

Ein Metzger im römischen Trier

von
HEINZ CÜPPERS

Eine ebenso reizvolle wie interessante Ergänzung zu den im antiken Trier ausgeübten Berufen, wie sie auf den Grabmalresten durch bildliche Darstellungen oder durch Inschriften überliefert werden¹ oder aus den bei Grabungen zutage geförderten Resten von Werkstätten und Abfällen erschlossen werden können², bietet ein Grabmalrest, der 1979 bei den Grabungen in St. Maximin freigelegt und aufgenommen werden konnte.

Der aus weißem Sandstein bestehende Quader hat rechteckiges Format und ist an der Reliefseite 68 cm breit, während die glatten, nur roh abgespitzten Seitenflächen 84 cm lang sind. Die noch erhaltene Höhe beträgt 51–52 cm, doch sind offenbar an der Oberseite wie auch an der Unterseite nachträglich Abarbeitungen vorgenommen worden, da keine Lager- und Standflächen mehr erhalten sind. Die Reduktion erfolgte offenbar bei Herrichtung des Denkmalrestes zur Zweitverwendung als Teil eines Sarkophages. Hierbei wurde der Stein trogartig ausgearbeitet, so daß nur an der Vorderseite und den längeren Seiten eine Wandung von 10–14 cm und 12–13 cm stehengelassen wurde, während an der Rückseite der Trog seine Verlängerung in einem zweiten, ebenfalls ausgehöhlten Quader fand. Bei einer Tiefe der Höhlung von 31 cm verbleibt eine Bodenstärke von 19–20 cm, während die Höhlung 40–45 cm Breite erreicht.

Die Vorderseite zeigt rechts und links jeweils eine Leiste, die auch den Rest einer zweizeiligen Inschrift vom Rand absetzt. Das Relief, derart eingefaßt, ist bis zu 8 mm eingetieft und noch auf 37 cm Höhe erhalten. Die Darstellung läßt unsicher auf die Tätigkeit des Grabinhabers als Metzger schließen. Auf der nicht mehr erhaltenen Bodenlinie stehen links ein runder Hackklotz, rechts daneben, in perspektivischer Auf- und Schrägansicht, ein fast quadratischer Tisch, der wie ein großes Hackbrett oder ein Auslegetisch von einer Blutrinne gegen die profilierten Randleisten gesäumt wird. An der sichtbaren Vorderseite des sehr massiv wirkenden Tisches ist eine Leiste aufgelegt, in der ein großes Hackbeil mit Rundgriff und geschwungenem

¹ Vgl. J. Steinhausen, Archäologische Siedlungskunde des Trierer Landes (Trier 1936). – W. von Massow, Die Grabmäler von Neumagen (Berlin 1932). – H. Dragendorff – E. Krüger, Das Grabmal von Igel (Trier 1924). – F. Hettner, Die römischen Steindenkmäler des Provinzialmuseums zu Trier (Trier 1893) Nr. 193 und 194, gefunden 1863 beim Bau der Eisenbahn Trier–Luxemburg. – Aus den Darstellungen des Alltagslebens lassen sich ebenfalls Rückschlüsse auf spezialisierte Handwerke gewinnen, so z. B. Korbflechter für Behältnisse im Bereich der Landwirtschaft und des Weinbaues, Korbsessel im Hausbereich, Tisch- und Möbelschreiner etc., Darstellungen, die im gesamten Treverergebiet bis hin nach Jünkerath (vgl. H. Koethe, Straßendorf und Kastell bei Jünkerath. *Trierer Zeitschr.* 11, 1936 Beih. S. 50–106 und Taf. 4,1), bei anderen Denkmalformen auch im benachbarten Mediomatrikergebiet in großer Zahl begegnen (z. B. in Metz: Musée archéologique de Metz, La civilisation gallo-romaine dans la cité des médiomatiques I [Metz 1964] und II [Metz 1976]). – H. Heinen, Grundzüge der wirtschaftlichen Entwicklung des Moselraumes zur Römerzeit. *Trierer Zeitschr.* 39, 1976, 75–118. – K. Polaschek, Handwerkerberufe im römischen Trier und Umgebung. *Kurtrier. Jahrb.* 13, 1973, 189–198. – W. Binsfeld, Eine Bierverlegerin aus Trier. *Germania* 50, 1972, 256 ff.

