

Wir aber bleiben beim gallischen Bier, das nach einem spätantiken Rezeptbuch mit reichlich Salz zusammen sogar als probates Hustenmittel galt. Die spärlichen überlieferten Fakten sind jetzt aufgezählt. Falls nicht in Zukunft glückliche Funde dazukommen, helfen nur Kombinationen weiter: Wurde die Caelia aus Weizen gebraut, dann die Cerea vielleicht aus Gerste. Nehmen wir an, daß die gallische Cervesa ein Weizenbier war, verhandelte also die genannte Trierer Bierverlegerin Weizen- und Gerstenbier. Näher liegt aber die Vermutung, daß die Unterschiede der Biersorten sich nicht so sehr auf das Ausgangsprodukt, sondern mehr auf die Brauart beziehen. Hierauf scheint auch Plinius hinzudeuten, wenn er sagt: „Die Völker des Westens schaffen sich ihre Trunkenheit mit Hilfe feuchten Getreides; es gibt mehrere Verfahren in Gallien und Spanien, mit verschiedenen Namen, aber dem gleichen Zweck.“

Die Kelten haben das uns so vertraute Daubenfaß erfunden, das der tönernen Tonne und der Amphora der Griechen und Römer manchen Vorteil voraus hatte. In Holzfässern also wurde das Bier gelagert und verfrachtet. Glücklicherweise besitzen wir eine Nachricht über den Preis des gallischen Biers. In einer Höchstpreisverordnung des Kaisers Diokletian aus dem Jahre 301 ist die „Cervesia“ doppelt so teuer angesetzt wie das ägyptische Bier „Zythum“, aber immerhin halb so teuer wie einfacher Landwein; ein wohlfeiles Getränk also.

Die Römer konnten sich freilich als Weintrinker nie so recht ans Bier gewöhnen. 300 Jahre nach der abfälligen Bemerkung des Plinius bekam der kaiserliche Prinz Julian im Verlauf der schwierigen Feldzüge zur Wiederherstellung der Rheingrenze gegen die Germanen (356–360 n. Chr.) statt des gewohnten Weins oft genug einheimisches Bier vorgesetzt; als gebildeter Mann verfaßte er bei einer solchen Gelegenheit ein Spottgedicht auf dieses – wie ihm schien – Weinsurrogat.

Es begann so:

„Wer bist, Dionysos du, woher stammst du? Beim richtigen Bacchus!
Wahrlich, dich kenne ich nicht, sondern den Sohn nur des Zeus.
Dieser duftet nach Nektar, nach Geißbock riechst du, da die Kelten,
denen's an Trauben gebricht, dich erzeugten aus Korn.“

Die Kelten focht das nicht an, sie brauten und tranken weiterhin ihr Bier. Und noch nach dem Untergang des römischen Reiches, als die Hl. Brigida, eine Nonne keltischen Geblüts, sich entschloß, ein Wunder zu tun, da verwandelte sie – frei nach dem Evangelium – Wasser in . . . Bier.

Wolfgang Binsfeld

Der Bierbrauer von Schwarzenacker

Anmerkungen zu einer römischen Bronzestatue

In Schwarzenacker, einer römischen Landstadt auf halber Wegstrecke zwischen Obermosel und Rhein, pulsierte ein kräftiges Gewerbeleben. Es gab dort am Blies-Fluß Eisenschmelzer und Schmiede, Weber und Tuchwalker, Schreiner, Stellmacher und Töpfer.¹⁾ Auf nur selten an römischen Siedlungsplätzen bezeugte



Abb. 1: Bronzefigürchen des „Bierbrauers“ von Schwarzenacker, Vorder- und Rückseite

Berufe weisen eine kleine Bronzefigur (Abb. 1) und zwei eigentümliche Eisen-geräte hin. Die Gegenstände lagen zwischen Trümmern im Keller eines Kleinbürgerhauses. Wirklich vergleichbare Stücke gibt es m. W. weder für die weiter unten zu besprechenden Geräte, noch für das Figürchen.²⁾ Es stellt einen Arbeitsmann dar. Bärtig und barhäuptig, etwas in die Knie gebeugt geht er daher und streckt die Arme vor, wie wenn er einen größeren Gegenstand vom Platz trägt. Dieser ist verloren gegangen, und auch der eine Unterarm fehlt. Die leicht gebeugte rechte Hand läßt auf einen gerundeten Gegenstand schließen.

Für die Beurteilung der Frage, welcher Art die runde Last war, ist die Tracht des Mannes nicht unwichtig. Über einem faltenschlagenden, hochgegürteten, kurzärmeligen Rock trägt er einen steifen Schurz. Zweifellos ist ein Lederschurz gemeint. Mit einem Knoten sind die Schurzträger am Rücken über Kreuz gebunden und unter den Achseln an die Schurzzipfel geknüpft.

Wegen dieses Schurzes gaben die Ausgrabungsarbeiter dem Figürchen sogleich den Namen „Bierbrauer“, dazu angeregt durch das wohlbekannte Bild eines Bierbrauers auf der Flaschen-Etikette der nahen Karlsbergbrauerei in Homburg (Abb. 2). Dieser hält ein Faß vor sich und ist dabei, es zu reinigen.

