

Dattelimport vor 1800 Jahren

Süße Früchte zur festlichen Mahlzeit sind sicher nichts Ungewöhnliches. Wenn man aber heute den Gästen einer Totenfeier zum Nachtmahl Datteln servieren würde, noch dazu in einem abgelegenen kleinen Ort des Birkenfelder Landes, dann gäbe es wohl einige Verwunderung. Vor 1800 Jahren, genauer gesagt im Herbst des Jahres 174 nach Chr., ist das jedoch wirklich passiert. Eine wohlhabende Familie hatte zur Totenfeier für einen lieben Verstorbenen gerüstet. Schon war der Kreis für den Grabhügel von 34 m Durchmesser abgesteckt. Zum Leichenschmaus gab es nebst anderen Früchten auch köstlich süße Datteln.

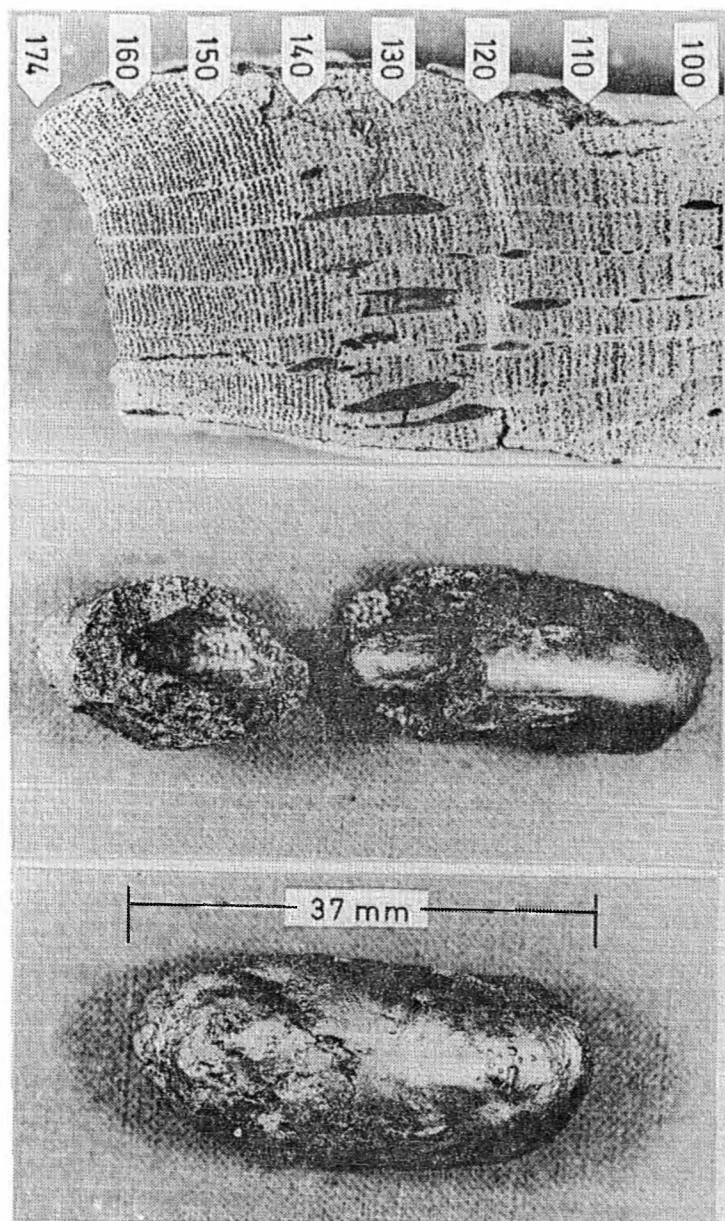
Die Reste des Totenmahles gelangten, wie es damals üblich war, mit in den Grabhügel, der heute noch im Strudt-Wald westlich von Siesbach, Kreis Birkenfeld, erhalten ist. Bei der Ausgrabung durch das Rheinische Landesmuseum Trier in den Jahren 1976 und 1977 sind diese Reste von Dr. A. Haffner und H. Oberbeck aufgedeckt worden. Nach archäologischer Datierung gehören sie in die 2. Hälfte des 2. Jahrhunderts. Inmitten der Scherben fanden sich auch verkohlte Holzreste des Totenfeuers. Sie waren so gut erhalten, wie ich es bisher bei keiner anderen dendrochronologischen Untersuchung von Holzkohlen aus Brandbestattungen gesehen habe. Sie erlaubten daher durch die große Ausbeute von Jahresringen an mehreren Stücken mit voller Waldkante (=Kambiumzone) eine sichere und saisongenaue Datierung auf das Spätjahr 174 nach Chr. (Spätjahr = Fällungszeit der verwendeten Bäume am Ende der Vegetationsperiode dieses Jahres). Ein Vorbericht über die Grabung Siesbach auf S. 197 ff.

Unter den rund 60 Eichen- und Buchenstücken lag auch eine verkohlte, doch vollständig erhaltene Dattelbeere. Sie ist walzenförmig, 37 mm lang und im ovalen Querschnitt 14 bis 18 mm dick. Die Fruchthaut ist samt der Stielnarbe fast unversehrt. In der Querbruchfläche erkennt man die Zellstruktur des Fruchtfleisches und das untere Ende des Samens mit der bekannten Längsfurche.