² Häufung von gesägten Röhrenknochen einer Werkstatt zur Herstellung beinerer Gerätschaften beim Forum (unpubliziert), Roh- und Halbfabrikate von Haarnadeln, Schlacken und Fritten einer Glasmacherwerkstätte beim Palais Kesselstatt vgl. S. Loeschke, Frühchristliche Werkstatt für Glasschmuck in Trier. *Trierer Heimatbuch* (Trier 1925) 337 ff.



Abb. 1 Trier, St. Maximin, nördliches Seitenschiff, Ostchor. Rest von Tonnendachstein mit Metzgerladen

Rücken eingesteckt ist, rechts daneben, vielleicht in einer aufgemalten Öse oder Schlaufe eingesteckt, eine lange Spicknadel, deren runder Griff mit dekorativen Kerben versehen ist. Zur abgebrochenen Bodenfläche hin ist noch der Griff eines großen Gerätes, wohl eines langstieligen Beiles, zu erkennen. Auf der Tischplatte selbst sind ein dünnes Rippenstück (Kotelett) und ein größerer Braten mit Schwarte ausgelegt. Zum oberen Ende des Tisches liegt ein breiteres Gerät, das vielleicht als Wiege- und Schabmesser mit breitem Griffbügel zu deuten wäre. Auf dem runden Hackklotz ist ebenfalls ein Rippenstück aufgelegt, in das ein leicht geschwungenes Fleischerbeil mit rundem, verdicktem Griff eingeschlagen ist. Der Beilrücken ist durch eine Einkerbung als verstärkte Halterung für das ebenfalls gerundete Messerblatt gekennzeichnet³.

³ Die Sonderform dieser Fleischerbeile ist im allgemeinen Fundgut eiserner Gerätschaften relativ selten vertreten und weist ebenfalls auf eine „Berufs-Spezialisierung“ im Laufe der zivilisatorischen Entwicklung; vgl. R. Noll, Das Inventar des Dolichenusheiligtums von Mauer an der Url (Noricum). Der römische Limes in Österreich XXX (Wien 1980) 104 Nr. 72–76: schwere Hackmesser; ebd. Nr. 79–82 auch Fleischerhaken. – Spezielle Wiegemesser dürften ebenfalls seit dem 2. Jahrhundert ihre Ausbildung erfahren haben. Da zur Wursthherstellung und für Pasteten die Zerkleinerung des gebratenen, gegarten oder gekochten Fleisches nur mit einem solchen Messer möglich ist, wird man auf diese Messerform schließen können, die dann später auch in fränkischen Gräbern vollkommen ausgebildet als Beigabe vertreten ist, z. B. K. Böhner, Die fränkischen Altertümer des Trierer Landes (Berlin 1958) Katalog S. 119 = Rittersdorf Grab 34 d: Küchenmesser mit Seitenstegen und Mitteldorn auf dem Messerrücken, L. 20,4 cm.

