
Durch eine einzigartige Überlieferungssituation bieten die Funde aus der Stadt Trier und ihrer Umgebung ein reiches, unübertroffenes Spektrum für die Erforschung des römischen Lebens in den nördlichen Provinzen. Deutlich wird dies auch bei der Betrachtung der Zeugnisse von Handwerkern (Langner 2001), von denen an dieser Stelle der Beruf des Metzgers und verwandte Metiers herausgegriffen werden.

Bereits Gerhard Zimmer hat seine 1982 veröffentlichte Dissertation den Handwerkern – allerdings im italischen Raum – gewidmet; unter den behandelten Professionen befindet sich auch der Metzger. Für die westlichen Provinzen sowie Rom hat Laura Chioffi 2009 vor allem relevante epigraphische Zeugnisse zum Berufsfeld der Fleischproduktion zusammengetragen. Während Zimmer also alle Grab- und Weihesteine aufgenommen hat, nicht aber die der außeritalischen Provinzen, hat Chioffi zwar die Provinzen einbezogen, allerdings fanden hier die Darstellungen kaum Berücksichtigung. Mein Beitrag widmet sich deshalb inschriftlichen und ikonographischen Aspekten der Grab- und Weihesteine in den germanisch-gallischen Provinzen; dabei konnte die Sammlung Chioffis um sieben Objekte erweitert werden. Ziel des Beitrages ist es auch, Unterschiede sowohl der einzelnen fleischverarbeitenden Berufe als auch Regionen herauszuarbeiten sowie die Fleischprodukte selbst ins Blickfeld zu rücken.

Die Bezeichnungen

In den antiken Quellen finden sich verschiedene Bezeichnungen, wenn es um die Betitelung eines Metzgers geht. Am häufigsten, wenn auch nicht immer eindeutig, erscheint der Begriff *lanius*, der in der Regel mit „Metzger“ beziehungsweise „Fleischer“ oder „Schlachter“ übersetzt wird [Kat. 8-13]. Davon abgeleitet sind die „Fleischbank“ (*laniena* oder *laniarium*) und das „Schlachthaus“ (*laniatorium*). Der Fleischmarkt, auf dem auch andere Lebensmittel verkauft wurden, heißt *macellum*, das dazugehörige Adjektiv und der Fleischwarenhändler selbst *macellarius* (Varro, *De re rustica* 3, 2, 11. – Sueton, *Caesar* 26, 2. – Vegetius, *De re militari* 1, 7. – Valerius Maximus 3, 4, 4). In den behandelten Regionen werden die Begriffe *macellarius* [Kat. 1-2], *negotiator artis macellariae* [Kat. 3] oder *negotiator lanio* [Kat. 4] verwendet. Darüber hinaus kommt der *lardarius* vor [Kat. 5-7], der in der Regel mit „Speckhändler“ übersetzt wird.

Das Quellenmaterial lässt den Schluss zu, dass der *lanius* am ehesten den Schlachter oder Opferschlachter, nicht aber den Metzger im Allgemeinen meint; „Metzger“ ist wohl die richtige Übersetzung für den *macellarius* beziehungsweise *negotiator*. Der *lardarius* scheint sich eher auf die haltbaren Fleischerzeugnisse wie *laridum* (Pökelfleisch?) und *succidia* (Räucherware?) spezialisiert zu haben. Sicherlich gibt es aber Überschneidungen der einzelnen Berufsfelder.

Schlachter oder Opferdiener?

Um dieser Frage nachzugehen, muss zunächst geklärt werden, welche spezifische Berufsgruppe sich jeweils hinter den Bezeichnungen verbirgt. In der Sekundärliteratur werden – wie erwähnt – *lanius* und *macellarius* oft synonym für „Metzger“ genutzt. Meines Erachtens entspricht das jedoch nicht dem antiken Gebrauch. Der Begriff *lanius* kann den Schlachter und insbesondere den Opferschlachter meinen. Ein *macellarius* dagegen ist eher ein Händler von Fleischwaren.

Es haben sich zu wenige Zeugnisse erhalten, als dass man dies mit letzter Sicherheit sagen könnte, aber die vorhandenen Grab- und Weihesteine scheinen den Vorschlag zu bestätigen: Ist eine typische Verkaufsszene mit Schnellwaage, Schinken und zum Beispiel Hackklotz dargestellt, werden die Personen als *macellarius* [Abb. 1] oder *negotiator* bezeichnet. Die Axt, die man benötigt, um das Tier vor dem Schlachten zu betäuben beziehungsweise im Idealfall mit einem Schlag vor den Schädel zu töten, findet sich im epigraphischen Material jedoch nicht in Verbindung mit *macellarius*.

Naturgemäß ist auch die Trennung von Schlachter und Opferschlachter (-diener) nicht leicht, denn beide schlachten berufsmäßig Tiere und verwenden hierfür die gleichen Werkzeuge. Die in der Antike nicht (immer) erfolgte Trennung beider Berufsgruppen wird durch Plautus (Plautus Pseudolus 327) und Varro (Varro, De re rustica 2, 5, 11) deutlich. Bei Varro heißt es, dass derjenige *lanius*, der das Rind für das Zerlegen und den Weiterverkauf (*ad cultrum*) kaufe, sich dessen Gesundheit vertraglich zusichern ließ, nicht aber derjenige, der es für den Altar (*ad altaria*) erwerbe.



