARTA 1963, 112-4).

8 Sein erstes Sedfest feierte der regierende Pharao nach 30 Regierungsjahren, danach alle drei Jahre. Dieses Fest diente dazu, die Kräfte des Königs zu regenerieren, damit er weiterhin mit voller Stärke die Geschicke des Landes leiten konnte.

Literatur

S. ALLAM, Hieratische Ostraka und Papyri aus der Ramessidenzeit I (Tübingen 1973).

W. BARTA, Die altägyptische Opferliste von der Frühzeit bis zur griechisch-römischen Epoche. MÄS 3 (Berlin 1963).

S. BICKEL/B. MATHIEU, L'écivain Amennakht et son enseignement. BIFAO 93, 1993, 31-51.

BRITISH MUSEUM 1909 = British Museum. A Guide to the Egyptian Galleries (Sculpture; London 1909).

- J. ČERNÝ/A. H. GARDINER, Hieratic Ostraca 1 (Oxford 1957).
- E. CRANE, The World History of Beekeeping and Honey Hunting (New York 1999).
- W. J. DARBY ET AL., The Gift of Osiris (London/New York/San Francisco 1977).
- N. DE GARIS DAVIES, The Tomb of Rekh-mi-re (New York 1943, Neudruck 1973).
- EDFOU II = É. CHASSINAT, Le Marquis de Rochemonteix, Le temple d'Edfou II. MMAF 11 (Paris 1918).
- EDFOU V = É. CHASSINAT, Le temple d'Edfou V. MMAF 22 (Paris 1930).
- EDFOU VII = É. CHASSINAT, Le temple d'Edfou VII. MMAF 24 (Paris 1932).
- W. B. EMERY, A Funerary Repast in an Egyptian Tomb of the Archaic Period (Leiden 1962).
- A. H. GARDINER, Ancient Egyptian Onomastica. (London 1947).
- B. J. J. HARING, Divine Households. Administrative and Economic Aspects of the New Kingdom Royal Memorial Temples in Western Thebes. EU 12 (Leiden 1997).
- W. C. HAYES, Tuthmisiside Ostraca from Dēr El-Bahri. JEA 46, 1960, 29-52.
- W. HELCK, Materialien zur Wirtschaftsgeschichte des Neuen Reiches. Teil IV (Wiesbaden 1963).
- D. KURTH, Edfou VII. Die Inschriften des Tempels von Edfou. Abteilung I, Übersetzung Bd. 2 (Wiesbaden 2004).
- G. LEGRAIN, Répertoire généalogique et onomastique (Genf 1908).
- H. H. NELSON, Three Decrees of Ramses III from Karnak. JAOS 56, 1936, 232-241.
- K.-J. SEYFRIED, Dienstpflicht mit Selbstversorgung. Die Diener des Verstorbenen im Alten Reich. In: H. Guksch/E. Hofmann/M. Bommas (Hrsg.), Grab und Totenkult im Alten Ägypten. Festschr. Jan Assmann (München 2003) 41-59.
- W. SPIEGELBERG, Varia, bes. XXIX. RecTrav 19, 1887, 86-101, bes. 92f.
- C. TRAUNECKER, Manifestations de piété personnelle à Karnak. BSFE 85, Juin 1979, 22-31.
- J. VANDIER, Manuel d'archéologie égyptienne 4 (Paris 1964).
- U. VERHOEVEN, Grillen, Kochen, Backen im Alltag und im Ritual Altägyptens. Ein Lexikographischer Beitrag. Rites Égyptiens IV (Brüssel 1984).
- H. WILSON, A Recipe for Offering Loaves? JEA 74, 1988, 214-217.
- W. WRESZINSKI, Atlas zur altägyptischen Kulturgeschichte I,2 (Leipzig 1923)
- W. WRESZINSKI, Bäckerei. ZÄS 61, 1926, 1-15.

Abkürzungen

BIFAO = Bulletin de l'institut français d'archéologie orientale, Kairo.

BSFE = Bulletin de la Société française d'égyptologie, Paris.

dza = Altägyptisches Wörterbuch Berlin, Digitalisiertes Zettelarchiv: <http://aaew.bbaw.de/tla>

DFIFAO = Documents de fouilles de l'Institut Français d'archéologie orientale de Caire (Kairo).

EU = Egyptologische Uitgaven, Leiden.

HWB = R. HANNIG, Die Sprache der Pharaonen. Großes Handwörterbuch Ägyptisch - Deutsch (2800-950 v.Chr.), Kulturgeschichte der Antiken Welt 64. (Mainz 1995).

JAOS = Journal of the American Oriental Society, New Haven.

JEA = Journal of Egyptian Archaeology, London.

MÄS = Münchner Ägyptologische Studien, Berlin, München.

MMAF = Mémoires publiés par les membres de la mission archéologique française au Caire, Paris.

oDeM 1-456 = J. ČERNÝ, Catalogue des ostraca hiératiques non littéraires de Deir el-Medineh, Nos. 1-456 und Tafelband DFIFAO 3-7, 1935-1951.

RecTrav = Recueil de travaux relatifs à la philologie et à l'archéologie égyptiennes et assyriennes, Paris.

Pyr. = K. SETHE, Die altägyptischen Pyramidentexte 1 (Leipzig 1908, Nachdruck Hildesheim/Zürich/New York 1987).

Urk. IV = K. SETHE, Urkunden der 18. Dynastie. (Berlin/Graz 1961 Nachdruck der 2. Auflage); W. HELCK, Urkunden der 18. Dynastie, nebst Übersetzung (Berlin 1955-61).

Wb = A. ERMAN/H. GRAPOW (Hrsg.), Wörterbuch der ägyptischen Sprache. (Berlin/Leipzig 1957).

Birgit Feierabend M.A.
Grafenstr. 2

D - 60433 Frankfurt/M.
Birgit.Feierabend@t-online.de