

Diana Dudde: Der Ackerbau in biblischer Zeit

Der Boden

Der Ackerbau im heiligen Land war eine schwere Sache, überall war der Boden mit Steinen übersät. Die Felder mußten daher zunächst von Felsbrocken befreit werden, was nie endgültig gelang. Mauern wurden um die Felder gebaut. Für den Getreide- und Hülsenfrüchteanbau bereitete der Bauer durch Pflügen vor. Der Beginn ist vom Regen abhängig, denn nur im feuchten Boden kann der Pflug eindringen. Der Pflug wird von Tieren gezogen. Als Zugtiere werden hauptsächlich Ochsen eingesetzt. Wegen des felsigen Grunds war dies sehr mühsam, man kann eher sagen, daß der Boden umgewühlt als geflügt wurde.

Wegen des kargen Bodens und des Mangels an Niederschlag war die Ernte gering. Grundlegend war der „Regenfeldbau“. Das heißt, der Regen des Winters musste für die Felder ausreichen. Bei dieser Art des Anbaus gibt es zwei Ernten im Jahr. Damit es nicht zu einer Dürre kommt, werden in regenarmen Gebieten sogenannte Bewässerungskanäle angelegt. Diese erhöhen die Fruchtbarkeit erheblich.

Aussaat und Ernte

Ist der Boden gelockert, wird die Saat entweder von Hand oder mit einer Drillmaschine ausgebracht. Durch ein zweites Überpflügen wird die Saat bedeckt. Das Getreide wird während der heißesten Jahreszeit geerntet. An der Ernte sind viele Menschen beteiligt. Die Ähren wurden mit Sichel abgemäht, die von den Frauen und Jungen Männern zu Garben gebunden wurden. Diese werden zu Haufen geschichtet und dann zum Dreschplatz, der Tenne gebracht. Die Tenne war ein Platz auf einer Anhöhe in der Nähe des Dorfes. Das Getreide wurde mit einem Dreschbrett, einem großen Brett, das an seiner Unterseite mit Steinen besetzt war, gedroschen. Ein Ochse oder Esel zog dieses Brett über die abgemähten Ähren. Hierdurch wurden die Körner aus den Ähren herausgewalzt. Wenn abends eine frischere Brise aufkam, eilte man zur Tenne mit einer hölzernen Schaufel und warf das Korn und Spreu in die Luft. Der Wind trug die Spreu hinweg, während die Körner wieder herunter fielen. Später kamen die Frauen, um das Korn mit Sieben vollends von der Spreu zu reinigen. Danach wurde das Korn aufgesammelt. Was liegen blieb, war für die Armen bestimmt. Das gereinigte Korn wurde zu Hause in Getreideschränken aufbewahrt.

Getreidearten: Gerste, Weizen, Emmer, Hirse

Ab dem Beginn der Aussaat wurden die Schafe und Ziegen ins Hochland gebracht, damit sie sich nicht über die Felder hermachen konnten. Erst wenn die Äcker abgeerntet waren, kamen die Schafe und Ziegen wieder zurück.

Aus dem Alten Testament wird deutlich, dass die Ernte nicht bis zum Feldrand eingeholt werden durfte, genauso durfte auch in Weinbergen und Olivenhainen keine Nachlese und Fallobst nicht eingesammelt werden. Diese Reste blieben für die Armen übrig. Wie uns aus der Bibel bekannt ist, wurden Anfang und Ende der Erntezeit festlich begangen. Zu Beginn gab es das Fest der ungesäuerten Brote, am Ende das Erntedankfest (Wochen- oder Pfingstfest). Die Bibel vermittelt zu einem guten Teil das Bild einer ländlichen Agrargesellschaft. Die Prototypen der israelitischen

Gesellschaft sind aber Kain und Abel: Der Ackerbauer und der Viehzüchter. Diese Zuordnung der Tätigkeiten zu verschiedene Personen legt eine Unterteilung der Darstellung der Produktion in die beiden Bereiche „pflanzliche“ und „tierische“ Nahrungsmittel nahe.

Pflanzliche Lebensmittel

Außer Getreide wurden noch allerlei andere Erzeugnisse angebaut. Die Ackerbauern produzieren auf Feldern in Weinbergen und Gärten Getreide, Gemüse, Obst und andere Früchte. Zum Teil werden wildwachsendes Obst, Gemüse und Nüsse von Frauen und Kindern gesammelt. Die verschiedenen pflanzlichen Produkte versorgen die Menschen hauptsächlich mit Kohlehydraten. Einige Pflanze liefern auch Fette und Proteine. Gerste und Weizen sowie Linse und Bohne sind die Grundnahrungsmittel der Bibel. Dattel, Feige, Olive und Nuß sind ebenfalls aus der Nahrungspalette der Bibel nicht wegzudenken. Diese Pflanzen wurden alle mit großer Sorgfalt angebaut, geerntet und gelagert. Häufig wurde die Ernte aber auch durch ungünstige Witterung, Schädlinge oder Krankheiten bedroht.