Ziehen wir noch andere Handwerker in Betracht, welche für ihren Mann einen Lederschurz erfordern, so wäre auch an einen Schmied zu denken. Tatsächlich ist der Lederschurz ein stets wiederkehrendes Trachtmerkmal auf den Darstellungen



Abb. 2: Bierbrauer auf dem Flaschenetikett der Karlsbergbrauerei

des Schmiedegottes Vulkan. Dessen Leibgewand ist allerdings ärmellos und läßt eine Brustseite unbekleidet. Auch die weitausholende Armhaltung wäre für einen Schmied kaum motiviert. Andererseits würde sie genau zu einem kleinen Faß oder Zuber passen und somit im Verein mit den Trachtmerkmalen tatsächlich einen Bierbrauer oder aber einen Küfer charakterisieren.

In genau die gleiche Richtung nun deuten die Geräte (Abb. 3). Sie bestehen aus einander ganz gleichen U-förmig gebogenen Vierkanteisen, an denen ein zugespitzter, ehemals wohl in einem Holzgriff steckender Stiel sitzt. Restaurator Karl v. Ehr vom Landesmuseum in Saarbrücken hatte sogleich einen mir richtig erscheinenden Einfall für die Zweckbestimmung der beiden Eisen. In seiner Jugendzeit hat er im Glangebiet Küfer und Obstbauern damit hantieren sehen, wenn Fässer für die neue Ernte zunächst gereinigt und dann wieder abgedichtet wurden. Dazu war es nötig, umschichtig oben und unten am Faß die Reifen abzunehmen und die einzelnen Faßdauben in ihrem Oberteil voneinander zu lösen. Man griff mit dem Eisen oben in den Faßrand und schränkte durch seitliches Hebeln die Dauben Stück für Stück auseinander. Nachher wurden die Daubenfugen mit Schilf gedichtet und die Reifen wieder aufgezogen.

Beide also, Figürchen und Geräte, verweisen in die Küfer- und Kellereisphäre und erhärten gegenseitig ihre Ausdeutung. Da sie sich in ein und demselben Raum fanden, kann es wohl kaum einem Zweifel unterliegen, daß in dem besagten Kleinbürgerhaus ein Handwerker wohnte, der von Beruf entweder Küfer war oder aber als Kellereiarbeiter sein Brot verdiente. In dem Figürchen sah er sich selbst dargestellt und verwahrte es in seiner Wohnung. Er muß in einen Betrieb verdingt gewesen sein, der irgendwo in der Stadt lag, denn sein kleines Haus besaß dafür nicht den nötigen Platz. Denken wir an eine Kellerei, so käme wohl eher ein Gärkeller für Äpfel- oder Birnwein oder aber Bier in Betracht, als auf Traubenwein. Zwar fand sich in Schwarzenacker ein Winzermesser, doch

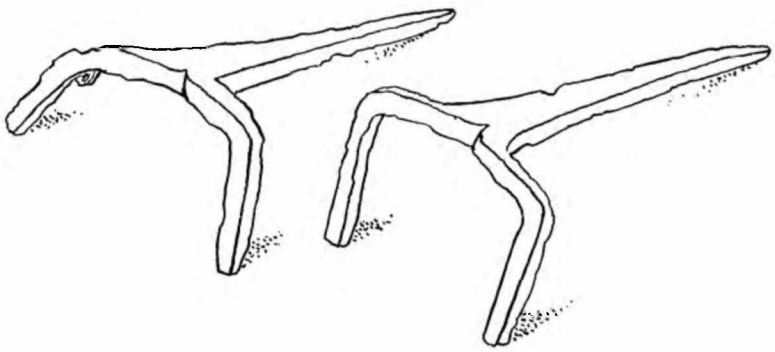


Abb. 3: Vierkanteisen aus Schwarzenacker

der daraus zu erschießende Weinanbau kann von der geeigneten Rebenfläche her nicht bedeutend gewesen sein. Man trank sicherlich weit mehr Bier und Obstwein als Traubenwein.

Ob aus einem Quantum Weizen, das im Haus des „Bierbrauers“ gefunden wurde, möglicherweise Bier gegoren werden sollte, wird unerweislich bleiben. Gleichwohl dürften die Fundumstände nicht ganz ohne Interesse sein. Der Weizen befand sich in einer größeren Tonschüssel (barbotineverzierte Terra Sigillata), die die Kellertreppe hinabgerollt war und ihren verkohlten Inhalt auf dem Boden ausleerte.³⁾

Was jedoch das Küfergewerbe betrifft, kam diesem in Schwarzenacker wie auch sonst an keltisch-römischen Markorten ein wesentlicher Anteil am gewerblichen Produktionsaufkommen zu. Dem Norden blieb das tönernerne Faß des Südens auch in der fortgeschrittenen Römerzeit weitgehend fremd,⁴⁾ wie umgekehrt das Holzfaß im Süden keine Rolle spielte. Aus diesem Grund ist in der antiken Literatur vom Holzfaß kaum die Rede. Bei Plinius heißt es darüber: „An den Alpen wird er (der Wein) in hölzerne runde Gefäße getan, welche mit Bändern umgeben sind, und wenn ein kalter Winter einfällt, durch Feuer vor dem Frost geschützt“ (Nat. hist. 14,27). Es erhellt daraus, daß das Holzfaß, nicht nur wie irrtümlich geschrieben wurde, nur dem Transport von Getränken, sondern primär als Gärbehälter diene. Bildliche Darstellungen von Holzfässern gibt es indessen häufiger, so auf dem Neumagener Weinschiff und der Trajanussäule. Bisweilen pflegte man kleine Glas- und Tongefäße in Faßform herzustellen.