1
Trier, St. Maximin.
Grabrelief mit Metzgerutensilien
und -produkten [Kat. 1].

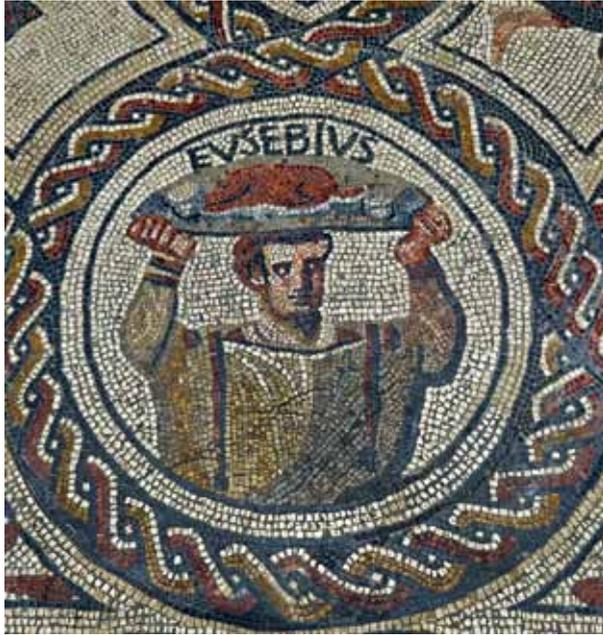
Trier, Museum am Dom,
Inv. Max. FNr. 322.

Beide – Schlachter und Opferschlachter – nutzen Schlachtmesser (*culter*) sowie Axt und nach Ausweis der Denkmäler kann man diese Geräte als jeweils typisches Erkennungsmerkmal auf ihren Grabsteinen sehen (Zimmer 1982 Nr. 12-15). Bekräftigt wird dies auch durch Grabsteine von eindeutig als *victimarius*, also Opferdiener, bezeichneten Verstorbenen (AE 1966 Nr. 92). Unterhalb der Inschrift sind *culter* und Axt zu erkennen.

Durch die Beigabe einer Opferschale (*patera*) sind Grabsteine von Opferschlachtern von denen der nichtsakralen Schlachter aber gut zu unterscheiden; so zeigt der Grabstein des *lanius* Gaius Vescius in Mainz *culter*, *patera* und *bukranion* (Stierschädel). Durch *patera* und *bukranion* verweist die Darstellung eindeutig in den sakralen Bereich und *lanius* ist hier sicher als Opferschlachter (beziehungsweise -diener) zu übersetzen [Kat. 9]. Im Gegensatz dazu erscheint das Hackmesser als typisches Werkzeug des Metzgers zum Zerkleinern der Fleischstücke nur auf Grabsteinen dieser Berufsgruppe (Zimmer 1982 Nr. 2-5, 12-14). Letztlich ist eine allzu strikte Unterscheidung beider Berufsgruppen jedoch problematisch, da nicht auszuschließen ist, dass Personen beide Professionen zugleich ausübten.

Schwein versus Rind

Hinsichtlich der bevorzugten Fleischsorten in den gallischen und germanischen Provinzen besteht eine Diskrepanz zwischen bildlicher und literarischer Überlieferung auf der einen Seite und den archäologisch nachgewiesenen Schlachtabfällen auf der anderen. Plinius bringt für die Beliebtheit des Schweins die vielen Nutzungsmöglichkeit einzelner Schweineorgane und -stücke vor. Er schreibt: „Kein anderes Tier liefert der Feinschmeckerei reichlichere Kost: nämlich nahezu fünfzig verschiedene Leckerbissen, während die übrigen Tiere nur je einen ergeben. Hierauf beziehen sich auch die Stellen in den Gesetzen der Zensoren und die Verbote, den Schmerbauch, die Drüsen, Hoden, Gebärmutter und Schweinsköpfe aufzutischen“ (Plinius, *Naturalis historia* 8, 209). Dementsprechend werden in den Rezepten des Apicius nur ein einziges Mal Rind und viermal Kalb erwähnt (Apicius 8, 5). Auch die bildlichen Darstellungen zeigen – wenn bestimmbar – vor allem dem Schwein zuzuordnende Körperteile. Das betrifft sowohl Grabsteine als auch die Illustration von Festmahlen. So sind zum Beispiel auf den Mosaiken vom Trierer Kornmarkt keine eindeutig als Rind zu benennende Speisen zu erkennen, ein Spanferkel hingegen schon [Abb. 2]. Das Trierer Metzgerrelief [Abb. 1] zeigt rechts den durch die paarigen Zitzen zu identifizierenden Schweinebauch (anders Cüppers 1982). Auf einem Weihrelief an Epona aus Beihingen ist zu sehen, wie ein Schwein, an den Hinterläufen gepackt, nur mit den Vorderbeinen zum Opferaltar läuft (Espérandieu 1931 Nr. 404).



2
Trier, Kornmarkt.
Diener mit Spanferkel
auf dem sog. Ledamosaik.
RLM Trier, Inv. 1950,10.

Noch 1967 hat Kurt Waldmann wegen dieser Zeugnisse geschrieben, dass Xanten, wo 67 % der untersuchten Knochen vom Rind stammen, eine Ausnahme sei. Inzwischen ist deutlich geworden, dass dies wohl eher der Regel entspricht, zumindest wenn es um die einfache Bevölkerung geht. Schlachtabfälle deuten darauf hin, dass häufig Rind verzehrt wurde (Waldmann 1967. – Teegen 2006. – Jung 2014. – Albrecht 2015, 98-10, 174. – Rieche/Schalles 1987, 28).

