

Fleischgenuss (???) beim Tieropfer in der griechischen Archaik

Hannes Lehar

Summary – Consumption of meat during animal sacrifice in the Greek Archaic Period – a pleasure??? Meat was a rare food for the bulk of Greece's population in the 8th and 7th century BC. Grain porridge and vegetables were the norm. Consuming the meat after an animal sacrifice was one of the rare opportunities to do so. In this time it was mainly cattle, sheep, chicken and – nearly only for Demeter – pigs that were sacrificed. Nowadays we never eat freshly slaughtered meat of these animals, it is usually refrigerated and especially with beef hung for one or two weeks in a cold storage room – which means ripened. In archaic Greece there was no possibility of chilled storage. This means that the entire meat quantity, after the killing of the animal and the burnt offering of the abattoir refuse for the gods (which was all they got), needed to be consumed quickly, probably in the course of a festival. How did this freshly slaughtered and confected meat taste? To determine this we have started a series of experiments. For this we organized freshly slaughtered meat of varying quality from various animals and confected one part of each of these pieces in different ways. As a result it can be said that the meat was mostly stringy to tough and coarse-grained. The taste was good after frying, pretty varying with other ways of preparation. A real pleasure according to today's standards was only the lamb.

Fleischgenuss (???) beim Tieropfer in der griechischen Archaik

Fleisch war für den Großteil der Bevölkerung Griechenlands im 8. und 7. Jahrhundert v. Chr. ein seltenes Nahrungsmittel (DALBY 1998, 47; GIEBEL 2003, 35). Getreidebrei, Hülsenfrüchte, Gemüse und Maza (ein Gerstenbrot) waren der Normalfall (DALBY 1998, 47; 49; 131-135; SCHWARZ 1995, 27; 39; 55-57). Das Verzehren des Fleisches nach einem Tieropfer war für Viele eine der seltenen Gelegenheiten dazu (DALBY 1998, 16; 45; GRUBER 2012, 3.1; LANE-FOX 2013, 56; MYLONOPOULOS 2006, 208). Geopfert und gegessen wurden in dieser Zeit vor allem

Rinder, Schafe, Ziegen, Hühner und – fast nur für Demeter – Schweine (GIEBEL 2003, 32; SCHWARZ 1995, 66). Sowohl Homer in *Ilias* und *Odyssee*, als auch Hesiod in *Erga kai hemerai* (*Werke und Tage*) sprechen auch von Fellen, wo der Fleischverzehr offenbar das primäre Ziel einer Schlachtung war. Allerdings wurde auch da immer ein Teil den Göttern geopfert (Hesiod, *Erga*, 590; Homer, *Ilias*, IX, 228-230; Homer, *Odyssee*, XII, 359-362; XIV, 419-430). In diesen Fällen kam auch das Schwein zum Zug (Homer, *Ilias*, IX, 208; Homer, *Odyssee*, XIV, 72-82; 419-430). Heute essen wir nie schlachtwarmes Fleisch dieser Tiere. Es ist in der Regel gekühlt und im Kühlraum einige

Tage „abgehangen“ – bei Rindfleisch sogar bis zu zwei Wochen – das heißt gereift. Fleisch ist unmittelbar nach der Schlachtung im Prinzip essbar, dann setzt die Totenstarre ein, ab der das Fleisch ungenießbar und hart ist (pers. Mittel. Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Friedrich Bauer, Veterinärmedizinische Universität Wien, 15.12.2015; SCHWEIZER FLEISCH 2013, 2). Erst jetzt beginnt die Reifung des Fleisches und es nimmt mit der Zeit den Geschmack und die Konsistenz an, die wir heute gewöhnt sind (pers. Mittel. Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Friedrich Bauer, Veterinärmedizinische Universität Wien, 15.12.2015; GRASHORN 2010; SCHWEIZER FLEISCH 2013, 3f.). Diese Vorgänge sind durch vielfältige chemische Prozesse und bakterielle Einflüsse, die teils gleichzeitig, teils nacheinander ablaufen, bedingt.

setzt: „Zu Dauer und Beginn des Rigor mortis ohne Kühlung: Auf alle Fälle geht es schneller als normal, aber dadurch zieht sich der Muskel auch stärker zusammen, was zu zäherem Fleisch führt, möglicherweise kommt es auch zu Geruchsabweichungen (stickige Reifung, Geruch nach Schwefelwasserstoff und kupferrote Farbe des Fleisches)“ und: „Zu Verderb ohne Kühlung: Bei 20 °C beginnt der Verderb nach ca. 2 Tagen, bei höheren Temperaturen wird das schneller sein, aber es hängt sicher auch von der Luftfeuchtigkeit ab. Wenn diese niedrig ist, wird das Fleisch außen abtrocknen, was den Verderb verzögern kann.“ (E-Mail 6.2.2016). Wenn man diese Fachauskunft mit den unten angeführten Zeitangaben für ordnungsgemäß geschlachtetes und gekühltes Fleisch in Relation setzt, so kann man davon ausgehen, dass unter

<u>Tierart</u>	<u>Eintritt der Totenstarre nach ca.</u>	<u>Erreichen der Fleischreifung nach ca.</u>
Rind	10 Stunden	10-14 Tagen
Schwein	2 Stunden	2-4 Tagen
Schaf	5-7 Stunden	7-10 Tagen
Lamm	5 Stunden	4-5 Tagen
Huhn	10 Minuten-2 Stunden	8 -24 Stunden