Da das antike Faß gänzlich aus Holz bestand, ist es in Originalteilen nur sehr selten im archäologischen Fundgut vertreten. Im Kastell Rheingönheim waren ausgebrauchte Fässer von 1,10 m Durchmesser, gebunden mit zwölf Reifen, für den Bau von Schachtbrunnen verwendet worden. Das (Tannen-) Holz reichte bis unterhalb des Grundwasserspiegels und erhielt sich daher bis heute. Auf den Faßdauben waren verschiedene Küfernamen eingebrannt: PERPETVI, PIGILLI, COBNERTI, VENVSTI.⁵⁾

Über die Stilistik des „Bierbrauers“ von Schwarzenacker zu reden, ist hier nicht der Platz. Das Figürchen zählt zur Kunstübung eines genrehaften Sujets, wie man es in der römischen Kleinplastik nicht gerade häufig findet. Es überwiegen in den

Vitrinen unserer Museen bei weitem die bekannten mehr oder weniger stereotypen Götterdarstellungen. Unser Figürchen verkörpert eine andere, frisch ins Leben greifende bildnerische Darstellungslust. Zweifellos handelt es sich um ein gelungenes Werkchen dieser Art, wobei der formale Reiz offenkundig im hübschen Kontrast des Bänder- und Faltenwerks der Rückenpartie zum flachen steifen Schurz der Bauchpartie liegt.

Und was die Fundumstände betrifft, sei noch ein anderes angemerkt. Dieser kleine „Bierbrauer“, selten wie er ist, findet sich ausgerechnet und präzise an demjenigen Fundort, für dessen inzwischen entstandenes Museum eine Brauerei wesentliche Impulse und finanzielle Beiträge geleistet hat, und der überdies als Vorläuferort der Brauereistadt Homburg gelten kann.

Und so sei es dem Ausgräber erlaubt, diesen Aufsatz der Karlsbergbrauerei Homburg-Saar zu widmen mit herzlichem Dank für zuteil gewordene Hilfe.

1. Siehe A. Kolling, Funde aus der Römerstadt Schwarzenacker und ihrer nahen Umgebung (1971).
2. Ein 20 cm hohes Bronzefigürchen in ähnlicher Bewegung, jedoch gänzlich nackt, wurde im Heiligtum von Neuvy-en-Sullias (Loiret) gefunden (gute Abbildung bei J. Moreau, Die Welt der Kelten, 1958, Taf. 66). Es handelt sich um eine kultisch betonte Darstellungsweise.
3. Kolling a. a. O. Taf. 41.
4. Das Tonfaß — lat.: Dolium — in italischen Fundorten z. B. aus der cella vinaria der Villa Boscoreale bekannt, findet sich im gallorömischen Raum außerordentlich selten. Einige fragmentarische Exemplare stammen aus den neuen Grabungen von Schwarzenacker (A. Kolling, Dolien aus Schwarzenacker, Arch. Korr.-Bl. 2, 1972, 193 ff.).
5. Fr. Sprater, Die Pfalz unter den Römern, II, Veröffentlichungen der Pfälz. Gesellschaft zur Förderung der Wissenschaften, Bd. VIII (1930) 82 f.

Alfons Kolling

Trittsuren von Haus- und Wildtieren auf römischen Ziegeln

Das römische Dach war mit zwei Ziegeltypen (*imbrices* und *tegulae*) abgedeckt. *Tegula* ist der plattenförmige, flache Dachziegel, der Leistenziegel mit den an den beiden Längsseiten aufragenden, niederen Leisten. *Imbrex* ist der fast halbrund geformte Dachziegel, welcher je zwei aneinanderstoßende Flachziegel an ihren Seitenkanten überdeckt. Die Firstziegel fanden an den beiden Giebelseiten ihren Abschluß mit je einem senkrecht aufragenden, mit einem reliefierten Ornament geschmückten Stirnziegel (*antefixus*). *Tegularius* ist der Dachziegelverfertiger, und von *tegulum*, *tectum* (*tectum ac tegulae*) ist die Decke, das Dach hergeleitet.

Auf das Verfahren der Ziegelherstellung braucht hier nicht des näheren eingegangen zu werden. Nur mit einem der technischen Arbeitsgänge, mit denen unser Thema in engem Zusammenhang steht, sollten wir uns beschäftigen. Es ist der sich über einen längeren Zeitraum erstreckende Prozeß des Ziegelrocknens. Schon