Ann. Naturhist. Mus. Wien, Serie A	120	321–333	Wien, 15 Jan. 2018

In cibo veritas – Zur wechselhaften Geschichte des Atriumhauses von Aguntum/Tirol (1.–4. Jahrhundert n. Chr.) im Spiegel der Ernährungssitten

Sabine DESCHLER-ERB[1] & Martin AUER[2]

(mit 5 Abbildungen)

Manuskript eingereicht am 30. Juni 2017,
die revidierte Fassung am 14. September 2017.

Zusammenfassung

Die Größe und die hellenistisch-römische Form seines Herrschaftstraktes machen das Atriumhaus von Aguntum zu einem im gesamten Alpenraum herausragenden innerstädtischen Wohn- und Repräsentationskomplex. Die archäologischen und archäozoologischen Untersuchungsergebnisse spiegeln nicht nur den hohen sozialen Status der Bewohner wider, sondern zeigen auch das sich im Laufe der Zeit verändernde Verhältnis zur römischen Kultur auf.

Schlüsselwörter: Keramik, Tierknochen, Ernährung, Handelsgüter, Identität, Römerzeit, Aguntum/Tirol.

Abstract

The so-called "Atrium House" in Aguntum represents an outstanding intra-urban building. Because of its Hellenistic-Roman construction type this housing complex is unique within the alpine region during the Roman Period. The results of archaeological and archaeozoological analyses do not only reflect the high social status of the inhabitants of this building, but do also point to diachronic changes in their relationship to Roman Culture.

Keywords: Pottery, Animal Bones, Nutrition, Merchandise, Identity, Roman Period, Aguntum/Tyrol.

[1] Integrative Prähistorische und Naturwissenschaftliche Archäologie (IPNA), Universität Basel, Spalenring 145, 4055 Basel, Schweiz; E-Mail: sabine.deschler@unibas.ch

[2] Institut für Archäologien, FB Aguntum, Universität Innsbruck, Langer Weg 11, 6020 Innsbruck, Österreich; E-Mail: martin.auer@uibk.ac.at

„Du bist, was Du isst“

Diese dem Gastrophen Jean Anthelme BRILLAT-SAVARIN (1755–1826) zugeschriebene Lebensweisheit hat bis heute nichts an Aktualität eingebüßt und auch unser Jubilar dürfte dem wohl zustimmen. Wie und was Leute essen, ist eine Form der Kommunikation (MEADOWS 1994: S. 136), das heißt durch ihre Esssitten demonstrieren Menschen – bewusst oder unbewusst – ihre Zugehörigkeit zu einer sozialen, religiösen oder ethnischen Gruppe. Archäo(bio)logische Funde können folglich direkte Hinweise zum Selbstverständnis und zur Identität einer Person oder einer Bevölkerungsgruppe geben.

Bei der Erforschung der Ernährungssitten und des früheren täglichen Lebens an und für sich spielt das Konzept des Haushalts eine zentrale Rolle (MEADOWS 1994: S. 133–134). Das Atriumhaus von Aguntum bildet diesbezüglich ein quasi ideales Untersuchungsbeispiel. Aufgrund interdisziplinärer Untersuchungen können fast 400 Jahre Geschichte und Leben der Menschen in einem bemerkenswerten Gebäudekomplex nachgezeichnet werden.

Das sogenannte Atriumhaus und seine Geschichte

Inmitten der alpinen Umwelt Tirols, vier Kilometer östlich des heutigen Lienz, haben sich im römischen *municipium* Claudium Aguntum (ehemalige Provinz Noricum) Reste eines großen, herrschaftlichen Hauses im mediterranen Stil erhalten. Dieses wird als „Atriumhaus“ bezeichnet und ist für den ganzen Alpenraum als einmalig zu bezeichnen (AUER 2014) (Abb. 1). Es besteht aus mehreren Gebäudegruppen mit teilweise durchgängigen Achsen. Im Zentrum stehen ein symmetrisch gestaffelter Wohn- und Repräsentationstrakt mit Atrium, Gartenperistyl und Sommertriklinium und ein östlich daran angrenzender, um einen weiteren Garten herum gruppierter herrschaftlicher Trakt (TSCHURTSCHENTHALER 2007: S. 176). Während das zentrale Atrium bereits Mitte des 1. Jahrhunderts n. Chr. fertig gestellt war, wurde der mittels einer Hypokaustanlage komplett beheizbare östliche Trakt erst im 2. Jahrhundert n. Chr. errichtet. Die Gebäude bleiben mit unterschiedlichen Adaptionen – vor allem dem Einbau von Hypokaustanlagen in ausgewählten Räumen – bis in die Spätantike in Verwendung, wobei während des 4. Jahrhunderts n. Chr. größere bauliche Veränderungen festzustellen sind. Das Marmorbecken im Gartenperistyl wird aufgegeben und im Süden mit einer Y-förmigen Heizanlage überbaut. Vergleichbare Heizanlagen ersetzen auch im östlichen Gebäudetrakt die Hypokaustheizung (Abb. 2).