Die Feldfrüchte wurden als Erstlingsopfer in den Tempel gebracht. Sie brachten Weizen und Gerste, Trauben und Feigen, Oliven, Granatäpfel und Datteln. Diese waren die sieben wichtigsten landwirtschaftlichen Produkte jener Region in biblischer Zeit.

Gemüse

In den Gärten bei den Häusern wurden Gemüse und Kräuter angebaut. Diese wurden auch häufiger bewässert als die Felder. Es gab: Bohne, Erbse, Ginster, Lauch, Linse, Melde, Melone, Salat.

Obst

Es gab Apfel, Dattel, Feige, Granatapfel, Maulbeerfeige, Olive, Traube. Die Obstbäume wurden in Gärten kultiviert. Diese Gärten prägen das Bild Palästinas entscheidend. Im folgenden sollen nur die beiden wichtigsten Früchte, Traube und Olive, genauer beschrieben werden.

Traube

Trauben wurden entweder in Monokultur in Weinbergen oder mit anderen Obstbäumen zusammen angepflanzt. Zunächst mußte der Untergrund sorgfältig gerodet werden. Dann wurden die Steine entfernt. Anschließend konnten die Reben gepflanzt werden. Um die Reben vor der Zerstörung durch wilde Tiere zu schützen, wurde der Weinberg mit einem Zaun aus Dornen umgeben. Manchmal wurde sogar eine Steinmauer gebaut. Wein kann auf zwei Arten kultiviert werden.

1. Man läßt den Wein einfach auf den Boden ranken
2. Man zieht den Wein an Stöcken oder Bäumen in die Höhe.

Um den Wein in die gewünschte Form und zu maximalen Erntemengen zu bringen, wurde er beschnitten. Während der Reifezeit wurden die Weinberge Tag und Nacht bewacht. Waren die Trauben reif, wurden sie abgeschnitten. Doch erst im fünften Jahr durften die Trauben zu erstmal geerntet werden. Auch hier blieben die Reste für die Armen hängen. Die geernteten Trauben werden meist direkt im Weinberg weiterverarbeitet: In einfachen Pressen wurde der Saft aus ihnen gewonnen, den man in Krüge füllte, die mit Ton verschlossen wurden. In diesen Krügen, die in kühlen Kellern aufbewahrt wurden, konnte der Wein gären.

Olive

Eines der wichtigsten Erzeugnisse Israels ist die Olive. Sie wird durch Veredelung wilder Stämme oder Wurzelreiser vermehrt. Wie Trauben wurde sie in separaten Gärten gepflanzt. Die reifen Früchte wurden mit Stöcken von den Zweigen geschlagen und dann vom Boden aufgesammelt. In den Olivengärten waren ausgehobene Becken oder Keltern, in denen aus den Oliven das Öl herausgepreßt wird. Neben den planmäßig angebauten Pflanzen gab es auch noch eine Reihe weniger bedeutender Nahrungsmittel, die wildwachsend gesammelt wurden. Das betraf hauptsächlich Kräuter und Gewürze, die auch zu medizinischen Zwecken verwendet wurden.

Kräuter, Gewürze, und Heilmittel: Aloe Bilsenkraut, Dill, Ingwergras, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Lorbeer, Lotos, Eibisch, Minze, Mohn, Myrrhe, Rizinus, Safran, Schwarzkümmel, Senf, Wermut, Zimt,

Nüsse: Mandel, Pistazie, Walnuß

„Das Land, darin Milch und Honig fließt“

Für die alten Israeliten war Kanaan das Land, wo Milch und Honig fließt. (Exodus 3,8 und Deuteronomium 26,5) Die Israeliten verbanden damit eine konkrete Vorstellung von Wäldern und Grasland, wo Herden reiche Nahrung fanden und im Winter und Frühling Wildblüten blühten und Bienen anlockten. Obwohl das Land im Prinzip die materiellen Grundlagen für ein normales Leben ohne großen Wohlstand bot, stellt diese Sicht des Landes sicherlich eine Idealisierung aus der Sicht eines Hirtenvolkes dar. In Wirklichkeit war das Leben im Land kaum paradiesisch und ungefährdet. Wenn die Ernten mißbrieten, drohte Hungersnot. Die kritische Phase war eine Periode von 50 Tagen zwischen Passah und dem Wochenfest (Schawout), also in etwa die Zeit zwischen Mitte April und Mitte Juni. Der Nordwind brachte den Regen, der das Getreide gedeihen ließ. Wenn aber infolge eines allzu frühen Wärmeeinbruchs die Olivenbäume vorzeitig blühten, so vernichtete dieser Regen die Blüten und damit die Ernte. Der Südwind bringt die Wärme, die Dattel, Wein und Granatapfel brauchen, um Frucht anzusetzen, wenn die Hitze zu früh kommt, verdorren Weizen und Gerste. Man sieht: zuviel und zuwenig Regen oder warme Witterung zur falschen Zeit konnte bitterste Not für das ganze Volk bedeuten.