Eine mögliche Erklärung für dieses Phänomen könnten die Fleischpreise gewesen sein. Schweinefleisch war nach dem Preisedikt des Diokletian erheblich teurer als das des Rindes (Lauffer 1971, 104 f.). Denn während man für ein römisches Pfund Schwein bis zu 12 Denare zahlen musste, bekam man ein Pfund Rind, Ziege oder Schaf bereits für 8 Denare (Preisedikt 4, 1, 1-3). Besonders teuer, aber den anderen Fleischpreisen entsprechend, waren Jungtiere wie Kalb, Zicklein und Ferkel (Preisedikt 4, 1, 46-48). Letzteres hat etwa zu der Zeit, als das Mosaik vom Trierer Kornmarkt entstanden ist [Abb. 2], um die 16 Denare pro Pfund gekostet und war somit am teuersten. Wollte man also als Metzger, Koch, Gastgeber oder Opfernder die besondere Qualität seines Fleisches hervorheben, bot sich Schwein dafür wohl eher an als das billigere Rind. In wohlhabenden Haushalten, wie beispielsweise der Villa Borg, Landkreis Merzig-Wadern, ist das Knochenverhältnis zugunsten der Schweineüberreste verschoben (Wustrow 2004, 126).

Dennoch wird durch die sogenannten Vindolanda-Tafeln deutlich, dass gerade Schweinefleisch nicht zu den für Soldaten unerschwinglichen Erzeugnissen gehörte: Schweinefett (*axungia*), Schinken (*perna*), Speck (*lardi*) oder auch Schweineschnitzel (*offellam*) gehören zu den Metzgereierzeugnissen, die man auf Rechnungen aus dem Kastell von *Vindolanda* fand (Vindolanda I Nr. 4-5; II Nr. 182, 203).

Der Status

Auch wenn es auf den ersten Blick nicht so scheinen mag, so waren Metzger doch Erzeuger von Luxusgut und dementsprechend gerade in Zeiten der Römischen Republik und Frühen Kaiserzeit zahlreicher Kritik ausgesetzt. Cicero schreibt beispielsweise: „Und am wenigsten sind die Gewerbe anzuerkennen, die sich als Dienerinnen der Lüste betätigen: ‚Fischhändler, Fleischer [*lanii*], Köche, Geflügelzüchter, Fischer‘, wie Terenz sagt“ (Cicero, *De officiis* 1, 150). Die untere Bevölkerungsschicht lebte in der Regel vegetarisch, einzig an Festtagen kam sie in den Genuss luxuriöser Speisen wie Fleisch. Eine einfache (und fleischlose) Kost wurde zum Ideal des gebildeten und maßhaltenden Römers der Kaiserzeit und sollte zudem am bekömmlichsten sein: „Nicht ist es nötig [...], mit Hinschlachten von Tieren den Leib zu belasten“ (Seneca, *Dialoge* 12, 10, 2). Die Auflistung verschiedener Fleischsorten und ihrer Preise im Preisedikt Diokletians scheint auf den ersten Blick nicht allzu sehr zu dem Luxusimage zu passen. Ein *modius* Getreide – also etwa 10 kg – kostete zwischen 60 Denaren für Gerste und Roggen und 100 für Weizen (Prell 1997, 202 f.). Betrachtet man aber den entsprechenden Nährwert, so bekam der Römer für einen Denar, den er in Gerste umsetzte, etwa 500 Kilokalorien, für einen, mit dem er Schweinefleisch kaufte, keine 100 Kilokalorien (Prell 1997, 203-207). Umso willkommener war natürlich die kostenlose Ration Schweinefleisch, die seit Kaiser Aurelian (270-275) an die arme Bevölkerung ausgeteilt wurde (Sirks 1991, 361-394).

Der Status der Metzger entspricht in den nördlichen Provinzen dem der übrigen Handwerker und wird oft mit „Freigelassener“ (*libertus*) angegeben [Kat. 5-6, 8-9]. Aber auch die *tria nomina*, als übliche Namensform römischer Bürger, kommen vor [Kat. 4, 6, 9, 11].

Die Geräte

Mit dem Begriff *culter* wird das Schlachtmesser bezeichnet, doch kann er auch für Messer ganz anderer Verwendung, wie dem Winzer- oder Haarschneidmesser, stehen. Ist das Schlachtmesser gemeint, handelt es sich wohl um dasjenige Werkzeug, das besonders häufig auf Grabsteinen von Metzgern (und Opferdienern) erscheint [Kat. 9] (Zimmer 1982 Nr. 10, 12-14). Es besteht aus einer breiten, einseitig scharfen und vorne spitz zulaufenden Klinge, deren Griff nicht mittig sitzt (Rieche/Schalles 1987, 28). Im Gegensatz dazu besitzt das ebenfalls häufig auftretende, aber größere Hackmesser oder -beil eine breite, meist nach vorne nicht schmaler werdende Klinge [Kat. 17-18].

Die Darstellungen zeigen oft einen Metzger, der mit dem Hackmesser weit ausholend ein Stück Fleisch oder Knochen zerhackt (Zimmer 1982 Nr. 1-5). Es ist jedoch auf den Steinen aus Gallien und Germanien nicht vertreten.



3

*Le Hérapel.**Grabstein mit einer Szene im Metzgerladen [Kat. 14].*

Metz, Musée de la Cour d'Or.

Auf den Grabsteinen, die eine Ladenszene zeigen, erscheinen auch verschiedene Arten von Waagen. Die praktische Schnellwaage, die man an ihren verschiedenen langen Balken und einem Laufgewicht erkennt, ist nicht selten [Abb. 3]. Sie ist in der Antike unter mehreren Namen bekannt: *statena*, *trutina campana* und wegen ihrer Schnelligkeit auch als *trutina momentana* (Mutz 1983. – Franken 1993. – Grönke/Weinlich 1992. – Wiegels 2007).

Der Hackblock (*caudex*) wird entweder mehrbeinig dargestellt oder als einfacher Stumpf [Kat. 1, 18]. Es ist der am häufigsten dargestellte Arbeitsplatz des Metzgers und sicher untrennbar mit seinem Beruf verbunden. In der dreibeinigen Form [Abb. 3] kann er auch als *mensa laniaria* bezeichnet werden (Sueton, Claudius 15, 2).