Die oben gemachten Angaben beziehen sich auf in Kühlräumen (ca. 1-7°C), den modernen Hygienevorschriften entsprechend, gelagertes Fleisch (AMA 2014; GRASHORN 2010; TROEGER 2008; UNILEVER 2014, 1). Zum zeitlichen Ablauf dieser Prozesse unter den antiken Begleitumständen (Hitze, mangelhaftes Ausbluten etc.) konnte der Verfasser keine aktuellen schriftlichen Quellen finden, jedoch hat sich Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Friedrich Bauer, Veterinärmedizinische Universität Wien, Institut für Fleischhygiene, auf Anfrage mit diesem Problem auseinandergesetzt.

den antiken Begleitumständen (Hitze über 20°C, mangelhaftes Ausbluten etc.) das Fleisch (ausgenommen das Huhn) sicher bereits vor dem Ende der Reifezeit im Fettanteil ranzig und insgesamt bakteriell verdorben war (pers. Mittel. Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Friedrich Bauer, Veterinärmedizinische Universität Wien, 15.12.2015). Im archaischen Griechenland gab es keine Möglichkeit einer gekühlten Lagerung, und speziell bei einem Opfer in einem Temenos (heiliger Bezirk) durfte nichts, was in diesen hineingekommen war, wieder herausgebracht werden (My-

LONOPOULOS 2006, 201). Das heißt, die gesamte Fleischmenge musste, nach der Tötung des Tieres und dem Brandopfer der Schlachtabfälle für die Götter (mehr bekamen diese nämlich nicht) (GIEBEL 2003, 33; 36; DALBY 1998, 44; MYLONOPOULOS 2006, 194; 208), wohl im Rahmen eines Festes (BURKERT 1977, 103; GIEBEL 2003, 35), rasch verzehrt werden (Homer, Odyssee, III, 449-460; XII, 359-362; XIV, 419-430).

Wie hat man das Fleisch zubereitet, und – was uns vor allem wichtig war – wie hat das schlachtfrische Fleisch geschmeckt? Um das festzustellen, startete der Verfasser mit Hilfe von insgesamt sieben DoktoratsstudentInnen eine Versuchsreihe. Dazu organisierte er schlachtwarme Fleischstücke unterschiedlicher Qualität von verschiedenen Tieren. Ein Teil jedes der Stücke wurde auf verschiedene Weise zubereitet: in jedem Fall wurden kleine Fleischstücke am Spieß (obolos) gebraten. Diese Zubereitung ist am häufigsten überliefert (DALBY 1998, 95; GIEBEL 2003, 36; Homer, Ilias, I, 465; II, 428; VII, 317; IX, 210; Homer, Odyssee, III, 461; XII, 364, XIV, 430; XX, 276; SCHWARZ 1995, 16). Ebenso wurde – was gelegentlich überliefert ist – jeweils ein Stück gekocht (GIEBEL 2003, 35).

Mangels weiterer Überlieferungen aus dieser Zeit wurden zusätzlich je nach Fleischart Zubereitungen versucht, die dem (wesentlich jüngeren) römischen Kochbuch des Apicius entnommen wurden, das aber (zumindest teilweise) auf griechische Vorläufer zurückgehen dürfte (SCHWARZ 1995, 186). Zum Vergleich wurden Stücke des gleichen Tieres nach der heute üblichen Abhänge- beziehungsweise Reifezeit zubereitet und verkostet.

Es wurden nur Zutaten verwendet, von denen man ausgehen kann, dass sie in der Zeit der Archaik verfügbar waren: Olivenöl, Salz, Rosmarin, Oregano, Zwiebel, Lauch, Sellerie, Lorbeer und Karotten. Der Vorgang der Zubereitung und das Er-



Abb. 1: Der Jungstier unmittelbar nach der Schlachtung. – The young bull directly after the slaughtering.

gebnis, was Geschmack und Konsistenz betrifft, sind das Thema dieses Beitrags.

Stier

Das erste Versuchsobjekt war ein Stier und zwar ein Jungstier, der von der Almweide kam (Abb. 1). Das Tier war knapp zwei Jahre alt und wog etwas über 350 kg. Ältere Stiere werden heute nicht mehr als Bankfleisch, sondern nur zur Verarbeitung (z. B. Wurstwaren) verwendet. Es wurden sofort nach dem Ausbluten und Abziehen der Haut Teile von drei verschiedenen Fleischstücken entnommen (Abb. 2):

- Rostbraten,
- Schulterscherzel,
- Meisl.

Jedes dieser Stücke wurde – noch schlachtwarm – auf drei Arten zubereitet (Abb. 3):

