

Das wissenschaftliche Bibellexikon im Internet

(WiBiLex)

Speise / Speisezubereitung

Christine Vögeli-Pakkala

erstellt: Mai 2018

Permanenter Link zum Artikel:
<http://www.bibelwissenschaft.de/stichwort/30118/>

Speise / Speisezubereitung

Christine Vögeli-Pakkala

→ [Ackerbau](#); → [Getränke](#); → [Heilige Mahlzeit](#); → [Hunger / Hungersnot](#); → [Mahl / Mahlzeit](#); → [Speisegebote](#)

1. Definition

Speise (hebr. [מַאֲכָל](#) *læħæm*) bzw. Speisen sind im Wesentlichen durch einen Koch- oder Garprozess veränderte Nahrungsmittel. Hierbei handelt es sich um sättigende feste und flüssige Stoffe, die zum Teil auch roh gegessen oder getrunken werden können, sich aber in der Regel nicht ohne Vorbereitung zum Verzehr eignen und deshalb in der Küche oder am Feuer in einem Umwandlungsprozess zu Speisen verarbeitet werden müssen.

Mit [מַאֲכָל](#) *læħæm* kann auch Nahrung ganz allgemein gemeint sein. Das Nomen wird oft zusammen mit dem Verb [אָכַל](#) *'al* „essen“ im Sinn von „Nahrung essen“ ([Gen 3,19](#); [Gen 31,54](#); [Gen 37,25](#), [1Sam 28,20-22](#)) verwendet, was bereits den Vorgang der Speisezubereitung impliziert.

2. Zubereitung von Speisen

Nahrungsmittel mussten, sofern nicht frisch konsumiert, aufgrund ihrer Verderblichkeit und den klimatischen Bedingungen rasch verarbeitet werden. Die Konservierung diente der Haltbarmachung und der Nahrungsvorsorge für den Winter. Diese Prozesse wiederum generierten neue Nahrungsmittel, die vielfältig in der Speisezubereitung Verwendung fanden: Als Geschmacksverstärker (Gewürze), als Süßstoffe (getrocknete Früchte, Fruchtesirup) oder als Hilfsstoffe (Fette, Öle), die zum Backen, Braten und Kochen genutzt wurden. Diese Verarbeitungs- und Herstellungsprozesse setzten fundiertes Wissen voraus und stellen wichtige Innovationen dar.

2.1. Kochen ([בָּשַׁל](#) *bšl Pi.*)

Kochen, eine der ältesten und wichtigsten Kulturtechniken der Menschheit, ist ein Prozess, in dem eine Flüssigkeit (in der Regel Wasser) bis zum Siedepunkt erhitzt wird. Dazu gehören Suppen, Mehlbrei (Haferschleim) und Eintöpfe, aber auch Fleisch ([1Sam 2,13-16](#)), das einzeln oder als Zugabe im Eintopf gekocht wurde. Beim Kochen entstehen chemische Reaktionen, welche die Nahrungsmittel

leichter verdaulich machen und Geschmacksstoffe herausbilden sowie das Nahrungsangebot steigern. Bis dahin schwerverdauliche oder ungenießbare Pflanzen wie beispielsweise die stärkehaltigen Getreidearten wurden dadurch bekömmlich und entwickelten sich zur Grundlage der altisraelischen Küche. Der Kochvorgang war innovativ und führte zu einer größeren geschmacklichen Variabilität. Beim Kochen von Fleisch wurde durch Zugabe von Schafsfett die Kochtemperatur der Kochbrühe erhöht, was dessen Aromatisierung förderte. Diese Technik findet ihre Parallelen in der späteren nahöstlichen Küche.

2.2. Braten (צלה *ṣ/h*)

Braten (צלה *ṣ/h*) kann in betontem Gegensatz zu „kochen“ (בשל *bšl Pi. / Pu.*) verwendet werden (vgl. [1Sam 2,13-16](#)). Fleisch am offenen Feuer zu braten ([1Sam 2,15](#); [Jes 44,16.19](#)) war weniger gebräuchlich und beschränkte sich vor allem auf die Zubereitung des Pessachlammes ([Ex 12,9](#); → [Passa](#)).