Der ausgeprägte mediterrane Stil des Gebäudes, der in seiner ersten Bauphase so gar keine Rücksicht auf die klimatischen Bedingungen des inneralpinen Osttirols zu nehmen scheint, sowie der Reichtum seiner Ausstattung und Funde lassen Fragen nach den Hintergründen und der Identität seiner Bewohner aufkommen.

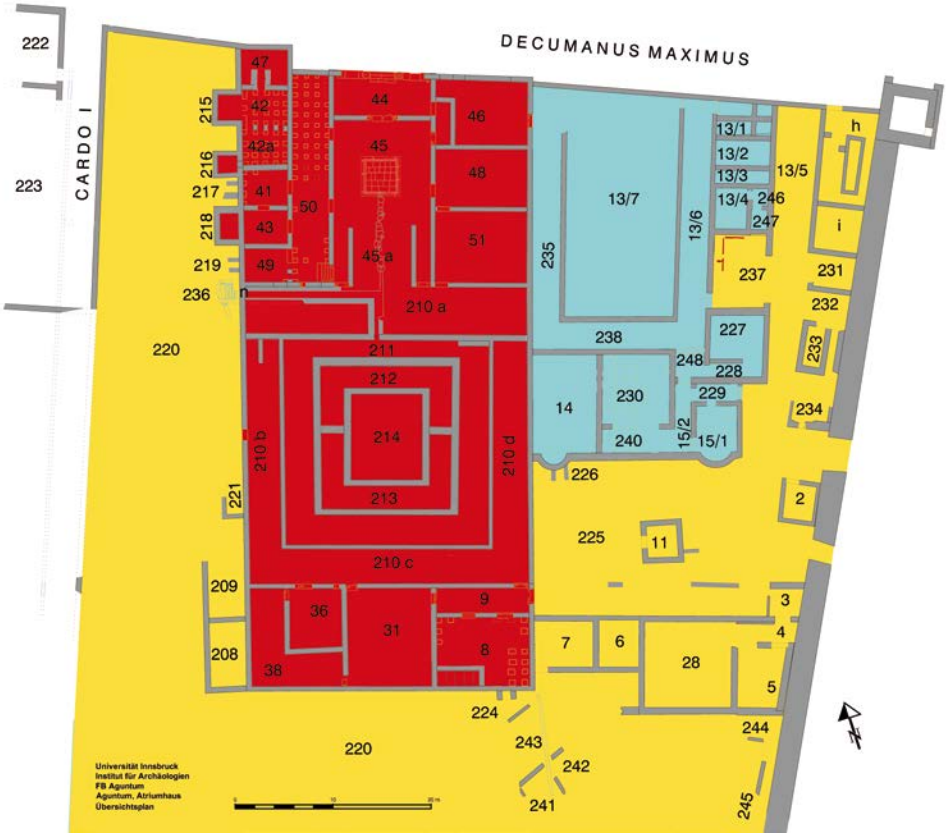

Abb. 1. Das Atriumhaus von Aguntum. Der Zentralbereich ist rot markiert, die Räumlichkeiten des Osttraktes blau und der umgebende Gartenbereich dunkelgelb. (Universität Innsbruck, Institut für Archäologien, FB Aguntum)

Was von den Mahlzeiten übrig blieb

Verschiedene Quellen geben Auskunft über die Herkunft, die Zubereitung und den Konsum von Lebensmitteln in archäologischem Kontext (PITTS 2015: S. 99): Es handelt sich um Strukturen (z. B. Küchen, Speiseräume), menschliche, pflanzliche und tierische Reste (morphologische, metrische und chemische Untersuchungen), Artefakte (Keramik, Metall, Glas) sowie bildliche Darstellungen.

Bauliche Strukturen, die mit der Zubereitung und Konsumation von Speisen in Zusammenhang stehen, fanden sich im Atriumhaus eher wenige. In Raum 216 wird aufgrund der Funde (siehe unten) zwar das Vorhandensein von Küchenabfällen vermutet, eine Herdstelle oder Ähnliches wurde aber auch in den angrenzenden Räumen nicht entdeckt. Der aufwendig gestaltete Osttrakt behält seine repräsentative Funktion wohl auch in der Spätantike. Zumindest ist der Reichtum der Benutzer durch die große Anzahl

Abb. 2. Heizkanal mit Feuerstelle im Nordost-Eck von Raum 230. (Universität Innsbruck, Institut für Archäologien, FB Aguntum)

an Importen aus Nordafrika belegt (Auer 2016). Darunter finden sich Weinamphoren genauso wie Küchen- und Speisegeschirr, was auf die Abhaltung entsprechend repräsentativer Mahlzeiten auch in der Spätantike schließen lässt.