Mit *carnarium* können sowohl Räucherofen beziehungsweise -kammer als auch ein Gestell zur Aufbewahrung von Fleischstücken an Haken gemeint sein. Eine vermutliche Rauchkammer ist in Xanten ausgegraben worden: Sie war aus Ziegelmauerwerk errichtet und fasste einen mit Platten ausgelegten Kanal, der zum Räuchern oder Garen des Fleisches befeuert werden konnte (Gerlach 1986, 26-28). Das *car-narium* erscheint recht häufig auf den Darstellungen: Es handelt sich dabei entweder um ein Gestell, das vom Boden ausgehend im oberen Bereich eine Leiste mit Hakenreihe trägt, oder nur um eine an der Wand befestigte Leiste mit einer ebensolchen Hakenreihe. Daran hängen die verschiedenen Fleischerzeugnisse [Abb. 1; 3] (Zimmer 1982 Nr. 1).



4

Winterbach, Stadt St. Wendel.
Fragment eines Grabsteins
[Kat. 16].

RLM Trier, Inv. 8150.

Darüber hinaus kommen Kugelhammer und Axt beziehungsweise Beil vor (Zimmer 1982 Nr. 12, 14), wohl das Gerät, mit dem man das Tier zunächst durch einen Schlag auf den Kopf betäubte. Ein doppelter Fleischerhaken ist auf einem Grabstein dreimal zu finden und der typische s-förmige Fleischerhaken erscheint beispielsweise auf einem Ladenschild in Perge (Zimmer 1982 Nr. 13) und ist – wenn die Interpretation als aufgehängtes Schlachtvieh stimmt – auch auf dem Trierer Relieffragment [Abb. 4 Kat. 16] zu sehen. Erhalten hat sich ein solcher Haken beispielsweise aus dem Handwerkerviertel des Vicus von Bliesbruck-Reinheim [Abb. 5].

Die meisten Geräte, die Metzger in der Antike verwendeten, finden sich aufgrund der gleichbleibenden Arbeitsgänge dieser Berufsgruppe auch heute noch: Hackbeil und Messer mit gleichbreiter beziehungsweise spitz zulaufender Klinge und nicht mittig sitzendem Griff, mehrbeiniger oder aus einem einzelnen Holzstumpf bestehender Hackklotz, Fleischgestell (*carnarium*) und Fleischerhaken. Einzig die Schnellwaagen sind aus den Metzgereien verschwunden, und die Betäubung des Schlachtviehs mit einem Axtschlag ist inzwischen auch unüblich.

Die römische *patera*, also eine kleine, flache Schale oft mit Stielgriff, wie sie im Zusammenhang mit dem Opfer vorkommt, wurde von Schlachtern und Metzgern nicht verwendet (anders Teegen 2006, 50). Die *patera* diente im Kult zur Darbringung von Trankopfern und kann auf Grab- und Weihsteinen in diesem Sinne vorkommen [Kat. 9]. Als Auffangbecken für das Blut der Schlachttiere, wie es Teegen vorschlägt, wären die Gefäße zudem zu klein. Größere Wannen, die diesen Zweck erfüllen konnten, finden sich auf Grabsteinen von Metzgern/Schlachtern (Zimmer 1982 Nr. 2, 4).

Die Fleischprodukte

Die Darstellung auf dem Trierer Grabstein [Abb. 1] illustriert den oben zitierten Plinius auf das Anschaulichste. Man erkennt einen Schinken (*perna*), Rippenstücke (*costae*) und ebenso das Schweineeuter (*sumen*). Auch für unverarbeitete Fleischstücke liefert das Preisedikt Zahlen: So sollte man für ein Pfund Schweineleber, Schweineeuter und -euter pro römischem Pfund (327,45 g) nicht mehr als 16, 24 beziehungsweise 20 Denare zahlen (Lauffer 1971, 104 f.).

Ein Schinken, wie er auf dem Trierer Relief zu sehen ist, brachte dem Metzger, wenn er als menapischer aus der *Gallia Belgica* deklariert und von bester Qualität war, ebenfalls 20 Denare pro Pfund (Lauffer 1971, 104 f.). Besonders beliebt waren in Rom nämlich die gallischen Schinken: „Das Schweinevieh sei, sagt man, zum Tafeln ein Geschenk der Natur; so sei ihnen denn auch Lebensgeist geradeso wie Salz mitgegeben worden, dass er ihr Fleisch erhalte. Aus ihnen pflegen die Gallier die besten und größten Schweinehälften zu erzeugen. Zeichen ihrer hervorragenden Güte ist, dass auch heute noch alljährlich komanische und kavarische Hinterkeulen und Vorderschinken von Gallien nach Rom geliefert werden“ (Varro, *De re rustica* 2, 4, 10 f.; vgl.



5

Bliesbruck, Handwerkerviertel West.
Fleischerhaken. L. 29 cm.
M. 1:4.

Bliesbruck-Reinheim,
Parc Archéologique Européen,
Inv. Fer 91-0247.

Martial, Epigramme 13, 54; Polybios 2, 15; Strabon 4 p. 192, 4 p. 197, 5 p. 218). Eine ganze Schiffsladung solcher gallischer Schinken scheint auf dem Weg nach Rom gewesen und bei Pisa untergegangen zu sein. Man fand weit über 300 beinahe ausschließlich rechte Schulterknochen von Schweinen in einem Wrack (Sorrentino/Giuseppe/Manzi 2000. – Camilli/Setari 2005). Gerade die Menapier waren nicht nur für ihre Schinkenproduktion berühmt, sondern gewannen passenderweise auch Salz (CIL XI 390).