2.3. Backen (אפה *ʾph*; עוג *ʾwg*)

Backen (meist אפה *ʾph*; nur [Ez 4,12](#) das von עגה *ʾugāh* „Brotfladen“ denominierte Verb עוג *ʾwg*) beschreibt die Herstellung von → [Brot](#) und anderem Gebäck (Kuchen). Gebacken wurde in der Regel für den Tagesbedarf ([Mt 6,11](#)) oder zur Bewirtung von Gästen ([Gen 18,6](#)) und lag in der Verantwortung der Frauen. Bei der ältesten und einfachsten Backmethode wurde der Teigfladen auf erhitzte Steine gelegt, nach Garung der einen Seite gewendet ([Hos 7,8](#)) und mit heißer Asche zugedeckt und fertig gebacken.

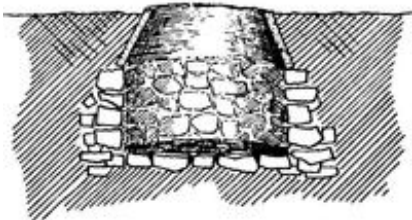


Abb. 1 Unterirdischer Backofen (*tannûr*) in Megiddo.

Der vorherrschende Backofen der Bronze- und Eisenzeit war der *tannûr* ([Lev 2,4](#); [Hos 7,4](#)). Nach dem Niederbrennen des Feuers wurde der Teigfladen an die Innenwände des *tannûr* geschlagen oder auf die am Boden liegenden Steine gelegt. Der *tannûr* wurde meist zur Hälfte in die Erde eingegraben und bestand aus einem oben etwas verengten Tonzylinder. Es gab auch transportable Backöfen ([Gen 15,17](#)).

Innerhalb institutioneller Haushalte waren professionelle Bäcker-Köche für das Backen von Brot, Gebäck und das Zubereiten von Speisen zuständig ([Gen 40,1](#)). In Jerusalem war eine Gasse nach den Bäckern benannt ([Jer 37,21](#)). Feingebäck wurde in Backformen aus Ton hergestellt.

2.4. Rösten, dörren (קלה *q/h*)

Zum Rösten von Nahrungsmitteln wurden erhitzte Steine oder Kochtöpfe verwendet. Dieses Verfahren eignete sich für Fleisch, Wurzeln und

Getreidekörnern. Die Bibel erwähnt „rösten“ vor allem im Zusammenhang mit Getreidekörnern (hebr. קָלִי *qālî* „geröstetes Korn“: [Lev 23,14](#); [1Sam 17,17](#); [1Sam 25,18](#); [Rut 2,14](#) und קָלִי *qālûj*: [Jos 5,11](#)). In [Lev 2,14](#) werden Getreideähren am offenen Feuer geröstet (hebr. אָבִיב קָלִי *āvîv qālûj*).

3. Rezepte und Kochbücher

Rezepte und Kochbücher sind Vorschriften, um aus Rohmaterial ein Produkt zu verfestigen. Aus Mesopotamien sind schriftlich überlieferte Kochrezepte bekannt. Die Tontafeln stammen vermutlich aus Südbabylonien und datieren in die alt- und neubabylonische Periode (ca. 18. bzw. 6./5. Jh. v. Chr.; → [Babylonien](#)). Der Zweck der Rezepte ist unklar. Es handelt sich dabei wohl, vergleichbar mit medizinischen Rezepturen, um praktische Anleitungen für die Zubereitung von Speisen für kultische Handlungen. Es werden überwiegend in Brühe gekochtes Geflügel und anderes Fleisch sowie zwei Rezepte für Geflügelpasteten genannt. Sie enthalten keine Hinweise auf die Garzeit und Mengenangaben, lediglich bei der Zugabe von Gewürzen wird gelegentlich der Ausdruck „nach Gefühl“ verwendet.