Aus archäobiologischer Sicht ist zu bemerken, dass keine Sedimente geschlämmt wurden. Es stehen daher keine botanischen Funde und Kleintierreste für eine Untersuchung zur Verfügung. Somit stellen die keramischen Funde und die Großtierreste die einzige aussagekräftige Quelle zu den Ernährungsgewohnheiten im Atriumhaus dar und sollen im Folgenden genauer beleuchtet werden:

Die aus der ersten und letzten Nutzungsphase des Atriumhauses stammende Keramik umfasst 8.569 Fragmente, wovon 1.786 auf Randstücke entfallen. Die Zählung der Gefäßfragmente berücksichtigt anpassende Scherben, indem diese nur einmal gezählt werden. Alle Daten beruhen auf der Zählung der Scherben, es wurden keine Berechnungen zu Mindestgefäßzahlen durchgeführt, da dies aufgrund des nur fragmentarischen Erhaltungszustandes kaum sinnvolle Ergebnisse verspricht. Es werden im Folgenden zwei Prozentzahlen angegeben, wobei sich die erste auf die Anzahl der Randstücke und jene in Klammer auf die Gesamtanzahl der Scherben bezieht.

Die Befundlage ist für die Frühzeit und die Spätzeit des Gebäudes unterschiedlich. Die Fundassemblagen aus der Frühzeit stammen meist aus den beim Umbau entstandenen Füllschichten, allerdings datiert auch ein Kellerraum im Bereich des Osttraktes (Raum 233) in diese Phase. In Raum 233 wurden noch am Boden stehend, eine Reihe von Ganzgefäßen gefunden. Das deutet darauf hin, dass hier nicht nur Füllschichten vorhanden sind, sondern auch Teile des ursprünglichen Inventars des Kellerraums noch angetroffen wurden.

Etwas besser ist die Ausgangslage für die spätantike Nutzung des Atriumhauses. In unterschiedlichen Bereichen des Gebäudes werden neue Heizanlagen errichtet und um diese herum spielt sich auch die Hauptnutzung dieser Zeit ab. Die spätantiken Befunde im Zentralbereich des Atriumhauses wurden zu einem Großteil bereits in den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts freigelegt, weshalb hier detaillierte Daten fehlen. Den interessantesten Befund stellen die 2003 bis 2005 ausgegrabenen südlichen Räumlichkeiten des Osttrakts dar (TSCHURTSCHENTHALER 2005). Aus der Hauptnutzungszeit des Gebäudetraktes liegen kaum Funde vor, dafür ist die Spätantike umso besser belegt. Während des 4. Jahrhunderts n. Chr. erhielt der Raum ein neues Heizsystem. Das zugehörige Fundmaterial spiegelt eine intensive Nutzung in der zweiten Hälfte des 4. und der ersten Hälfte des 5. Jahrhunderts n. Chr. wider. Neben zahlreichen stark fragmentierten Gefäßen wurde auch eine Reihe von Ganzgefäßen festgestellt, was darauf hindeutet, dass hier ein Auflassungsbefund vorliegen könnte. Die angetroffenen Objekte und Fragmente sind zwar zum überwiegenden Teil nicht am Ort ihrer ursprünglichen Benutzung gefunden worden, allerdings fand die Entsorgung der spätantiken Siedlungsabfälle im Gegensatz zur Hauptnutzungszeit innerhalb des Gebäudes statt. Diese Vorgänge können mit einer bevorstehenden Auflassung in Zusammenhang stehen bzw. durch eine schrittweise Auflassung des Osttrakts während des 5. Jahrhunderts n. Chr. bedingt sein.

Die im Folgenden gemachten Aussagen zu den Tierknochenabfällen basieren auf der Untersuchung von über 5800 Fragmenten. Funde des 1./2. Jahrhunderts stammen aus den Räumen 215 und 216 sowie aus mehreren Räumen des Osttraktes. Spätrömisch datierte Funde stammen aus dem Marmorbecken sowie den Räumen 13, 14, 225, 230, 237, 238, 240 und 246 im Osttrakt des Gebäudes. Taphonomische Untersuchungen an diesen Knochen, die hier nicht im Detail wiedergegeben werden können, sprechen mehrheitlich für eine in situ-Lage der Funde. Die meisten Knochenabfälle finden sich folglich an der Stelle, an der sie angefallen waren und ihre Untersuchung gibt Hinweise zu den in einem bestimmten Gebäudebereich konsumierten Fleischspeisen (DESCHLER-ERB 1991: S. 367–376). Deren Qualität und Beliebtheitsgrad kann durch den Vergleich mit schriftlichen Quellen wie z. B. das Preisedikt des Diokletian (LAUFER 1971) oder das Kochbuch des Apicius (MAIER 2016) eingestuft werden. So war Fleisch von jungen Schweinen, Hühnern und Wildtieren in der römischen Kultur begehrter als dasjenige von Rindern, welche in erster Linie als Arbeitstiere eingesetzt und erst im fortgeschrittenen Alter geschlachtet wurden. Aufgrund der Häufigkeiten dieser Tierarten in verschiedenen Zonen einer Siedlung kann deren Sozialtopographie nachgezeichnet werden (SCHIBLER & FURGER 1988: S. 156–177).