Die (Lukanischen) Würste gehörten zu den beliebtesten Erzeugnissen von Metzgern, weshalb sie auch in den Darstellungen vorkommen [Kat. 19]. Apicius gibt ein Rezept: „Lukanische Würstchen, ähnlich wie es oben geschrieben steht: man mahlt Pfeffer, Kümmel, Saturei, Rauten, Petersilie, Gewürzkräuter, Lorbeeren, Liquamen, und es wird feingeschnittenes Fleisch dazugemischt, sodass es wieder damit zusammen gemahlen und zerrieben wird. Zusammen mit dazugemischem Liquamen, ganzen Pfefferkörnern und reichlich Fett und Pinienkernen fülle es in die Wursthaut, die überaus dünn gezogen sein soll, und so wird es zum Räuchern aufgehängt“ (Apicius 2, 4). Durch das Preisedikt erfährt man darüber hinaus, dass auch bei den Lukanischen Würsten diejenigen aus Schwein mit 16 Denaren pro Pfund teurer sind als die aus Rind mit lediglich 10 Denaren (Lauffer 1971, 104 f.).

Lukanische und andere Würste mussten vor dem Verzehr geräuchert werden. Das erfolgte in einem Räucherofen (*carnarium*), der seinen Namen vom Gestell hat, an das Metzger ihre Erzeugnisse hängen.

Örtlichkeiten

Für die römisch-republikanische Zeit sind Metzger beziehungsweise Fleischhändler an verschiedenen Stellen in Rom überliefert. Bereits für das 5. Jahrhundert v. Chr. wird von Livius von (mythischen) Metzgerläden auf dem Forum Romanum berichtet. Denn hier soll Appius Claudius Crassus mit einem Metzgermesser (*culter*) seine Tochter Verginia getötet haben (Livius 3, 48, 5). Zu Zeiten des Tiberius Gracchus befanden sich die Fleischbänke an der Stelle, an der er später die Basilika Sempronia erbauen ließ (Livius 44, 16, 10). Die Fleischer hatten ihre Geschäfte vermutlich auch in den Wohnvierteln, was wiederum die Grabinschrift des Metzgers Aurelius Hermia vom Viminal-Hügel nahelegt (Chioffi 2009 Nr. 4).

Dies trifft nachweislich auf andere Städte des Römischen Reiches, wie zum Beispiel Xanten, zu (Rieche/Schalles 1987, 28 f.), wo sich Metzgereien auch archäologisch nachweisen lassen. Hier kamen an zahlreichen Stellen des Stadtgebietes große Abfallgruben mit Knochen, also Schlachtabfällen, zutage (Waldmann 1967). Ihr Vorkommen beschränkt sich dabei nicht nur auf Handwerkerviertel, sondern umfasst auch Wohngebiete. Bezeichnend ist die mehrfach nachgewiesene Nähe von Schlachtbetrieb/Metzgerei zur Räuchergrube, was nahelegt, dass neben dem rohen Fleisch weiterverarbeitete Produkte wie geräucherte Würste gehandelt wurden. So gab es vermutlich angeschlossene Imbisse (Gerlach 2001, 19).

Vergleich zwischen Rom und den Provinzen

Langner hat die Berufsdarstellungen in den Nordwestprovinzen im Vergleich zu denen aus dem italischen Raum untersucht und ist zu dem Schluss gekommen, dass sich Metzgerdarstellungen unterscheiden (Langner 2001, 333): Im italischen Raum sei der Metzger eher tätig am Hackklotz zu finden, während in den Nordwestprovinzen der Metzger im Verkaufsgespräch vorherrsche. Da mir aber lediglich ein Relief mit einem Verkaufsgespräch aus besagten Gebieten bekannt ist, möchte ich Langners These nicht bestätigen.

Die wenigen Darstellungen, die mit Metzgern beziehungsweise Schlachtern in den gallisch-germanischen Provinzen in Zusammenhang gebracht werden können, zeigen große Varianz: Metzgerutensilien und -erzeugnisse [Kat. 1, 18], Metzgerladen [Kat. 14], Zerlegen eines Schlachtviehs [Kat. 15-16, 20?], repräsentatives Porträt mit Attributen [Kat. 17, 19] und nicht zuletzt Merkur als Gott des Handels [Kat. 13]. Die Darstellungsform, die in Rom und den italischen Provinzen vorherrscht, nämlich das Zerhacken des Fleisches (Zimmer 1982 Nr. 1-5), ist in Gallien und Germanien allerdings nicht zu finden. Möglicherweise ist hier tatsächlich eine Präferenz auszumachen, welche diese Provinzen von den italischen Gebieten unterscheidet.

Zwei italische Metzgergrabsteine aus Rom und Capua zeigen die Verstorbenen in der Toga (Chioffi 2009 Nr. 4. – Zimmer 1982 Nr. 10), was sie als Römer ausweist. Dies ist in den gallischen und germanischen Provinzen zwar nie der Fall, aber auch hier existieren keine aussagekräftigen Darstellungen und wegen der nur groben zeitlichen Einordnung der Provinzzeugnisse können die *tria nomina* nur bedingt etwas über den Status aussagen. Deshalb wird auf eine Interpretation verzichtet.

Ein Phänomen, das bei der Betrachtung des Materials aus Germanien und Gallien aufscheint, sind die auf den Nebenseiten von Weihesten in den Provinzen variierenden Attribute. In Germanien ist es üblich, Geräte wie *culter*, *patera*, *dolabra* (Opferaxt), Kanne – wohl zur Verdeutlichung des sakralen Charakters – auch auf Weihesten, die keinen Bezug zur Profession aufweisen, wiederzugeben (Espérandieu 1931 Nr. 6, 35, 113, 175, 257, 348, 665, 680. – Mattern 2005 Nr. 7-8, 10, 19, 57-58, 290; Kat. 9). In den gallischen Provinzen hat man diese Sitte eher nicht geübt.