Auch die Bibel nennt einige Rezepte zur Herstellung verschiedener Speiseopfer ([Lev 6,13-14](#); [Lev 7,9-10.12](#)). Diese Speisen geben, obwohl für kultische Handlungen zubereitet, einen guten Einblick in die damaligen Essgewohnheiten. Die Speisevorschriften liefern wichtige Hinweise über das korrekte Töten von Tieren (Schächten, [Lev 17,13-14](#)) und die richtige Zubereitung von Fleisch ([Ex 23,19](#); [Ex 34,26](#); [Dtn 14,21](#)).

4. Speisen / Speisefolge

Es gab Speisen für den Alltag und solche für festliche und kultische Anlässe. Vor allem das Nahrungsangebot für Feierlichkeiten lässt sich aus der Bibel gut erschliessen. Für die Versorgung seines Hofstaates brauchte Salomo angeblich täglich ca. 30 Kor (12.000 Liter) feines Weizenmehl, 60 Kor (24.000 Liter) Mehl, 10 gemästete Rinder, 20 Rinder von der Weide und 100 Schafe. Dazu kamen noch Hirsche, Gazellen, Rehe und gemästetes Geflügel ([1Kön 5,2-3](#)). Für die Tempeleinweihung ließ er 22.000 Rinder und 120.000 Schafe als Dankopfer schlachten ([1Kön 8,62-66](#); [2Ch 7,5-9](#)). Ähnliches ist auch vom assyrischen König Assurnasirpal II. (883-859 v. Chr.) überliefert. Anlässlich der Palasteinweihung in Kalchu bewirtete er während zehn Tagen 69.574 Gäste.

In [Gen 18,6-8](#) wird ein vollständiges Mahl beschrieben, als Abraham drei Männer bewirtete und ihnen Kuchen, ein gut zubereitetes Kalb, Butter und Milch aufstellte. Obwohl in Eile zubereitet, war es das reichhaltige Mahl eines wohlhabenden Gastgebers. [Rut 2,9.14](#) beschreiben ein einfaches Mahl, wie es

wohl von der Mehrzahl der Bevölkerung gegessen wurde: Brot in Weinessig getunkt, geröstete Getreidekörner und Wasser.

5. Wichtige Nahrungsmittel

Die Zubereitung der Speisen hing in erster Linie von der Verfügbarkeit der Nahrungsmittel ab. Die Bibel beschreibt Israel als „ein weites und gutes Land [...], darin Milch und Honig fließen“ ([Ex 3,8](#)). Wie die biblischen und außerbiblischen Quellen sowie das archäologische Fundmaterial zeigen, war das Nahrungsangebot vielfältig und durchaus reichhaltig. Es bestand aus pflanzlichen wie tierischen Produkten und war eng mit den religiösen Vorstellungen (Speisevorschriften) verbunden. Weitere Aspekte, welche den Speiseplan beeinflusst haben, waren soziale (Statussymbole) und ökonomische Zwänge (übertriebene Nahrungsmittel aufgrund von Missernten, s. [Gen 41f](#)) oder klimatische Bedingungen, die den Anbau bestimmter Nutzpflanzen verhinderten.

5.1. Getreide und Hülsenfrüchte

Die eiweißreichen Getreidearten und Hülsenfrüchte, in erster Linie Gerste und Weizen sowie Linsen und Bohnen, waren Grundnahrungsmittel. Sie enthalten neben Proteinen auch wichtige Mineralstoffe und Vitamine.

5.1.1. Getreide

Getreide war besonders gesund, weil die Kleie noch nicht vom Keim getrennt wurde. Während der Ernte wurden die Getreidekörner frisch (ganz oder zerstampft) gegessen. Getrocknete Körner wurden geröstet oder zu Brei und Eintopf verarbeitet. Die häufigste Nutzung war die Weiterverarbeitung zu Mehl. Mehl wurde aus Getreide, Wicken oder Hülsenfrüchte hergestellt. Die Mehlsorte hing vom Mahlvorgang ab. Es gab Mehl bzw. Feinmehl (hebr. [חֲמֵץ](#) *qæmah*; [1Kön 5,2](#)) sowie Grieß oder grobkörniges Mehl (hebr. [סֹלֶת](#) *solæt*), das als Basis von darzubringendem Brot ([Ex 29,2.40](#)) und als vegetables „Speiseopfer“ mit Öl vermischt ([Lev 2,1](#); [Lev 4,7](#); [Lev 5,11](#); [Lev 6,13](#); [Lev 14,10.21](#) u.a.) oft im kultischen Zusammenhang genannt wird (→ [Brot](#)).

