

Gegenstand archäologischer Forschungen ist. Zu den Funden zählen auch verkohlt erhaltene pflanzliche Materialien, von Früchten oder Samen von Nahrungspflanzen über Holzkohle und Fasern beziehungsweise Geflecht bis zu Brot und Gebäck.

Der vorliegende Band präsentiert alle bisher bekannt gewordenen pflanzlichen Funde, katalogisiert sie und stellt sie in einen kulturgeschichtlichen Kontext unter Berücksichtigung der archäologischen und historischen Quellen in Italien. Dieser Überblick gliedert sich in die Kapitel: Früchte, Gemüse und Hülsenfrüchte, Getreide, Gewürze, Faserpflanzen, Futterpflanzen und harzliefernde Pflanzen. Das Kapitel über die Früchte ist mit wunderschönen farbigen Abbildungen von Wandmalereien aus den beim Ausbruch verschütteten Orten ausgestattet.

Der nachfolgende Katalog umfasst weit über fünfhundert Nummern. Er ist den gemeinsprachlichen italienischen Artnamen folgend alphabetisch geordnet. Es folgt jeweils die Inventarnummer des betreffenden Museums, gefolgt von einer kurzen, aber aussagekräftigen Fundbeschreibung mit Literaturhinweisen und gegebenenfalls weiteren Anmerkungen. Die meisten Katalognummern sind mit guten Schwarzweißfotos oder Zeichnungen mit hohem Erkennungswert dokumentiert.

Beim bloßen Durchblättern des Katalogs offenbart sich dieser als reich gefüllte Schatztruhe. Das beginnt – den italienischen Bezeichnungen alphabetisch folgend – mit verkohlten Knoblauchzehen, führt über Hanfsamen, Früchte des Johannisbrotbaumes, Esskastanien, dann die häufigen Küchenzwiebeln und Datteln, schließlich Emmer und Ackerbohnen zu getrockneten Feigen, Heu mit zahlreichen Grünlandarten, Eichengalläpfeln, die wohl zur Bereitung von Eisengallustinte vorgesehen waren, schließlich bis zu versteinerten Weinrückständen aus einer Amphore. Dazwischen reiht sich mit Getreide, überwiegend wohl Hartweizen, aber auch Gerste, ferner Linsen, die Früchte und das Gewebe von Lein, Mandeln, Granatäpfel, Rispen- und Kolbenhirse, Hasel- und Walnüsse, Oliven, Pfirsiche, Pinienkerne, Erbsen, Speierling, Pflaume, Weintrauben einschließlich Tresterfunden, Linsenwicken eine Liste, die an das Register der Zutaten eines italienischen Kochbuches erinnert. Den Abschluss bilden veränderte pflanzliche Nahrung, hauptsächlich Brot und anderes Gebäck sowie Gefäßinhalte. Die Bilder dokumentieren einen Erhaltungszustand, der die meisten Archäobotaniker mit Neid erfüllen könnte.

Dem Katalog schließt sich ein Kapitel über Vorratsgefäße für pflanzliche Nahrungsmittel an. Am Ende des Werkes werden die erfassten Funde in diversen Listen dokumentiert. Das beginnt mit einer floristischen Übersicht der belegten Arten alphabetisch nach Familien und innerhalb derer wiederum alphabetisch geordnet. Es folgt eine chronologisch nach Funddaten geordnete Liste, beginnend am 4. April 1740 und bis 2000 reichend. Den Schluss bildet eine tabellarische Erfassung nach Fundort und Aufbewahrungsort.

Michele Borgogino, *Archeobotanica. Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano*. Studi della Soprintendenza archeologica di Pompei, Band 16. Verlag L'Erma di Bretschneider, Rom 2006. 232 Seiten, 35 Abbildungen.

Der Ausbruch des Vesuvius im Jahre 79 n. Chr. war nicht nur eine Naturkatastrophe, die mehrere Städte und Gemeinden verschüttete und Tausende von Menschen das Leben kostete, sondern sie überlieferte auch der Nachwelt eine Momentaufnahme des Lebens in der italienischen Provinz während der frühen Kaiserzeit mit allen seinen Facetten, die seit dem achtzehnten Jahrhundert

Das Literaturverzeichnis ist vergleichsweise knapp gehalten und beschränkt sich neben den Klassikern vor allem auf die italienischsprachige Literatur.

Als einziger Wunsch bleibt vielleicht offen, dass man das Material vielleicht gerne in einen größeren und ausführlicheren ernährungsgeschichtlichen Kontext gestellt gesehen hätte, und zwar in räumlicher Hinsicht, was den Zeithorizont, also die frühe römische Kaiserzeit betrifft, in zeitlicher, was die italienische Halbinsel betrifft. Man hätte also gerne erfahren, was zur Ernährung in neronisch-claudischer Zeit in anderen Teilen des Imperiums bekannt ist, und wie sich die Nahrungswirtschaft in Italien vor der Kaiserzeit entwickelte. Dennoch ist das Werk für jeden Archäobotaniker und Archäologen eine lohnende Anschaffung, wenn nicht ein Muss.

Gaienhofen-Hemmenhofen

Manfred Rösch