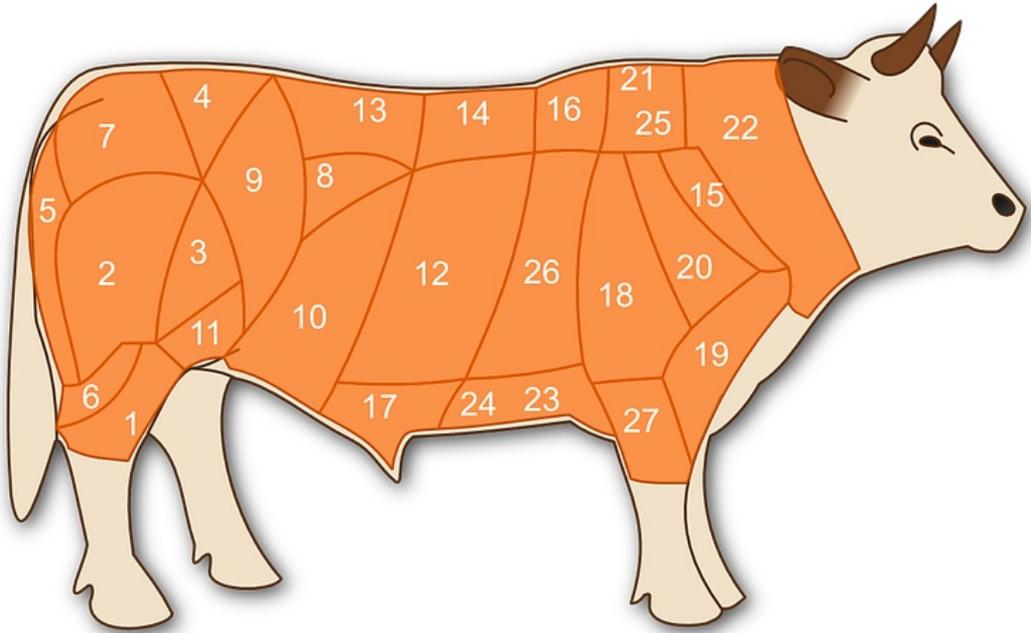


Abb. 2: Lage der verwendeten Fleischsorten: 14 = Rostbraten, 20 = Schulterscherz, 15 = Meisl (Stier). – Position of the used meat types: 14 = “Rostbraten”, 20 = “Schulterscherz”, 15 = “Meisl” (bull).

- in kleinen Stücken am Spieß (obolos) gebraten
- im Ganzen gekocht,
- in Stücken gekocht und dann gebraten.

Ergebnisse

Rostbraten

- Braten am Spieß: Geschmack sehr gut, gut zu schneiden, innen zunächst (15 min.) rosa und zäh; nach weiterem Durchbraten (5 min.) gut zu beißen, aber sehr grobfaserig.
- Kochen: nach 50 min. Geschmack mittelmäßig, faserig, hart; weitere 10 min. keine Verbesserung.
- Kochen und braten (45 min./10 min.): weich und mürb, aber geschmacklos.

Schulterscherz

- Braten am Spieß: Geschmack nach 20 min. gut, hart, zäh und faserig; nach weiteren 10 min. noch zäher.



Abb. 3: Vorbereiten des Fleisches. – Preparing the meat.

- Kochen: Geschmack gut, zunächst (50 min.) hart; erst nach weiteren 45 min. weich, grobfaserig.
- Kochen und braten (50 min./6 min.): geschmacklos, zäh, faserig, schlecht zu schneiden.

Meisl

- Braten am Spieß (20 min.): Geschmack gut, zäh, hart, grobfaserig.
- Kochen: Geschmack gut, zunächst (50 min.) sehr zäh, hart, grobfaserig, dann (weitere 45 min.) etwas weicher.
- Kochen und braten (50 min./10 min.): Geschmack mittelmäßig, trocken, hart, grobfaserig.

Besonderheiten

- Suppe: schmeckte nicht schlecht, aber überhaupt nicht nach Fleischsuppe, auch hatte sie keine Fettaugen.
- Die Mehrzahl der Testpersonen stellte bereits nach geringen verzehrten Fleischmengen ein starkes (eher unangenehmes) Völlegefühl fest, das relativ lang anhält. Dazu passt auch die Aussage von Hippokrates: „*Das Fleisch vom Rind ist kräftig und schwer verdaulich*“ (SCHWARZ 1995, 23).

Nach 11 Tagen Lagerung wurde ein Stück Schulterscherz (gleiches Tier) gekocht:

- Der Fleischgeschmack war sehr gut, das Fleisch weich und nicht faserig.
- Die Suppe schmeckte wie eine gute Rindsuppe und hatte Fettaugen.
- Keine Probleme mit Völlegefühl.

Schwein

Mageres, weibliches Schwein aus Maststall (Abb. 4), ca. 6 Monate alt, Lebendgewicht 105 kg. Bei modernen Mastschweinen gibt es beim Fleisch keinen Unterschied zwischen einem weiblichen und einem, immer kastrierten, männlichen Mastschwein. Es wurden sofort nach dem Ausbluten Teile von zwei verschiedenen



Abb. 4: Vor dem Zerlegen des Schlachtkörpers (Schwein). – Before dismembering the carcass (pork).

Fleischstücken mit Schwarte entnommen:

- Dünne Schulter,
- Dicke Schulter (Abb. 5).

Jedes dieser Stücke wurde – noch schlachtwarm – auf vier Arten zubereitet:

- in kleinen Stücken am Spieß (obolos) gebraten,
- braten im Ganzen,
- kochen von großen Stücken (Abb. 6),
- anbraten und anschließend dünsten (schmoren) von kleinen Stücken (2x).