Die Esssitten von der Frühzeit…

Der Lebensmittelimport in Amphoren spiegelt sich in den Keramikassemblagen der Frühzeit sehr deutlich wider. In der Folge wird eine statistische Auswertung der Gefäßzahlen widergegeben, wobei sich die Prozentzahlen auf die Gesamtzahl der Randfragmente beziehen. Als Vergleichswert werden in Klammer auch die Prozentzahlen bezogen auf die Gesamtscherbenanzahl des jeweiligen Befundes angegeben. Amphoren machen in den Auffüllschichten[3] 5–10 % (24–29 %) der Gefäße aus. Der Auflassungsbefund im Vorgängerbau des Osttraktes[4] weist einen Anteil von 33 % (52,6 %) an Amphoren auf. Insgesamt handelt es sich zu drei Viertel um Ölamphoren, ca. 20 % sind Weinamphoren und die restlichen Gefäße enthielten Oliven, Früchte oder Fischsaucen. Letztere wurden in Aguntum nur in wenigen Fällen aus Spanien importiert. Das bedeutet aber nicht, dass Fischsaucen im Atriumhaus überhaupt nicht vorkommen. Es sind in den letzten Jahren einige ursprünglich als Krüge / Doppelhenkelkrüge angesprochene Gefäße aus italischen Kontexten mit dem Transport von Fischsaucen in Zusammenhang gebracht worden (Quercia 2008). Es kann angenommen werden, dass auch Aguntum mit Fischsaucen aus Italien versorgt wurde, wobei entsprechende Gefäße in der Gruppe der oxidierend gebrannten Krüge zu vermuten sind. Letztere machen in den Auffüllschichten 13,7 % (26,4 %) bis 16,8 % (28,8 %) der Gefäße aus, im Auflassungskontext des Osttraktes 17,8 % (25,8 %).

Besonders bemerkenswert sind in diesem Zusammenhang die Küchenabfälle im Raum 216 (Abb. 3), die aufgrund der Fundkontexte jedenfalls vor der Mitte des 2. Jahrhunderts n. Chr. dorthin gelangt sein müssen. Neben zwei fast vollständig erhaltenen Weinamphoren fanden sich hier auch noch zahlreiche Fragmente von Koch- und Küchengeschirr[5]. Für eine Interpretation als Küchenabfall spricht auch der relativ höchste Brandspurenanteil bei den Tierknochen aus Raum 216.

Werfen wir nun einen Blick auf die Tierknochenabfälle der Frühzeit (Abb. 4): Schafe/Ziegen machen in allen Phasen des Atriumhauses den höchsten Fragmentanteil aus (30 %–42 %). Dies ist im Vergleich zu anderen Städten der römischen Nordwestprovinzen, in denen meist das Hausrind unter den Tierknochenabfällen dominiert (Peters 1998: S. 433, Abb. 81; King 2001), eher ungewöhnlich. Die Erklärung dafür dürfte bei den lokalen Tierzuchtstrategien zu suchen sein, die ihrerseits auf die alpinen topografischen Bedingungen in der Region von Aguntum ausgerichtet waren und für die sich die kleinen Wiederkäuer besser eigneten. Eine Dominanz der kleinen Wiederkäuer liegt denn auch in eisen- und römerzeitlichen Siedlungen Südtirols oder des Friaul vor (z. B. Riedel 1985: S. 153–154, Tab. 1; Petrucci *et al.* 2003, S. 327, Tab. 1). Es handelt sich folglich um eine althergebrachte Tradition des alpinen Raumes, die auch in der

---

[3] Gesamtzahl 83 bzw. 73 Randfragmente (504 bzw. 443 Scherben).

[4] Gesamtzahl 196 Randfragmente (1.257 Scherben).

[5] Gesamtzahl 487 Scherben; 7,5 % (60 % Amphoren), 55 %/29,2 %) lokal/regional hergestellte Gefäße unterschiedlicher Funktion, 10 % (5,1 %) Backplatten und italisches Kochgeschirr, 5,5 % (25 %) Tischgeschirr.

Abb. 3. Kellerraum 216: Verfüllung mit Fragmenten einer nahezu vollständig erhaltenen ägäischen Weinamphore des Typs Dressel 2-4/5 (Pompeji 6 nach PANELLA & FANO 1977). (Universität Innsbruck, Institut für Archäologien, FB Aguntum)

Römerzeit weitergeführt wurde. Auch die weit entwickelte römische Landwirtschaft musste sich in den verschiedenen besetzten Gebieten an die jeweiligen ökogeografischen Verhältnisse anpassen (PETERS 1998: S. 237). Es ist daher anzunehmen, dass auf den lokalen Märkten, bei denen sich auch die Bewohner des Atriumhauses versorgten, Schaf/Ziegenfleisch sehr oft angeboten wurde.

In den frühesten Schichten (1./2. Jahrhundert) ist der Anteil der Schweineknochen mit 30 % relativ am höchsten und nimmt vom 2. bis zum 4. Jahrhundert ab; eine vergleichbare Tendenz ist auch bei den Hühnerknochen festzustellen. Die Frühzeit ist auch durch einen hohen Anteil (30 %) an infantilen Rinderknochen (unter 6 Monate alte Individuen) sowie Funde von Weinbergschnecken und Meeresmuscheln (Austern, Purpurschnecke, Gemeine Samtmuschel) geprägt (Abb. 5). Der Wildtieranteil ist mit 4 % (Abb. 4) zwar nur wenig höher als beim Durchschnitt römischer Fundstellen (DESCHLER-ERB 2001: S. 55, Abb. 2), zeichnet sich aber mit Rothirsch, Reh, Steinbock, Wildschwein, Bär, Feldhase, Steinadler und Rebhuhn durch eine große Variabilität aus. Insgesamt deuten diese Funde auf eine reiche Bewohnerschaft hin, die gehobene Mahlzeiten einzunehmen pflegte.