5.1.2. Hülsenfrüchte

Linsen, Bohnen, Kichererbsen, Bockshornklee, Erbsen und bittere Wicke wurden bei archäologischen Ausgrabungen in Israel gefunden. In der Bibel werden aber nur Bohnen, Kichererbsen und Linsen erwähnt. Es wird angenommen, dass die Hülsenfrüchte 17 % der täglichen Kalorien lieferten. Suppen, Brei und Eintöpfe aus Linsen ([Gen 25,29.34](#)) oder Bohnen waren üblich und wurden zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und Lauch gekocht. Frische Hülsenfrüchte wurden geröstet ([2Sam 17,28](#)) oder zur Vorratshaltung getrocknet.

Von den Hülsenfrüchten waren **Linsen** (*Lens culinaris* Medie; hebr. **לְשֵׁמֶת** *’ādāšîm* „rote Linsen“, vgl. [Gen 25,34](#)) am wichtigsten und ihnen kam in der Landwirtschaft eine besondere Bedeutung zu. → [Esau](#) tauschte sein Erstgeburtsrecht gegen ein Linsengericht ein ([Gen 25,29-34](#)). In [2Sam 17,28](#) wurden → [David](#) und seine Männer auf der Flucht vor Absalom mit Linsen verköstigt. Von der ärmeren Bevölkerung und in Zeiten der Nahrungsmittelknappheit wurden Linsen auch zur Herstellung von Brot verwendet ([Ez 4,9](#)). Im Nahen Osten sind Linsen seit dem Neolithikum bekannt. Bronzezeitliche Linsenfunde stammen aus → [Jericho](#) (ca. 3200 v. Chr.) und → [Arad](#) (ca. 2770 v. Chr.).

Bohnen (Ackerbohne, auch Puff- und Pferdebohne genannt, lat. *Vicia faba* L.; hebr. **פֹּדֶל** *pôl*) waren im Alten Orient weit verbreitet. Bohnen werden im Proviant von David ([2Sam 17,28](#); [Ez 4,9](#), hier Sing. in Pl. Bedeutung) erwähnt. Mit Bohnenmehl wurde auch Brot hergestellt ([Ez 4,9](#)). Die ältesten Samen der Ackerbohne wurden bei archäologischen Ausgrabungen in den jungsteinzeitlichen Schichten Jerichos (ca. 7500-6500 v. Chr.) gefunden. Es ist unklar, ob es sich dabei um gesammelte Wildsamensamen oder domestizierte Bohnen handelt. Erst im 3. Jt. v. Chr. werden kultivierte Ackerbohnen in der Speisezubereitung verwendet, wie das Fundmaterial aus verschiedenen Ausgrabungen in Israel zeigt (u.a. aus Arad und dem eisenzeitlichen Chorvat Rosch Zayi).

5.2. Milchprodukte

Milch und Milchprodukte stellten eine wichtige Ernährungsquelle im Alten Israel dar und werden verschiedentlich in der Bibel erwähnt. In [Gen 18,8](#), [Ri 4,19](#) und [2Sam 17,29](#) werden Milch, Butter und Käse dargereicht, was zeigt, dass die vielfältige Milchverarbeitung bereits bekannt war. Dies bestätigen auch ikonographische Darstellungen und verschiedene Gerätschaften, die bei archäologischen Ausgrabungen zum Vorschein kamen. Milchlieferanten waren vor allem Ziegen ([Ex 23,19](#); [Spr 27,27](#)), in kleinerem Umfang → [Schafe](#) und → [Kühe](#) ([Dtn 32,14](#)). Milch und Milchprodukte spielten in der täglichen Ernährung eine wichtige Rolle, was sich in der Beschreibung von Israel als „Land, in dem Milch und Honig fließt,“ ([Ex 3,8](#); [Ex 33,3](#) und [Joel 4,18](#)) bestätigt findet.