Ergebnisse (gereiht nach dem Qualitätsurteil der TesterInnen)

- Braten am Spieß (Dicke Schulter): nach 25 min. Geschmack sehr gut, saftig, bissfest, aber nicht zäh (Bewertung 1).
- Dünsten von kleinen Stücken (Dünne Schulter): nach 60 min. Geschmack sehr gut, bissfest, durchzogene Stücke

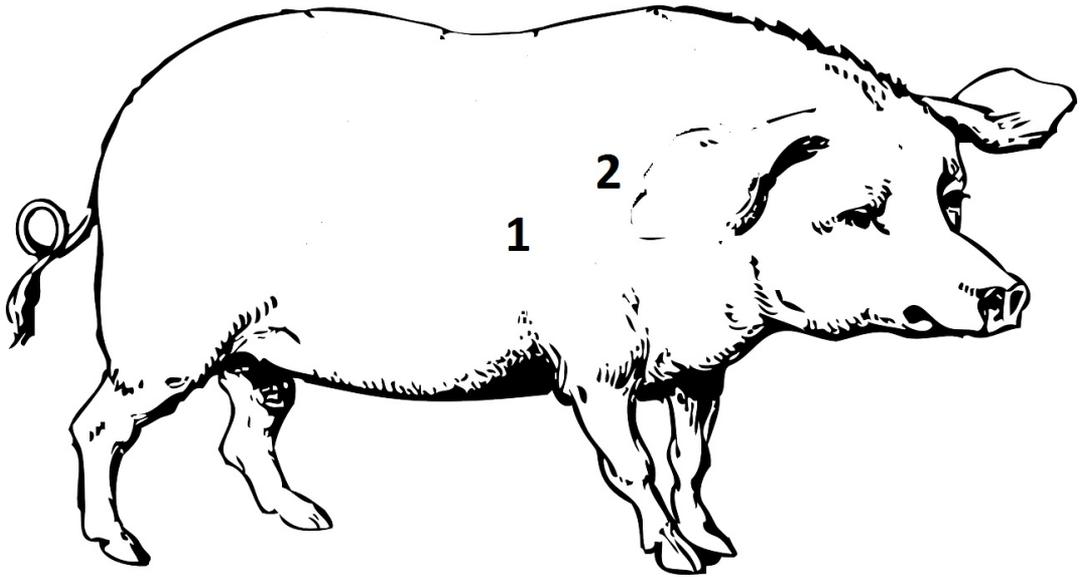


Abb. 5: Lage der verwendeten Fleischsorten: 1 = Dicke Schulter, 2 = Dünne Schulter (Schwein). – Position of the used meat types: 1 = “Dicke Schulter”, 2 = “Dünne Schulter” (pork).



Abb. 6: Kochen von großen Stücken (Schwein). – Boiling of large parts (pork).

sind weicher (Bewertung 2).

- Dünsten von kleinen Stücken (Dicke Schulter): nach 1 h 15 min. Geschmack sehr gut, bissfest, mit Fett durchzogene kleine Stücke eindeutig weicher (Bewertung 2); nach weiteren 25 min.: Fleisch ist jetzt zäh; insbesondere ein größeres Stück mit Fett und Schwarte (die längere Garzeit war ungünstig!) (Bewertung 3).
- Braten im Ganzen (Dicke Schulter mit



Abb. 7: Verkostung der verschiedenen Fleisch- und Zubereitungsarten. – Tasting of the different meat and types and ways of preparation.

Schwarte): nach 1 h 15 min. Geschmack OK, sehr zäh (wird mit weiteren 15 min. Bratzeit immer zäher), keine typische Schweinebratenfarbe (Bewertung 3).

- Kochen von kleineren Stücken (Dünne Schulter): nach 35 min. eher geschmacklos, sehr bissfest; nach weiteren 20 min. sind nur die Stücke mit Fettanteil jetzt sehr weich; der Rest ist hart und zäh; nach weiteren 10 min. nicht weicher, sondern noch zäher geworden (Bewertung 4) (Abb. 7).

Überlegung zu diesem Versuch:

- mit Fett durchzogene Stücke sind generell weicher;
- wahrscheinlich waren die Schweine damals fetter als heute (Homer, Odyssee, XIV, 419-430), das Fleisch deshalb mehr durchzogen und dadurch weicher.

Nach 2 Tagen Lagerung wurde ein Stück Dicke Schulter mit Schwarte (gleiches Tier) im Ganzen gebraten. Der Fleischgeschmack war sehr gut, das Fleisch weich und nicht faserig.

Schaf

Weibliches Schaf von der Almweide (Abb. 8), ca. 6 Jahre alt, Lebendgewicht ca. 80 kg. Es wurden sofort nach dem Ausbluten und Abziehen der Haut Teile von zwei verschiedenen Fleischstücken entnommen (Abb. 9-10):

- Vordere Stelze,
- Schulter: Diese wurde dann zur weiteren Verarbeitung zerteilt. Einzelne Stücke der Schulter haben, vermutlich weil diese vergleichsweise nur klein ist, keine eigenen Namen.

Diese Stücke wurden – noch schlachtwarm – auf drei Arten zubereitet:

- Schulter: in kleinen und größeren Stücken am Spieß (obolos) gebraten,



Abb. 8: Bereits abgezogener Schlachtkörper vor dem Zerlegen (Schaf). – Already deskinning carcass before dismembering (sheep).

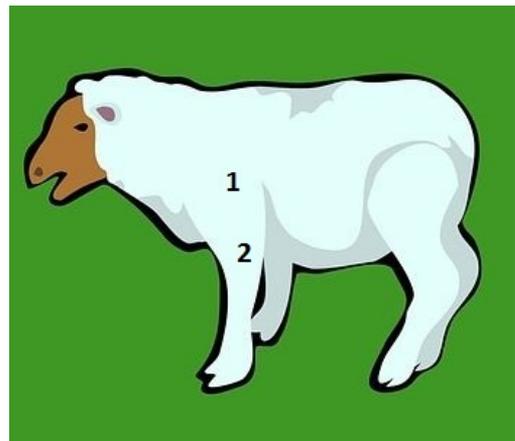


Abb. 9: Die entnommenen Fleischstücke (Schaf): 1 = Schulter, 2 = Vordere Stelze. – The removed meat parts: 1 = “Schulter”, 2 = “Vordere Stelze” (sheep).