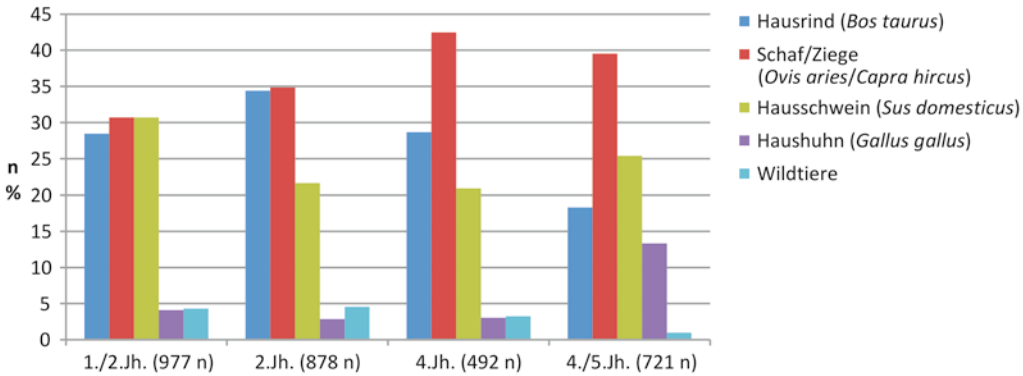

Abb. 4. Anteile (n %) der wichtigsten Tierarten in den verschiedenen Perioden des Atriumhauses (n = Anzahl artlich bestimmbare Tierknochen). (Grafik Sabine Deschler-Erb)

Abb. 5. Austern und Purpurschnecken aus dem Atriumhaus von Aguntum. (Universität Innsbruck, Institut für Archäologien, FB Aguntum)

Ab dem 2. Jahrhundert ist mit grundsätzlichen Veränderungen zu rechnen: Der Rinderanteil ist nun auf Kosten der Schweine- und Hühnerknochen etwas höher. Die Jagdtiere sind seltener vertreten, Exoten kommen keine mehr vor. Die einheimischen Weinbergschnecken sind hingegen besser vertreten. Es scheint folglich eine gewisse „Entglobalisierung“ eingesetzt zu haben.

…bis zur Spätantike

In der spätantiken Zeit ist ein deutlicher Rückgang der Amphoren zu beobachten. Der Auflassungsbefund[6] des Osttraktes weist nur noch 2,1 % (14 %) Amphoren auf, wobei hier Weinamphoren mit 60 % deutlich dominieren. Auch oxidierend gebrannte Krüge machen hier nur mehr 5,2 % (12,5 %) der Keramikassemblagen aus.

In der Spätantike lässt sich demnach deutlich weniger Olivenöl im Atriumhaus feststellen. Dieser Trend beginnt allgemein in Noricum bereits im späteren 2. Jahrhundert n. Chr. und wird mit dem Niedergang der Olivenölproduktion in Istrien – bis dahin Hauptlieferant für Noricum – in Zusammenhang zu setzen sein (PESAVENTO MATTIOLI 2000). Der Weinimport ist in reduziertem Umfang auch in der Spätantike nachweisbar, wobei nicht mehr aus Italien und der Ägäis importiert worden ist, sondern einige wenige nordafrikanische Amphoren auf Weinkonsum hindeuten.

Für eine Beurteilung von Speisesitten spielt, neben den Importwaren, vor allem Koch- und Tischgeschirr eine Rolle. Letzteres besteht zu einem gewissen Teil aus importiertem Tafelgeschirr, allgemein als Terra Sigillata zusammengefasst. Der Anteil an Terra Sigillata bleibt über alle Zeiten hinweg recht konstant (3,5–9,3 % [1,6–10,7 %]) und es lassen sich aus den Schwankungen in der Quantität keine chronologisch bedingten Unterschiede feststellen. Die Bezugsquellen für dieses Geschirr ändern sich jedoch mehrfach. Während bis um die Mitte des 2. Jahrhunderts n. Chr. italische Importe bestimmend sind, wird in den folgenden 100 Jahren vorwiegend aus Rätien und Germanien importiert. Ab der Mitte des 3. Jahrhunderts n. Chr. dominiert schließlich die African Red Slip Ware (ARS) das Sigillata-Spektrum.