5.2.1. Butter

Butter (hebr. **חֶמֶת** *hæm’āh*; [Spr 30,33](#); an anderen Stellen bedeutet der Ausdruck möglicherweise „Dickmilch“ oder „Rahm“). Milch muss zur Haltbarmachung verarbeitet werden. Eine Form ist die Herstellung von Butter. Dabei wird Milch in einem Schlauch aus Ziegenleder oder Tonbehälter so lange

geschüttelt, bis sich der Rahm (das Milchfett) von der Molke löst. Danach wird das Milchfett gekocht und abgekühlt.



Abb. 3 Butterfass aus Beerscheba (Chalkolithikum).

Das daraus gewonnene



Abb. 2 Durch langes Schütteln von Milch entsteht Butter.

Butterschmalz (geklärte Butter) ist lange haltbar. Es wurde vorwiegend zum Kochen und Braten verwendet. Bei Ausgrabungen in → [Beerscheba](#), wurden Butterfässer aus Ton aus dem 4. Jahrtausend v. Chr. gefunden.

5.2.2. Käse

Käse (hebr. גָּבִינָה *gəvinnāh*) ist in der Bibel selten genannt. In [1Sam 17,18](#) wird David von seinem Vater → [Isai](#) beauftragt, dem Hauptmann der Armee zehn Laibe Käse zu bringen. In [2Sam 17,28-29](#) taucht Käse in der Aufzählung verschiedener Nahrungsmittel auf, die David in Mahanaim zur Verpflegung erhalten hatte. Käse wurde hauptsächlich aus Ziegen- und Schafmilch hergestellt. Aber auch Kuhmilch wurde in einigen Fällen verwendet, wie [2Sam 17,29](#) nahelegt. Käse wird aus geronnener Milch zubereitet ([Hi 10,10](#)), durch das Hinzufügen von Käselab wird dieser Verarbeitungsprozess beschleunigt. Das Lab wird aus dem Labmagen geschlachteter junger Wiederkäuer im milchtrinkenden Alter gewonnen (im Alten Israel waren dies in der Regel Lämmer). Akkadische Keilschrifttexte erwähnen zur Herstellung von Käse auch den Saft von Pflanzen. Die Griechen und Römer nutzten dafür den Saft von (wilden) Feigen. Auch die Mishna und der Talmud raten, den Saft von Früchten wie Feigen zu verwenden, was dem Speisegesetz Rechnung trägt, keine Fleisch- und Milchspeisen zu mischen. Es gab verschiedene Käsesorten: Ein weicher Frischkäse ([1Sam 17,18](#)) wurde aus saurer Milch hergestellt, indem diese in Tuchtaschen gefüllt und die Flüssigkeit aus dem Stoff dräniert wurde, bis ein weicher Käse in der Tasche zurückblieb. Ein Hartkäse wurde von in Gärung gebrachter saurer Milch hergestellt, die in kleine Käseformen gegossen und zur Trocknung an die Sonne gelegt wurde. Dieser Hartkäse war lange haltbar und konnte, aufgelöst in Wasser, als Sauermilch getrunken werden. Dem gewürzten Käse wurde bei der Herstellung Getreide, Wein, Datteln und Gewürze beigefügt.

5.3. Fleisch

Fleisch stammt aus dem Muskelgewebe und den Innereien von Säugetieren und Vögeln. Das im Alten Israel konsumierte Fleisch (hebr. בָּשָׂר *bāsār*) stammte in erster Linie von domestizierten Ziegen und in kleineren Mengen von Schafen; an Geflügel waren Tauben verbreitet (zu Geflügel s.u.). Die Mastkälber lieferten Fleisch für die Reichen ([Am 6,4](#)). Der Großteil der Bevölkerung aß selten Fleisch; täglicher Fleischkonsum war dem König vorbehalten ([1Kön 5,2-3](#)). Tiere wurden vor allem an hohen Feiertagen, als Opfergabe, für Festanlässe oder für wichtige Gäste geschlachtet ([Gen 18,7](#); [2Sam 12,4](#); [1Sam 28,24](#)).