- Vordere Stelze: Knochen herausgelöst und die Fleischstücke angebraten und dann gedünstet (geschmort),



Abb. 10: Zerlegen des Fleisches und Herauslösen des Knochens aus der Vorderen Stelze (Schaf). – Disassembling of the meat and disjoining the bones from the “Vorderen Stelze” (sheep).

- Schulter: Fleischstücke angebraten und dann gedünstet (geschmort),
- Schulter: große Stücke im Ganzen gekocht (Abb. 11),
- Vordere Stelze: Knochen herausgelöst und Fleisch im Ganzen gekocht.

Ergebnisse (gereiht nach dem Qualitätsurteil der TesterInnen)

- Braten am Spieß, kleine und große Stücke von der Schulter: nach 30 min. (medium) schmecken die kleineren Stücke gut, sind nicht faserig, bissfest bis hart (Bewertung 2). Ein großes Stück ist nach 45 min. Bratzeit trockener und härter (Bewertung 3). Am Fleisch anhaftende Fettstücke haben einen unangenehmen Schafgeschmack.
- Gedünstetes Fleisch von der Stelze: nach 50 min. sind die Stücke wohlschmeckend, aber kurzfaserig und hart; die Soße schmeckt ausgezeichnet (Bewertung 2-3).
- Gedünstetes Fleisch von der Schulter: nach 50 min. sind die Stücke wohlschmeckend, aber faseriger und härter als beim Vorderlauf; Soße schmeckt ausgezeichnet (Bewertung 3).



Abb. 11: Kochen der Schulter in großen Stücken (Schaf). – Boiling of the “Schulter“ in large parts (sheep).

- Kochen von Stücken von Stelze (1 h) und Schulter (1 h 10 min.): Fleisch (sieht aus wie gekochtes Rindfleisch) ist geschmacklos, hart und faserig; die Suppe ist wohlschmeckend (Bewertung 4).

Besonderheiten

Es erscheint ganz wichtig, das Fett möglichst komplett vom Fleisch zu entfernen. Für unseren heutigen Geschmack schmeckt und riecht es sonst gar nicht gut. Es erwies sich als vorteilhaft – wie empfohlen (pers. Mitteil. Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Friedrich Bauer, Veterinärmedizinische Universität Wien, 15.12. 2015) – das Fleisch kräftig zu würzen.

Eine Woche nach dem Versuch wurden – nun abgelagerte – kleine Stücke am Spieß gebraten. Das Fleisch war praktisch unverändert, eher etwas härter.

Lamm

Lamm von der Almweide (Abb. 12), ca. 6 Monate alt, bereits auf Grasfutter umgestellt; Lebendgewicht 40 kg. Zwar ist das Lamm nicht als klassisches Opfertier angeführt, weil es aber – wie oben erwähnt – verzehrt wurde und sich die Gelegenheit bot, unter den gleichen Bedingungen



Abb. 12: Vor dem Zerlegen des Schlachtkörpers (Lamm). – Before dismembering the carcass (lamb).

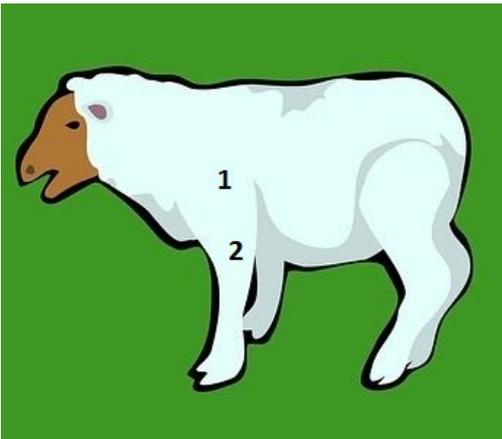


Abb. 13: Die entnommenen Fleischstücke: 1 = Schulter, 2 = Vordere Stelze (Lamm). – The removed meat parts: 1 = “Schulter”, 2 = “Vordere Stelze” (lamb).

ein Jungtier zu testen, ergriffen wir die Möglichkeit, das Verhalten jungen, schlachtfrischen Fleisches vergleichsweise zum Fleisch erwachsener Tiere zu testen.



Abb. 14: Der einzige männliche Teilnehmer außer dem Autor beim Braten am Spieß (obolos). – The only male participant aside from the author during the roasting on a spit (obolos).

Es wurde sofort nach dem Ausbluten und Abziehen des Fells eine Schulter samt Vorderlauf herausgeschnitten (Abb. 13):

- Vordere Stelze,
- Schulter: Diese wurde dann zur weiteren Verarbeitung zerteilt. Einzelne Stücke der Schulter haben, vermutlich weil diese vergleichsweise nur klein ist, keine eigenen Namen.

Diese Stücke wurden – noch schlachtwarm – auf drei Arten zubereitet:

- Vordere Stelze: Knochen herausgelöst und die Fleischstücke angebraten und dann gedünstet (geschmort),
- Schulter: in kleinen und größeren Stücken am Spieß (obolos) gebraten (Abb. 14),
- Schulter: im Ganzen gekocht (Abb. 15).