Anhand der Formen lässt sich ein Wandel ablesen, der vor allem Teller betrifft, die vorwiegend in der italischen bzw. tardopadanischen Produktion hergestellt und nach Aguntum verhandelt wurden. Nach Ende der Belieferung aus Italien dominieren unterschiedliche Schüsselformen das Spektrum, flache Teller sind kaum noch vorhanden. Die vermehrte Verwendung von Schüsseln, die sowohl als Tisch- als auch als Küchengeschirr eingesetzt werden konnten, spiegelt sich auch in der regional produzierten Keramik wider. So sind in den Auffüllschichten[7] der Frühzeit 6,6–7,1 % (3,8–6,7 %) der lokal/regional produzierten Gefäße als Schüsseln anzusprechen. Im Auflassungskontext der Frühzeit[8] machen sie 11,8 % (7,3 %) der Assemblage aus. Dagegen entfällt im spätantiken Auflassungsbefund[9] ein Anteil von 22 % (18,3 %) der lokal/regional produzierten Gefäße auf Schüsseln.

In den Bereich der Kochgefäße gehören die in Noricum häufig anzutreffenden Dreifußschüsseln. Diese waren vor allem bis in das 3. Jahrhundert n. Chr. in Verwendung,

---

[6] Gesamtzahl 515 Randfragmente (2.362 Scherben).

[7] Gesamtzahl 72 Randfragmente (112 Scherben).

[8] Gesamtzahl 34 Randfragmente (68 Scherben).

[9] Gesamtzahl 268 Randfragmente (405 Scherben).

spätere nicht als residual zu bezeichnende Funde dieser Gattung sind selten. In ihrer Funktionszuordnung schwieriger sind Töpfe, die nach beiden Zählweisen in allen Zeitstufen 50–70 % der lokal/regional produzierten Waren ausmachen.

Zum Küchengeschirr zählen auch Reibschüsseln, die aufgrund ihres Auftretens in römischen Kontexten als Indikatoren für die mediterrane Küche gelten. Im Atriumhaus machen diese 1,9–2,8 % (2,1–5,6 %) der gesamten Keramikassemblagen aus, wobei keine chronologischen Unterschiede festgestellt werden können. Reibschalen waren immer vorhanden und wurden in Aguntum in der Regel importiert. Im ersten Jahrhundert dominierten große italische Reibschüsseln, dann folgen die ihrer Herkunft nach umstrittenen, außen rot engobierten Gefäße und schließlich waren in der Spätantike glasierte Reibschüsseln neben solchen aus Nordafrika vertreten.

Als Kochgeschirr, zum Teil wohl auch als Tischgeschirr wurden Backplatten verwendet. Diese wurden bis zur Mitte des 2. Jahrhunderts n. Chr. aus Kampanien importiert und treten danach in ganz unterschiedlichen Qualitäten sowohl als Importe als auch in der lokalen/regionalen Produktion auf, bevor sie im beginnenden 4. Jahrhundert n. Chr. aus dem Keramikrepertoire verschwinden.

Die Zusammensetzung der spätantiken Tierknochen weicht deutlich von derjenigen der Frühzeit ab (Abb. 4). Dies trifft hauptsächlich auf den nun auffallend hohen Hühneranteil von 13 % im Vergleich zu nur 4 % in den Schichten des 1./2. Jahrhundert zu. Ein besonders hoher Hühnerknochenanteil (25 %) fand sich in Raum 230. Dieser war auch der einzige, in welchem relativ viele Wildtierknochen und zwar von Tauben, Biber (wahrscheinlich Überreste eines Biberschwanzes), Rothirsch und Hecht zum Vorschein kamen. Das ist umso bemerkenswerter, weil der Wildtieranteil insgesamt von 4 % in der Frühzeit in der Spätantike auf 1 % zurückgegangen ist. Diese Abfälle sind mit dem spätantiken Nutzungs- und Auflassungskontext des Osttraktes in Verbindung zu bringen und weisen gemeinsam mit dem vorhandenen Tischgeschirr auf einen in diesem Bautrakt zu lokalisierenden Speisesaal hin.

Auch bei den drei wichtigsten Tierarten zeigen sich Veränderungen in der Spätzeit. Schaf/Ziege haben vor allem auf Kosten der Rinder an Bedeutung zugenommen. Bei den Schweine- und den Schaf/Ziegenknochen ist eine Zunahme der Individuen, die jünger als ein halbes Jahr alt waren, festzustellen. Dies spricht im Prinzip für eine Qualitätszunahme der Speisen in der Spätantike. Daher ist es bemerkenswert, dass in der Spätzeit unter den tierischen Resten keine Mittelmeerimporte mehr vorkommen.

Die hohe Knochenfunddichte, der hohe Anteil an Hühnern, sehr jungen Schweinen und Schaf/Ziegen sowie ungewöhnlichen Wildtieren könnte für die Mahlzeitabfälle einer speziellen Gemeinschaft sprechen. So können z. B. in spätantiken Mithräen ähnliche Zusammensetzungen der Kultmahlabfälle beobachtet werden (Deschler-Erb 2015: S. 210–214). Denkbar ist auch, dass hier das *collegium* eines Berufsvereines Versammlungen abhielt. In den *scholae* oder auch im Hause eines Mitgliedes kam man zur Regelung der Vereinsgeschäfte und „hauptsächlich zur Ausübung des gemeinsamen Kultes der Schutzgottheit und des *Genius collegii* sowie dem damit verbundenen Festmahl