Zusammenfassung

Die Grab- und Weihesten, die die einschlägigen Begriffe und Darstellungen aufweisen, können in drei Gruppen unterteilt werden:

- *macellarius*, *negotiator artis macellariae*, *negotiator lanio* oder *lardarius*, also Fleischhändler;
- *lanius* als profaner Schlachter, der seine Erzeugnisse auch veräußert, und
- *lanius* oder *victimarius*, der als Opferdiener die Tiere schlachtet.

Eine auffällige Diskrepanz besteht zwischen den in Rezepten und Darstellungen von Speisen häufig auftretenden Schweinen und den scheinbar widersprechenden Schlachtabfällen von Rindern in den Provinzen. Möglicherweise hat man das Schwein als repräsentativeres, weil nach Ausweis des Preisediktes teureres, Tier in Rezepten und Abbildungen bevorzugt.

Bei den Metzgerdarstellungen in Gallien und Germanien erscheint kein einziges Mal das im italischen Raum am häufigsten wiedergegebene Motiv: der Metzger am Hackklotz.

Die gallischen und germanischen Provinzen ihrerseits unterscheiden sich dadurch voneinander, dass auf germanischen Weihesteinen sehr häufig die Werkzeuge des Opferdieners beziehungsweise -schlächters gezeigt werden, dies in Gallien jedoch unüblich war.

Katalog der Grab- und Weihesteine von Metzgern, Schlachtern und Fleischhändlern in Gallien und Germanien

Macellarius, negotiator artis macellariae, negotiator lanio – Fleischhändler

1 Pfeilergrabmal(?), Zweitverwendung als Sarkophag [Abb. 1]

FO: Trier/*Augusta Treverorum (Gallia Belgica)*, St. Maximin.

Ikonographie: Hackklotz, Rippenstück mit Beil, Schnellwaage, Tisch mit Messer und Fleischstücken, Schinken, Schweineeuter.

Maße: ca. 84 x 52-53 cm.

Datierung: 3. Jh. n. Chr.

AO: Trier, Museum am Dom, Inv. Max. FNr. 322.

Lit.: Cüppers 1982. – Chioffi 2009 Nr. 138.

2 Grabstein

FO: Die/*Dea Augusta Vocontiorum (Gallia Narbonensis)*.

Datierung: 2.-3. Jh. n. Chr.

Lit.: CIL XII 1593. – Chioffi 2009 Nr. 130.

3 Grabstein

FO: Lyon/*Lugdunum (Gallia Lugdunensis)*.

Maße: 157 x 68 x 60 cm.

Datierung: 2.-3. Jh. n. Chr.

AO: Lyon, Musée Gallo-Romain.

Lit.: CIL XIII 2018. – Chioffi 2009 Nr. 137.

4 Grabstein

FO: Köln/*Colonia Claudia Ara Agrippinensium (Germania Inferior)*.

Maße: 47 x 59 x 10 cm.

Datierung: 2.-3. Jh. n. Chr.

AO: Köln, Römisch-Germanisches Museum, Inv. 29.307.

Lit.: CIL XIII 8351. – Chioffi 2009 Nr. 145.

Lardarius – Händler von Dauerware**5 Grabstein**

FO: Narbonne/*Narbo (Gallia Narbonensis)*.

Maße: 65 x 65 cm.

Datierung: Ende 1. - Anfang 2. Jh. n. Chr.

AO: Narbonne, Musée Lapidaire, Inv. 4105.

Lit.: CIL XII 4483. – Chioffi 2009 Nr. 134. – Dellong 2002, 199.

6 Grabstein

FO: Narbonne/*Narbo (Gallia Narbonensis)*.

Datierung: Ende 1. - Anfang 2. Jh. n. Chr.

AO: Narbonne, Musée Lapidaire, Inv. 820.

Lit.: AE 1912, 25. – Chioffi 2009 Nr. 135. – Dellong 2002, 439.

7 Grabstein

FO: Köln/*Colonia Claudia Ara Agrippinensium (Germania Inferior)*.

Ikonographie: links nackter Junge, der eine Inschriftentafel trägt, rechts nicht erhalten; darüber Füße und Gewandende einer weiblichen(?) Person.

Maße: 84 x 92 x 16 cm.

Datierung: 1.-2. Jh. n. Chr.

AO: Köln, Römisch-Germanisches Museum, Inv. 98.

Lit.: CIL XIII 8390. – Chioffi 2009 Nr. 146. – Kakoschke 2014.

Lanius – Schlachter/Opferschlachter**8 Grabstein**

FO: Narbonne/*Narbo (Gallia Narbonensis)*.

Maße: 90 x 59 cm.

Datierung: 1. Jh. n. Chr.

AO: Narbonne, Musée Archéologique, Inv. 346.

Lit.: CIL XII 4482. – Chioffi 2009 Nr. 133. – Dellong 2002, 232.

9 Grabstein

FO: Bingen/*Bingium (Germania Superior)*.

Ikonographie: Sockelbild mit Stierkopf zwischen Opfergeräten (Messer, Schale, *patera*); oben vegetabile Verzierungen.

Maße: 64 x 149 x 20 cm.

Datierung: 1. Jh. n. Chr.

AO: Mainz, Landesmuseum, Inv. S 165.