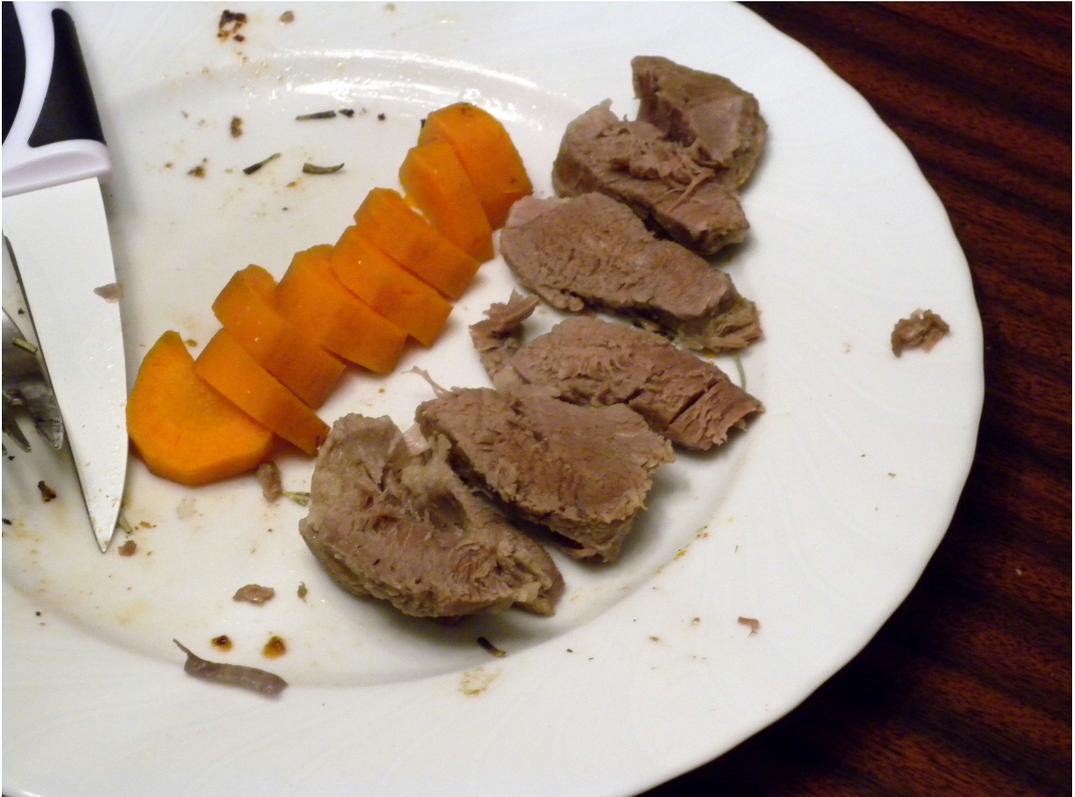


Abb. 15: Gekochtes, in Scheiben geschnittenes Lammfleisch (Schulter). – Cooked, sliced lamb meat (“Schulter”).

Ergebnisse (gereiht nach dem Qualitätsurteil der TesterInnen)

- Gedünstetes Fleisch von der Vorderen Stelze: nach 30 min. sind die dünnen Stücke wohlschmeckend, zart und sehr weich – das Fleisch kann mit der Zunge zerdrückt werden (Bewertung 1).
- Braten am Spieß (Schulter): nach 40 min. schmecken die kleineren Stücke gut, sind einigermaßen weich, gutes Kauen allerdings notwendig. Ein großes Stück (aus einer anderen Stelle der Schulter) ist nach der gleichen Bratzeit härter (Bewertung 2).
- Kochen von kleineren Stücken (Schulter): nach 40 min. weich und zart (Scheiben ca. 1 cm dick); Fleisch aus dem Bereich der Knochen überdies sehr wohlschmeckend (Bewertung 2).

Nach 60 min. wirkt das Fleisch (durch das Auskochen?) bissfester und zäher, ist aber noch gut essbar (Bewertung 3).

Eine Woche nach dem Versuch wurde ein – nun abgelagertes – Stück angebraten und gedünstet. Das Fleisch war geschmacklich ausgezeichnet und gut zu essen. Auffallend: Das nach einwöchiger Ablagerung zubereitete Fleisch war etwas fester, als das im schlachtwarmen Zustand zubereitete.

Ziege

Leider war es nicht möglich, ein geeignetes Testobjekt aufzutreiben. Lediglich in der Osterzeit sind ganz junge Tiere – Kitze – erhältlich. Allerdings genießt das

Fleisch erwachsener Ziegen keinen guten Ruf (sehr zäh, kein guter Geschmack), sie werden in der Regel hauptsächlich zur Milchproduktion (Käseerzeugung) gehalten (GRILLEN IN MÜNCHEN 2015; Hesiod, Erga, 589; LEBENSMITTEL-LEXIKON 2015; SEEL 1902, 63), aber in der Archaik dennoch offenbar auch geopfert und gegessen (Homer, Ilias, IX, 207-220).

Huhn

Bei Hühnern spielt die (nur sehr kurze) Totenstarre in der Praxis kaum eine Rolle, Hühnerfleisch ist daher schlachtfrisch essbar (pers. Mittel. Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Friedrich Bauer, Veterinärmedizinische Universität Wien, 15.12.2015; JENIK 2009). Allenfalls macht ein Tag Lagerung auch dieses Fleisch zarter (AMA 2014, 1; Jenik 2009). Da es dazu schon Ergebnisse gibt und keine neuen Erkenntnisse zu erwarten waren, haben wir in diesem Fall auf einen Versuch verzichtet.