zusammen“ (EBNÖTHER 2008: S. 27). Das Atriumhaus hätte für solche Treffen sicher die geeigneten Lokalitäten geboten. Zu solchen Deutungen kann das archäologische Fundmaterial kaum beitragen; einzig der Fund eines Räucherkelches könnte in eine kultische Richtung weisen. Archäologisches Fundmaterial eignet sich allgemein schlechter zur kultischen Interpretation als Tierknochenfunde, denn im Prinzip wurde sowohl im kultischen wie im profanen Bereich das gleiche Koch- und Essgeschirr verwendet (DESCHLER-ERB 2015: S. 91–92). So bleiben im Falle des Osttraktes nur die Speiseabfälle, die auf die Durchführung von Kultmahlzeiten hindeuten.

Was die Esssitten über die Bewohner aussagen

Die meisten Veränderungen im Keramikrepertoire des Atriumhauses spiegeln Tendenzen wieder, die sich im gesamten römischen Einflussgebiet wiederfinden. Das Ende der Olivenölproduktion in Istrien wirkt sich selbstverständlich auch auf die Fundzahlen von Ölamphoren in Aguntum aus. Genauso spiegeln sich die Moden und politisch bedingten Verschiebungen bezüglich des mediterranen Koch- und Tischgeschirrs im Atriumhaus von Aguntum anhand der Importrouten wider. Das Fehlen von Backplatten und Dreifußschüsseln in spätantiken Befunden ist ebenso eine allgemeine Tendenz, die auf Veränderungen in der Zubereitungsweise von Nahrung hindeutet. Gemeinsam mit der Veränderung des Tischgeschirrs nimmt auch die Anzahl von lokal/regional produzierten Schüsseln deutlich zu, was ebenso auf eine Veränderung der Speisegewohnheiten hindeuten wird. Eine Regionalisierung ist schließlich auch aufgrund der Fleischspeisen, die im spätantiken Atriumhaus konsumiert wurden, festzustellen.

Sowohl die Keramik als auch die Tierknochen deuten auf den Reichtum der Bewohner des Atriumhauses von der Frühzeit bis zur Spätantike hin. Der Besitzer des frühen mediterranen Hauses inmitten der Alpen dürfte über gute Verbindungen nach Italien verfügt haben. Eine nähere Charakterisierung des Bauherrn ist über das Fundmaterial jedoch nur bedingt möglich. Ob er aus dem Mittelmeerraum eingewandert ist oder ob es sich um einen reich gewordenen Einheimischen handelt, kann weder aufgrund der archäologischen noch archäozoologischen Funde gesagt werden. Ein Besitzer von hohem militärischem Rang scheint jedenfalls aufgrund des doch geringen Jagdtieranteils eher nicht in Frage zu kommen, wie es im Gegensatz dazu etwa im Sodbrunnen eines Offizierhaushalts in Brigantium der Fall ist (ERTEL *et al.* 2011: S. 296–297, Abb. 2). Für die Spätantike kann zwar immer noch der Konsum von luxuriösem Essen nachgewiesen werden, aber es werden kaum mehr mediterrane Lebensmittel importiert. Es fragt sich daher, ob hier Angehörige einer lokalen Oberschicht, möglicherweise eines *collegiums*, gespeist haben.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass die archäo(bio)logischen Funde im hier diskutierten Fall zwar keine Auskunft zur ethnischen und politischen Zugehörigkeit oder zur Herkunft der Bewohner geben. Durch enge Bezüge der Bewohnerschaft zur römischen Kultur in der Frühzeit und durch die mögliche Präsenz eines Vereins in der Spätantike zeigen die Esssitten aber deutlich kulturelle Affinitäten und gesellschaftliche Verbindungen auf. In diesem Sinne lässt sich sagen: In cibo veritas!

Literatur

AUER, M. (2014): Das Atriumhaus. Zu den Ursprüngen eines Bautyps. – In: TRINKL, E. (Hrsg.): Akten des 14. Österreichischen Archäologentages am Institut für Archäologie der Universität Graz vom 19. bis 21. April 2012. – S. 33–46, Wien (Phoibos Verlag).

AUER, M. (2016): Municipium Claudium Aguntum. Keramik als Indikator für die spätantike Sozialstruktur? – Rei Cretariae Romanae Favtorum, Acta, **44**: 453–458.

DESCHLER-ERB, S. (1991): Neue Erkenntnisse zur vertikalen und horizontalen Fundverteilung in einer Augster Stadtinsula. Die Tierknochenfunde aus der Insula 23 (Grabung 1987.56). – Jahresberichte aus Augst und Kaiseraugst, **12**: 305–379.

DESCHLER-ERB, S. (2001): Vici und Villen im Elchtest – Archäozoologische Aussagemöglichkeiten bei der Frage nach der Intensität menschlicher Eingriffe in die nordalpine Naturlandschaft zur Römerzeit. – In: FREY, M. & HANEL, N. (Hrsg.): Archäologie-Naturwissenschaften-Umwelt. Beiträge der Arbeitsgemeinschaft „Römische Archäologie" auf dem 3.Deutschen Archäologenkongress in Heidelberg 25.5.–30.5.1999. – British Archaeological Reports, International Series, **929**: 47–58.