Lit.: CIL XIII 7521. – Chioffi 2009 Nr. 143. – Selzer 1988 Nr. 114 (*Lanius* ist hier mit „Metzger“ übersetzt, wegen der sakralen Attribute scheint „Opferschlachter“ jedoch passender).

10 Namensliste

FO: Bad Kreuznach/*Cruciniacum (Germania Superior)*.

Maße: 103 x 72 cm.

Datierung: 1. Jh. n. Chr.

Lit.: CIL XIII 7553. – Chioffi 2009 Nr. 144.

11 Fragment einer Balustrade

FO: Nîmes/*Nemausus (Gallia Narbonensis)*.

Maße: 63,5 x 96,4 x 9 cm.

Datierung: römisch.

AO: Nîmes, Musée Lapidaire, Inv. 968.3.1.

Lit.: Christol u. a. 1990, 190 Nr. 18. – AE 1990, 684. – Chioffi 2009 Nr. 131.

12 Weihestein

FO: Périgueux/*Vesunna (Gallia Aquitania)*.

Maße: 130 x 60 x 30 cm.

Datierung: 1. Hälfte 1. Jh. n. Chr.

AO: Périgueux, Musée d'Art et d'Archéologie du Périgord, Inv. 249 G.

Lit.: CIL XIII 941. – Chioffi 2009 Nr. 136.

13 Weihestein

FO: Groß-Gerau (*Germania Superior*).

Ikongraphie: sitzender Merkur; Mantel um die Hüften, Flügelhut, im linken Arm *caduceus*, in der rechten Hand Geldbeutel, neben dem rechten Fuß liegender Widder.

Maße: 26 x 76 x 26 cm.

Datierung: 1. Viertel 3. Jh. n. Chr.

AO: Groß-Gerau, Heimatmuseum.

Lit.: Mattern 2005 Nr. 318. – Hupe 1997, 158 Kat. 55; 196-197 B13.

Bildmotive

14 Grabstein [Abb. 3]

FO: Le Hérapel/*Mediomatrici (Gallia Belgica)*.

Ikongraphie: Szene im Metzgerladen; Hackklotz, am *canarium* aufgehängte Fleischteile, Schnellwaage, zwei Personen stehen sich an einem Tisch links gegenüber.

Maße: 65,5 x 73 x 41 cm.

Datierung: römisch.

Lit.: Espérandieu V 1913 Nr. 4457. – CIL XIII 11460.

AO: Metz, Musée de la Cour d'Or (Sammlung Huber).

15 Grabaltar(?)

FO: Dijon/*Divio (Germania Superior)*.

Ikongraphie: zwei Männer mit gegürteten Tuniken links und rechts eines an den Beinen aufgehängten Schlachtviehs; Sockelzone mit vegetabilem Dekor.

Maße: 80 x 45 x 50 cm.

Datierung: römisch.

AO: Dijon, Musée Archéologique, Inv. [51] 67.

Lit.: Espérandieu IV 1911 Nr. 3454. – Chioffi 2009 Nr. 139. – Zimmer 1982 Nr. 70.

16 Fragment eines Grabsteins(?) [Abb. 4]

FO: Winterbach, Stadt St. Wendel (*Gallia Belgica*).

Ikongraphie: Objekt, möglicherweise ein geschlachtetes Tier, hängt am Fleischerhaken.

Maße: 29 x 24 x 24 cm

Datierung: römisch.

AO: Trier, Rheinisches Landesmuseum, Inv. 8150.

17 Grabstele

FO: Nuits-Saint-Georges (*Gallia Lugdunensis*).

Ikongraphie: Mann mit Fleischermesser und Tierkopf.

Maße: 65 x 30 x 13 cm.

Datierung: römisch.

AO: Musée de Nuits-Saint-Georges.

Lit.: Espérandieu III 1910 Nr. 2056. – Planson/Pommeret 1986, 45.

18 Grabstele

FO: Bordeaux/*Burdigala (Gallia Aquitania)*.

Ikonographie: Fleischermesser und Hackklotz(?).

Maße: 66 x 32,5 x 14 cm.

Datierung: römisch.

AO: Bordeaux, Musée d'Aquitaine, Inv. MAB 60.1.300.

Lit.: *Espérandieu II* 1908 Nr. 1210. – CIL XIII 855.

19 Grabstele

FO: Baugy/*Bourges (Gallia Aquitania)*.

Ikonographie: Frau mit Würsten(?).

Maße: 103 x 34 x 17 cm.

Datierung: römisch.

AO: Bourges, Musée du Berry.

Lit.: *Espérandieu II* 1908 Nr. 1524. – CIL XIII 1338.

20 Relief mit Opferszene

FO: Bordeaux/*Burdigala (Gallia Aquitania)*.

Ikonographie: Opferszene; kopfloses Schwein wird auf einem Tisch von zwei Männern in Tunika zerlegt, Togati schauen zu.

Maße: ca. 100 x 250 x 50 cm.

Datierung: römisch.

AO: Bordeaux, Kathedrale.

Lit.: *Espérandieu II* 1908 Nr. 1100. – Langner 2001, 333 f.