Fazit

Das schlachtwarm zubereitete Fleisch erwachsener Tiere ist essbar, je nach Zubereitungsart mehr, weniger oder gar nicht geschmackvoll. Härte und Faserigkeit variieren ebenfalls, sind aber generell wesentlich ausgeprägter als bei abgelagertem Fleisch. Ein Genuss, wie wir ihn heute gewöhnt sind, war es jedenfalls nicht. Wobei man noch berücksichtigen muss, dass bei den Versuchen (mit Ausnahme des Schafs) nur Qualitätsfleisch von jungen, hochwertigen Tieren verwendet wurde.

Der Versuch, eine „Gourmet-Reihung“ der Tiere zu erstellen:

Platz 1: das Schwein,

Platz 2: knapp dahinter das Schaf,

Platz 3: allerdings mit sehr großem Abstand der Stier.

Das Fleisch des Lammes war sicher weitaus das beste, allerdings außer Konkurrenz, denn es wurde zwar gern gegessen, war in dieser Zeit kein „klassisches“ Opfertier.

Auffällig sind Ungereimtheiten bei der – gemäß mancher literarischen (zum Beispiel Homer, Ilias, IX, 315-317) und bildlichen überlieferten – verbreiteten Vorstellung der „prächtigen“ Opfertiere.

Rind: Ein prächtiger (= alter) Stier hat hartes, praktisch kaum essbares Fleisch (pers. Mittel. Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Friedrich Bauer, Veterinärmedizinische Universität Wien, 15.12.2015).

Schwein: Ein Eber hat (schon als Jungtier) unangenehm riechendes Fleisch, alte (stattliche) Tiere zusätzlich hartes Fleisch (JUNKELMANN 1997, 162f.; pers. Mittel. Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Friedrich Bauer, Veterinärmedizinische Universität Wien, 15.12.2015). Hier wäre es denkbar, dass damals die Hausschweine dem Wildschwein noch näher waren, und es auf Grund der häufigen Freilaufhaltung in Wäldern immer wieder zum Einkreuzen von Wildtieren kam. Beim Wildschwein treten der unangenehme, geschlechtsspezifische Fleischgeruch und Geschmack nur in der Brunft auf. Möglicherweise war es damals bei nicht zu alten domestizierten Tieren auch noch so (pers. Mittel. Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Friedrich Bauer, Veterinärmedizinische Universität Wien, 15.12.2015). Allerdings spricht bereits Hesiod vom „*Verschneiden*“ der Eber (Hesiod, Erga, 784-791).

Schaf: Ein Widder hat (schon als Jungtier) unangenehm riechendes Fleisch, alte Tiere zusätzlich hartes Fleisch (GRILLEN IN MÜNCHEN 2015; LEBENSMITTEL-LEXIKON 2015; Seel 1902, 63). Auch hier spricht Hesiod vom *Verschneiden*.

Ziege: Ein Ziegenbock hat (schon als Jungtier) unangenehm riechendes Fleisch, alte Tiere zusätzlich hartes Fleisch (GRILLEN IN MÜNCHEN 2015; SEEL 1902, 63).

Hahn: Ein prächtiger (= alter) Hahn hat zähes Fleisch („Suppenhuhn“).

Die Tatsache, dass männliche Tiere (Rind, Schwein, Schaf, Ziege) schon in der Archaik verschnitten (kastriert) wurden (Hesiod, Erga, 784-791), lässt den Schluss zu, dass auch damals das Fleisch männlicher Tiere nicht geschätzt wurde. Denkbar ist in diesem Zusammenhang, dass man unter „prächtigen Tieren“ in Wirklichkeit gut gebaute junge Tiere verstand, oder dass die „prächtigen (alten) Tiere“ in der Praxis nur selten – zum Beispiel bei feierlichen Staatsakten – geopfert wurden. Obwohl anscheinend auch alte Tiere geopfert und verzehrt wurden (Homer, Odyssee, XIV, 419), erscheint es wahrscheinlich, dass in der Realität wohl vielfach eher junge und weibliche Tiere (GIEBEL 2003, 32; Hesiod, Erga, 590; Homer, Odyssee, III, 445-448) oder sogar Jungtiere (Lamm, Zicklein, Ferkel) herangezogen wurden (Hesiod, Erga, 590; Homer, Odyssee, XIV, 72-81). Das könnte vor allem bei jenen – oben erwähnten – Opfern der Fall gewesen sein, bei denen der Fleischverzehr das primäre Ziel und das Opfer quasi ein „Nebenprodukt“ war (Hesiod, Erga, 590; Homer, Ilias, IX, 228-230; Homer, Odyssee, XII, 359-362; XIV, 419-430). Es ist auch bei der gleichzeitigen Opferung mehrerer Tiere vorstellbar, dass dabei nur ein „Vorzeigetier“ dabei war und der Rest nach der zu erwartenden Fleischqualität ausgewählt wurde.