Am oberen Ende des Relieffeldes, unterhalb der gerundet nischenförmigen Eintiefung gegen das Inschriftfeld, ist horizontal eine Leiste mit Haken und Nägeln angebracht. Zur rechten Seite hin ist ein kräftiger ausgebeiter Hinterschinken aufgehängt. Daneben ist ein langes Filetstück zu sehen, das mit gleichmäßig angeordneten Nuppen (neun Stück) als mit Speckwürfeln gespickt gekennzeichnet ist⁴. Da Schinken und Spickbraten, trotz der ungelenten und stark vereinfachten Perspektive, vor den Tisch und über die Tischkante hinabreichen, möchte man auf die Absicht des Steinmetzen schließen wollen, einen Durchblick mit Fensterauslage und Arbeitsraum zu vermitteln. So erscheint denn auch im Hintergrund, durch eine tiefe Rille von der Horizontalleiste deutlich abgesetzt, an einer Öse aufgehängt eine Schnellwaage, die rechts durch eine zweite bandförmige Vorrichtung gesperrt war. An der Unterseite des Waagebalkens ist ein Haken zum Einhängen der Waagschale oder eines Gewichtes angebracht.

Dank dieser Kurzdarstellung von Gerätschaften und Verkaufswaren kann der Beruf des Grabinhabers klar bestimmt werden.

Ergänzend sind weitere Hinweise der leider sehr fragmentierten Inschrift zu entnehmen.

Die zwei letzten Zeilen einer sicherlich längeren Inschrift sind leider auch zusätzlich noch durch eine größere abgeplatze Fläche mit wenigstens je fünf Buchstaben reduziert worden. Obendrein zeigt die unregelmäßige Abarbeitung an der Oberseite, daß die Hälfte der Buchstaben der oberen Reihe erst bei der Zweitverwendung reduziert wurde. Dennoch ist zu lesen: . . . ELLARII auf einer schwach vorgeritzten Hilfslinie, darunter PONEMEST⁵. Danach wird zu ergänzen sein: . [MA]CELLARII und [CAV]PONEM EST. Diese Inschriftreste beziehen sich auf den durch das Relief hinreichend illustrierten Metzger, der wohl in Übereinstimmung zu anderen Inschriften als „negotiator artis macellariae“, als Händler von Fleisch- und Wurstwaren, definiert wäre. In dem Hinweis auf eine Kneipe oder Schänke und Gastwirtschaft ist vielleicht eine nicht nur topographische Angabe zu sehen, sondern eine berufliche Verbindung, die heute durchaus geläufig, hier als Besonderheit Erwähnung verdiente⁶.

⁴ W. Binsfeld weist mich auf das Relief in Villa Albani hin (O. Jahn, Darstellung auf Reliefs, welche sich auf Handwerk und Handelsverkehr beziehen, Leipzig 1862, Taf. 13 und Helbig, Führer durch die öffentlichen Sammlungen klassischer Altertümer in Rom. 4. Aufl. 1963 Nr. 3231): Über der Darstellung eines Metzgers vor einem Hackklotz, auf dem ein Saukopf liegt, Leiste mit aufgehängtem Tierkopf (Schwein?), Schinken, Sau-Euter, Speckseite und Innereien. Die Form unseres gespickten Fleischstückes mit verengten Enden ist von der des Sau-Euters, das breiter und mit zehn gleichmäßig angeordneten Zitzen erscheint, verschieden.

⁵ Zu den im Fleischerhandwerk gängigen Berufsbezeichnungen und Differenzierungen vgl. H. v. Petrikovits, Das Handwerk in vor- und frühgeschichtlicher Zeit Teil I. Abhandlungen der Akademie der Wissenschaften in Göttingen. Phil.-Hist. Kl. F. 3 Nr. 122 (Göttingen 1981) 125: Es werden aufgelistet (18,3) botularius – Hersteller und Händler von Wurst, bucaeda – der Rinderschlächter, caenarius – der Fleischer, confectuarius – der Schlächter, isiciarius – der Wurst- und Füllselmacher, lanus – der Metzger, macellarius – Metzger und Fleischhändler, pernarius – der Schinkenhändler, salgamentarius – Händler mit Salz- und Pökelfleisch, salamentarius – der Salz- und Fischhändler, tomacularius – der Wursthändler und Wurstbrater.