Literatur

N. Albrecht, Römerzeitliche Brunnen und Brunnenfunde im rechtsrheinischen Obergermanien und in Rätien. *Studia archaeologica palatina* 1 (Mainz 2016). – Ancient shipwrecks of Pisa. A guide. Hrsg. von A. Camilli/E. Setari (Mailand 2005). – L. Chioffi, Caro. Il mercato della carne nell'Occidente romano (Rom 2009). – M. Christol u. a., Archéologie à Nîmes. Bilan de 40 années de recherches et découvertes, 1950-1990 (Nîmes 1990). – H. Cüppers, Ein Metzger im römischen Trier. *Trierer Zeitschrift* 45, 1982, 289-292. – E. DeLong, Carte archéologique de la Gaule 11,1. Narbonne et le Narbonnais (Paris 2002). – É. Espérandieu, Recueil général des bas-reliefs, statues et bustes de la Gaule romaine II-V (Paris 1908-1913). – É. Espérandieu, Recueil général des bas-reliefs, statues et bustes de la Germanie romaine (Paris 1931). – N. Franken, Zur Typologie antiker Schnellwaagen. *Bonner Jahrbücher* 193, 1993, 69-120. – G. Gerlach, Essen und Trinken in römischer Zeit. Führer und Schriften des Archäologischen Parks Xanten 9 (Köln 1986). – G. Gerlach, Zu Tisch bei den alten Römern. Eine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. *Archäologie in Deutschland, Sonderheft 2001* (Stuttgart 2001). – E. Grönke/E. Weinlich, Römische Laufgewichtswaagen. *Bayerische Vorgeschichtsblätter* 57, 1992, 189-230. – J. Hupe, Studien zum Gott Merkur im römischen Gallien und Germanien. *Trierer Zeitschrift* 60, 1997, 53-227. – P. Jung, Eine Tafel mit römischen Beinartefakten aus Trier im Stadtmuseum Düsseldorf. *Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier* 40, 2014, 37-51. – A. Kakoschke, Opto sit tibi terra levis. Zu zwei Grabinschriften aus dem römischen Köln. *Frankfurter elektronische Rundschau zur Altertumskunde* 24, 2014, 1-11. <http://dx.doi.org/10.21248/fera.24.101> [01.02.2018]. – M. Langner, Szenen aus Handwerk und Handel auf gallo-römischen Grabmälern. *Jahrbuch des Deutschen Archäologischen Instituts* 116, 2001, 299-356. – S. Lauffer, Diokletians Preisedikkt (Berlin 1971). – M. Mattern, Römische Steinendenkmäler aus Hessen südlich des Mains sowie vom bayerischen Teil des Mainlimes. *Corpus signorum imperii Romani, Deutschland II* 13 (Mainz 2005). – A. Mutz, Römische Waagen und Gewichte aus Augst und Kaiseraugst. *Augster Museums-*

hefte 6 (Augst 1983). – E. Planson/C. Pommeret, Les Bolards. Le site gallo-romain et le Musée de Nuits-Saint-Georges (Paris 1986). – M. Prell, Armut im antiken Rom (Stuttgart 1997). – I. Raumschüssel, Grabrelief eines Schweinemetzgers. In: Die Antiken im Albertinum. Antike Welt, Sondernummer 1993 (Mainz 1993) 46. – A. Rieche/H. J. Schalles, Colonia Ulpia Traiana. Arbeit. Handwerk und Berufe in der römischen Stadt. Führer und Schriften des Archäologischen Parks Xanten 10 (Köln 1987). – W. Selzer, Römische Steindenkmäler. Mainz in römischer Zeit (Mainz 1988). – B. Sirks, Food for Rome (Amsterdam 1991). – C. Sorrentino/Z. Di Giuseppe/F. Manzi, Materiale osteologica animale. In: Le navi antiche di Pisa ad un anno dell'inizio delle ricerche. Hrsg. von S. Bruni (Florenz 2000) 329-342. – W.-R. Teegen, Eine Rinderwirbelsäule aus der Feldstraße in Trier. Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier 38, 2006, 47-51. – K. Waldmann, Die Knochenfunde aus der Colonia Ulpia Traiana, einer römischen Stadt bei Xanten am Niederrhein. Archaeo-Physika 3. Bonner Jahrbücher, Beihefte 24 (Köln 1967). – R. Wiegels, Laufgewicht einer Waage aus Kalkriese. Varus-Kurier 9, 2007, 1-3. – C. Wustrow, Die Tierreste aus der römischen Villa von Borg, Kr. Merzig-Wadern. Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie 113 (Bonn 2004). – G. Zimmer, Römische Berufsdarstellungen. Archäologische Forschungen 12 (Berlin 1982).

Antike Schriftquellen

Marcus Gaius Apicius, De re coquinaria. Über die Kochkunst. Hrsg. und übers. von R. Maier (Leipzig 1991).

Marcus Tullius Cicero, De officiis. Vom pflichtgemäßen Handeln. Hrsg. und übers. von R. Nickel (Düsseldorf 2008).

C. Plinius Secundus d. Ä., Naturkunde. Buch VIII. Zoologie: Landtiere. Hrsg. und übers. von R. König (München 1976).

L. Annaeus Seneca, Dialogi. Dialoge. Hrsg. und übers. von G. Fink (München 1992).

Marcus Terentius Varro, Über die Landwirtschaft. Hrsg. und übers. von D. Flach (Darmstadt 2006).

Abkürzungen

AE Année épigraphique 1888 ff.

CIL Corpus inscriptionum Latinarum I ff. (Berlin 1863 ff.).

Vindolanda I A. K. Bowman/J. D. Thomas, Vindolanda: The Latin writing tablets. [Tabulae Vindolandenses 1]. Britannia, Monograph series 4 (London 1983).

Vindolanda II A. K. Bowman/J. D. Thomas, The Vindolanda writing tablets. Tabulae Vindolandenses 2 (London 1994).

Abbildungsnachweis

Abb. 1 H. Thörnig, RLM Trier, DIA1980.64.

Abb. 2 Th. Zühmer, RLM Trier, Digitalfoto.

Abb. 3 L. Kieffer, Musée de La Cour d'Or, Metz Métropole.

Abb. 4 H. Thörnig, RLM Trier, RE.1970.511b.

Abb. 5 Parc Archéologique Européen de Bliesbruck-Reinheim, Bliesbruck.