Dass man in der Antike mit der Qualität des frischen Fleisches nicht immer zufrieden war, zeigen die vielen Rezepte im oben erwähnten (wesentlich jüngeren) römischen Kochbuch des Apicius, bei denen Marinieren des Fleisches auf viele Arten, Einlegen in Olivenöl, Lagern im eigenen Bratenfett, Soßen mit Essig, Wein, Honig und Ähnlichem empfohlen werden. Das alles sind Verfahren, mit denen man Fleischreifung über einige Zeit ohne Verderb erzielen kann (pers. Mitteil. Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Friedrich Bauer, Veteri-

närmedizinische Universität Wien, 15.12.2015; AFZ 2013). Dazu braucht man allerdings relativ viel Zeit für die Reifung, die beim Opferritual nicht vorgesehen war. Zusätzlich sind nicht alle Fleischsorten gleichermaßen dafür geeignet. Eine diesbezügliche Auswahl setzt außerdem eine kommerzielle Fleischbewirtschaftung und Fleischhandel voraus, die es zwar später bei den Römern, in der griechischen Archaik aber wohl noch nicht gab.

Quellen

Apicius, M. G., *De re conquinria* – Über die Kochkunst. Übersetzung R. Maier. Stuttgart 1991.

Hesiod, *Erga kai hemera*. Übersetzung A. von Schirnding. München 1991.

Homer, *Ilias*. Übersetzung H. Rupe. München 1983.

Homer, *Odyssee*. Übersetzung J. H. Voss. Stuttgart 1961.

Literatur

AFZ 2013: Rindfleischreifung. afz – Allgemeine Fleischerzeitung. Online Edition, 2013.

<<http://www.fleischwirtschaft.de/dokumentation/fragenantworten/pages/show.prl?id=51>> (1.12.2013).

AMA 2014: Geflügel. Agrarmarkt Austria Marketing GmbH. Wien 2014.

<<http://www.ama-marketing.at/produktgruppen/fleisch-und-fleischwaren/gefluegel/frs...>> (9.2.2014).

BURKERT, W. 1977: Griechische Religion der archaischen und klassischen Epoche. Stuttgart 1977.

DALBY, A. 1998: Essen und Trinken im alten Griechenland. Stuttgart 1998.

GIEBEL, M. 2003: Tiere in der Antike. Darmstadt 2003.

GRASHORN, M. 2010: Fleischqualität Rind, Schwein, Geflügel. Handout zu LV.4202-410. Qualitäts- und Umweltmanagement

in der Agrar- und Ernährungswissenschaft. Universität Hohenheim 2010.

<https://www.uni-hohenheim.de/fileadmin/.../Grashorn_2010_Handout.pdf...> (1.7.2015).

GRILLEN IN MÜNCHEN (Hrsg.) 2015: Grillen Schaf & Ziege.

<http://www.grillen-in-München.de/index.php?3Foption%3Dcom_content%26view%...> (25.12.2015).

GRUBER, M. 2012: Ernährungsverhalten im Wandel – Geschichte des Vegetarismus. München 2012.

JENIK, C. 2009: Als ich meinen ersten Hahn opferte. In: C. Jenik (Hrsg.), *Cretima Celtica*. Wien 2009.

<http://www.cretimaceltica.at/seiten/seiten.php?WEBYEP_DI=75> (13.9.2015).

JUNKELMANN, M. 1997: Panis Militaris: die Ernährung des römischen Soldaten oder der Grundstoff der Macht. Mainz 1997.

LANE-FOX, R. 2013: Die klassische Welt – Eine Weltgeschichte von Homer bis Hadrian. Stuttgart 2013.

LEBENSMITTEL-LEXIKON 2015: Ziegenfleisch, Schaffleisch. In: Lebensmittel-Warenkunde.de (Hrsg.), *Lebensmittel-Lexikon*. Berlin 2015.

<<http://lebensmittel-warenkunde.de/lebensmittel/fleisch/sonstige-fleischarten/ziegenfleisch...>> (29.12.2015).

MYLONOPOULOS, J. 2006: Griechische und römische Opferrituale als Medien der Kommunikation. *Polifemo* 2006, 191-208.

<http://www.academia.edu/3244509/Griechische_r%C3%B6mische_Opferrituale..> (4.9.2015).

SCHWARZ, I. 1995: *Diaita – Ernährung der Griechen und Römer im klassischen Altertum*. Innsbrucker Beiträge zur Kulturwissenschaft – Sonderheft 94. Innsbruck 1995.

SCHWEIZER FLEISCH 2013: Fleischreifung. In: *Proviande*. Bern 2013.

<<http://www.schweizerfleisch.ch/schweizer-fleisch/gastro/richtig-umgehen-mit-fleisch/...>> (1.12.2013).

SEEL, E. 1902: Gewinnung und Darstel-

lung der wichtigsten Nahrungs- und Genussmittel. Stuttgart 1902.

TROEGER, K. 2008: Verwertung von Altschafen – Postmortale Glykolyse und Fleischqualität, Schlachtkörperwert. In: *Mitteilungsblatt der Fleischforschung Kulmbach* 47, Nr. 182, 2008, 271-279.

UNILEVER 2014: Alles rund um's Thema Fleisch. In: *Fleisch – Unilever Food Solutions* 2014.

<<http://www.unileverfoodsolutions.de/seminare/kuechenwissen-kuechentipps/kuechen...>> (9.2.2014).

Abbildungsnachweis

Abb. 1; 3-4; 6-8; 10-12; 14-15: © H. Lehar

Abb. 2; 5: cco Public Domain – freie kommerzielle Nutzung

Abb. 9; 13: cco Public Domain – freie kommerzielle Nutzung, „Prawny“

Autor

Mag. Dr. Hannes Lehar
Universität Innsbruck
Institut für Archäologien
Österreich
hannes.lehar@aon.at