⁶ Die vielfältigen Leistungsangebote eines Kneipen- und Gasthausbesitzers veranschaulicht sehr eindrucksvoll ein Relief aus Aesernia in Samnium, später in Neapel und heute in Paris: Auf dem grob ausgeführten Relief erscheint eine Wirtin im Zwiegespräche mit einem Gast im Kapuzenmantel, neben dem ein Reittier (Esel) steht. Nach der Nennung des Grabinhabers: L. Calidius Eroticus sibi et Famine Voluptati vivus fecit folgt in wörtlicher Rede: „Wirtin laß abrechnen. Du hast einen Sester Wein (zum örtlichen Fixpreis, der als bekannt vorausgesetzt wird). Für das Brot ein As, für Pulmentarium (Polenta) zwei Asses! Einverstanden! – Für das Mädchen acht Asses. Dafür auch noch was! Einverstanden! – Heu für den Esel zwei Asses“ (Daremborg-Saglio, Dictionnaire s. v. caupo. S. Diebner, Aesernia-Venafrum. Archaeologica 8, 1979, 174 Nr. Is 62 Taf. 38,62). – Weitere Nachweise Dessau, Inscriptiones Latinae Selectae s. v. caupo-copo.

Der Macellarius ist der Fleischhändler, der auch mit Geflügel, Fischen und Wurstwaren handelt. In den größeren Siedlungen, Städten und auch Militärlagern des Mittelmeergebietes war dem nach Berufsgruppen und Waren geordneten Markt diesen Händlern durch Stifter oder die zuständigen kommunalen Körperschaften ein Sonderbereich zugewiesen, der auf den Foren oftmals eine ebenso praktische wie kunstvolle Bauausstattung erhalten hatte. Es sind dies die Macella, die Fleischmärkte, die neben mancherlei Vorrichtungen zum Feilbieten von Fischen in großen Wasserbassins und zum Reinigen, mit kräftigen Schau- und Auslegetischen, mit Hackklötzen, Waagen und Gewichten ausgestattet waren.

Auf einen größeren, außerhalb des Forums gelegenen Fleischereibetrieb weist in Trier ein Grabungsbefund (noch nicht publiziert), der beim Bau der Maschinenhalle des Trierischen Volksfreunds, unweit des Frankenturms, aufgenommen werden konnte.

In einem größeren Raum wurden zwei Feuerstellen mit halbkreisförmigem Mauerschild freigelegt. Hier waren auf den Feuerstellen größere Kochkessel aufzustellen oder an Halterungen aufzuhängen, während die Mauerschilde Metzger und Hilfspersonal vor der Hitze des Feuers schützen sollten. In einem anschließenden Hofraum war eine größere Räucherkammer angelegt, die in der Raumachse von einem Feuerungskanal durchzogen wurde, der – abgedeckt – gegen die Wand hin mit kaminartiger Öffnung die gedämpfte Wärme und den Rauch in die Kammer leitete⁷.

Der wahrscheinlich überwölbte Raum ist 4,25 m zu 3,85 m groß und weist die Einrichtung als eine technisch ebenso gut durchdachte wie auch von der Größe her bedeutende Installation aus, die in ihrer Kapazität ähnliche Einrichtungen, wie sie aus Landvillen bekannt sind, bei weitem übertrifft⁸.

*Dr. Heinz Cüppers,
Rheinisches Landesmuseum,
Ostallee 44,
5500 Trier*

⁷ Räucheröfen und Kochnische vgl. R. Laur-Belart, Ausgrabungen in Augst 1948: Insula XXIII (Basel 1949) 13 und O. Lüdin u. a., Ausgrabungen in Augst 2 Insula XXIV 1939–1959 (Basel 1962) 36. – Entsprechende Vorrichtungen auch in ländlichen Villen, z. B. Villa Weitersbach, Trierer Zeitschr. 24/26, 1956/58, 511 ff. und Abb. 108.

⁸ Zur mittelalterlichen und neuzeitlichen Geschichte des Metzgerberufes: R. Laufner, 2000 Jahre Trier und seine Metzger (Trier 1980).