Über einheimische oder aus dem Süden importierte Speisefrüchte, die in Germanien während der Römerzeit zu Mahlzeiten verwendet wurden, sind wir durch unermüdliche Untersuchungen vieler Forscher gut unterrichtet, insbesondere durch die subtilen und systematischen Bestimmungen von Dr. K.-H. Knörzer (Neuß).

Knörzer hat an pflanzlichen Großresten aus Grabungen in Neuß und an anderen Orten nachgewiesen, daß schon im 1./2. Jahrhundert n. Chr. Kichererbsen, Feigen und Oliven aus dem Süden importiert worden sind. Kultur- und handels-geschichtlich besonders interessant ist seine Entdeckung von Reiskörnern im römischen Legionärlager Neuß: „Der vorliegende Fund von Reis im Militärlager von Neuß ist der erste frühgeschichtliche Nachweis dieser Kulturpflanze überhaupt. Er zeugt von den weltweiten Handelsbeziehungen des römischen Reiches, die solche Luxuslebensmittel nicht nur nach Italien, sondern auch in entlegene Provinzen brachten.“

Über die Dattelpalme (*Phoenix dactylifera*) und über die Dattel als Lebens- und Genußmittel gibt es viele Äußerungen antiker Autoren. Plinius sagt, es gäbe 49 Dattelsorten. Man unterschied sie nach der Größe, der Form, der Farbe, dem An-



Siesbach, Kreis Birkenfeld. Eichenholzkohle (oben) und eine verkohlte Dattel vom Jahre 174 n. Chr. aus dem römischen Grabhügel im Strudt-Wald. Dendrochronologie und Photo: E. Hollstein, Rheinisches Landesmuseum Trier.

bauland, vor allem aber nach dem Geschmack. Eine besonders fleischige und saftige Dattel mit Honig- und Weingeschmack wurde unter dem Handelsnamen *Caryotae* aus Palaestina importiert. Die Datteln wurden – wie heute – nur in getrocknetem Zustand versandt und hatten als Delikatesse einen verhältnismäßig hohen Preis. Thebaische und Arabische Datteln waren wohl billiger; nach Diodor hatten sie fast kein Fruchtfleisch und eine verkrustete Haut. (Alle Zitate nach Pauly 1941).

Datteln wurden in der Antike nicht nur als Obst oder Speisезusatz verzehrt, sondern auch als Medizin gegen viele Krankheiten verordnet. In Ägypten sollen sie sogar zur Reinigung der Leibeshöhle des Leichnams vor der Mumifikation benutzt worden sein.

Überwiegend aber war die Dattel ein über weite Entfernungen gehandeltes Genußmittel, wie nun der Fund von Siesbach erneut beweist. In welchen Behältern mag sie wohl transportiert worden sein? Ich erinnere mich bei dieser Frage an ein Stückchen Platanenholz, das in der römerzeitlichen Tonfüllung der Spundwände an Pfeiler 5 der Trierer Römerbrücke zum Vorschein kam und deshalb aus dem 2. Jahrhundert n. Chr. stammen muß. Platanen gab es aber damals nur im Mittelmeerraum. Es ist nicht abwegig anzunehmen, daß das lebhaft gezeichnete, schönfarbige Platanenholz schon damals zur Anfertigung von Kästchen für besondere und erlesene Dinge benutzt wurde, vielleicht auch für köstliche Datteln aus dem Orient.

Es bleibt noch anzumerken, daß die Dattel von Siesbach zufällig entdeckt wurde. Der ganze Kohlefund gelangte grabungsfrisch und mit anhaftender Erde zur dendrochronologischen Untersuchung. Ausgeschieden werden die kleineren Rundholzstücke (Astbruchstücke), bei denen eine dendrochronologische Untersuchung nicht möglich ist, sondern allenfalls eine Holzartbestimmung zur statistischen Auswertung sinnvoll sein kann. Erfahrungsgemäß gelangt man dabei schneller zum Ziel einer holzanatomischen Analyse, wenn man die Rundholz-Kohlestücke einfach bricht, statt auf umständliche Weise einen Anschliff oder Rasierrmesseranschnitt herzustellen. Die Bestimmungsmerkmale sind auf einer glatten Querbruchfläche besonders deutlich. Wenn der Gesamtfund umfangreich ist, genügt eine Stichprobe. So wurde auch die Dattel, die ich wegen der anhaftenden Erde zunächst nicht erkannte, sondern für ein rundlich abgeschliffenes Stück Holzkohle hielt, quer durchgebrochen, wie unsere Abbildung es zeigt. Verblüfft sah ich die Zellstruktur des Fruchtfleisches und den unverkennbaren Dattelkern. Es ist dem ungewöhnlich günstigen Verkohlungsgrad der Fundstelle zu verdanken, daß sowohl die Eichenstücke mit den datierenden Jahresringen wie auch die Dattel vollkommen erhalten blieben und nun eine römerzeitliche Totenfeier mit Datteln auf das Jahr genau datieren.

Literatur: Paulys Real-Encyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft, 39. Halbband, Stuttgart 1941. Stichwort: Phoinix, 386 ff. — K.-H. Knörzer, Über Funde römischer Importfrüchte in Novaesium (Neuß/Rh.). Bonner Jb. 166, 1966, 433–443. — H. Cüppers, Vorrömische und römische Brücken über die Mosel. *Germania* 45, 1967, 74.

Ernst Hollstein