DESCHLER-ERB, S. (2015): Tier und Kult. Spezielle Tierknochendeponierungen der Spätlatène- und Römerzeit aus Aventicum/Avenches (CH) im nordalpinen Vergleich. – Documents du Musée Romain d'Avenches, **27**: 264 S.

EBNÖTHER, C. (2008): Auf den Spuren von Handwerkergemeinschaften im römischen Westen: ein Beitrag zum antiken Vereinswesen aus archäologischer Perspektive. – Zeitschrift für Schweizerische Archäologie und Kunstgeschichte, **65**/1–2: 27–32.

ERTEL, C., HASENBACH, V. & DESCHLER-ERB, S. (2011): Kaiserkultbezirk und Hafenkastell in Brigantium. Ein Gebäudekomplex der frühen und mittleren Kaiserzeit. – Forschungen zur Geschichte Vorarlbergs, Neue Folge, **10**: 326 S.

KING, A.C. (2001): The Romanization of diet in the western Empire: comparative archaeozoological studies. – In: KEAY, S. & TERRENATO, N. (eds), Italy and the West: comparative issues in Romanization. – S. 210–223, Oxford (Oxbow Books).

LAUFER, S. (1971): Diokletians Preisedikt. – viii+361 S., Berlin (De Gruyter).

MAIER, R. (2016): Marcus Gavius Apicius. Das römische Kochbuch. – 262 S., Stuttgart (Reclam).

MEADOWS, K.I. (1994): You are what you eat: Diet, Identity and Romanisation. – Theoretical Roman Archaeology Conference (TRAC), **4**: 133–140.

PANELLA, C. & FANO, M. (1977): Le Anfore con anse bifide conservate a Pompei: Contributo ad una loro classificazione. – In: VALLET, G. & TCHERNIA, A. (eds): Méthodes classiques et methods formelles dans l´ètude des Amphores, Actes du colloque de Rome, 27–29 Mai 1974. – Collection de l´ècole française du Rome, **32**: 133–177, Roma.

PESAVENTO MATTIOLI, S. (2000): Anfore Betiche in Italia settentrionale: Direttici di approvvigionamento e rapporti con le produzioni locali di olio e di conserve e salse di pesce (I e II secolo d. C.), – In: GARCÍA, G.C. (ed.): Ex Baetica Amphorae. Conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio Romano, Congreso Internacional, Écija y Sevilla, 17 al 20 diciembre de 1998. – S. 733–757, Écija (Editorial Graficas Sol).

PETERS, J. (1998): Römische Tierhaltung und Tierzucht. – Passauer Universitätsschriften zur Archäologie, **5**: 382 S.

PETRUCCI, G., DONAT, P. & VITRI, S. (2003): La fauna di età prino-medio imperiale dal sito d'altura di Raveo-Monte Sorantri (Carnia-Udine): analisi preliminare. – In: MALERBA, G. &

VICENTINI, P. (eds): Atti del 4° convegno Nazionale di archaeozoologica (Pordenone 13–15 novembre 2003). – Quaderni del Museo Archeologico del Friuli Occidentale, **6**: 325–330.

PITTS, M. (2015): The archaeology of food consumption.– In: WILKINS, J. & NADEAU, R. (eds): A Companion to Food in the Ancient World. – S. 95–104, Chichester (Wiley-Blackwell).

QUERCIA, A. (2008): Le ceramiche comuni di età romana. – In: FILIPPI, F. (Hrsg.): Horti et Sordes. Uno scavo alle falde del Gianicolo. – S. 141–176, Roma (Edizioni Quasar).

RIEDEL, A. (1985): Ergebnisse der Untersuchung einiger Südtiroler Faunen. Preistoria Alpina. – Museo Tridentino die Scienze Naturali, **21**: 113–177.

SCHIBLER, J. & FURGER, A.R. (1988): Die Tierknochenfunde aus Augusta Raurica (Grabungen 1955–1974). – Forschungen in Augst, **9**: 240 S.

TSCHURTSCHENTHALER, M. (2005): Municipium Claudium Aguntum. Wohnluxus in den Alpen. – In: DAL RI, L. & DI STEFANO, S. (Hrsg.): Littamum. Una mansio nel Noricum / Eine Mansio im Noricum. – British Archaeological Reports, International Series, **1462**: 105–126.

TSCHURTSCHENTHALER, M. (2007): Das Atriumhaus. – In: GOMIG, L. (Hrsg.): Aguntum. Museum und archäologischer Park. – S.176–199, Dölsach (Curatorium Pro Agunto Selbstverlag).

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Annalen des Naturhistorischen Museums in Wien

Jahr/Year: 2018

Band/Volume: 120A

Autor(en)/Author(s): Deschler-Erb Sabine, Auer Martin

Artikel/Article: In cibo veritas - Zur wechselhaften Geschichte des Atriumhauses von Aguntum/Tirol (1.-4. Jahrhundert n. Chr.) im Spiegel der Ernährungssitten 321-333