Wie [Gen 27,3-4](#), [Dtn 14,5](#) und das archäozoologische Material zeigen, wurde nicht nur das Fleisch von domestizierten, sondern auch von gejagten Tieren (besonders Gazellen, Rotwild und Damhirschen) verwendet (→ [Jagd](#)).

Fleisch wurde vorwiegend in einer Brühe oder in einem Eintopf gekocht (hebr. בָּשָׂר מְבוּשָׁל *bāsār mēvuššāl*, vgl. [Ez 24,4-5](#); [1Sam 2,15](#)) und für → [Gäste](#) ([Ri 6,19-20](#)), aber auch für → [Priester](#) ([1Sam 2,13-16](#)) zubereitet. Ein Rezept aus → [Babylonien](#) beschreibt, dass Fleisch zusammen mit → [Zwiebeln](#), Knoblauch und Lauch geschmort und mit → [Kreuzkümmel](#) und → [Koriander](#) gewürzt wurde. Das Braten von Fleisch am offenen Feuer war weniger gebräuchlich. In erster Linie wurde das Pessachlamm zur Erinnerung an die Flucht aus Ägypten auf diese Weise zubereitet ([Ex 12,9](#)).

Zum Verzehr von Fischen s. Art. → [Fisch](#).

5.4. Ei

Bis zur Domestikation des Huhns waren → [Eier](#) (hebr. בֵּיצָה *bêšāh*) nur in begrenzten Mengen erhältlich und galten wie im alten Ägypten als Delikatesse. Die Eier wurden aus den Nestern von Wildvögeln gesammelt ([Dtn 22,6-7](#); [Jes 10,14](#)). Dabei könnte es sich um Wachtel- oder Straußeneier gehandelt haben. Ägyptische Wandreliefs zeigen wie Letztere als Opfergabe dargebracht werden.

In der Speisezubereitung gewann die Verwendung von Eiern erst mit der Einführung des Huhns im 1. Jt. v. Chr. an Bedeutung. Bei archäologischen Ausgrabungen in → [Marescha](#) wurden außergewöhnlich viele Hühnerknochen gefunden, welche auf das Ende des 4. Jh.s v. Chr. zu datieren sind. Die besonders hohe Zahl von weiblichen Tierknochen lässt die Vermutung zu, dass die Hühner wegen ihrer Eier gehalten wurden. Tatsächlich belegen die Knochenfunde eierlegende Hennen und Untersuchungen an mehr als 200 weiteren historischen Siedlungen in der südlichen Levante zeigen einen sprunghaften Anstieg an Hühnerknochen in hellenistischer Zeit (ca. 336-30 v. Chr.).

5.5. Gemüse

Gemüse sind meist einjährige Pflanzen, deren Blätter, Knollen, Stängel und Wurzeln sich roh oder gekocht zum Verzehr eignen. Gemüse (hebr. יָרֵק *jārāq*)

wird in der Bibel selten erwähnt und ist anders als Getreide oder Hülsenfrüchte archäobotanisch kaum fassbar. Der Gemüseanbau erfordert intensive Pflege und Bewässerung ([Dtn 11,10-11](#)) und war deshalb in Israel mit dem Regenfeldbau weniger ausgeprägt als in Ägypten und Mesopotamien. Nicht alle konnten sich Land für Gemüsegärten leisten. Sie waren wohl das Privileg des Königs ([1Kön 21,1-16](#)) und der Oberschicht. Die ärmere Bevölkerung sammelte wild wachsende Zwiebeln, Früchte, Nüsse, Wurzeln, Pilze und Blattgemüse. [Spr 15,17](#) erinnert daran, dass ein „Gericht Gemüse (hebr. אֲרוּחַת יָרֵאֶק *’āruḥat jārāq*) mit Liebe [zubereitet]“ besser ist „als ein gemästeter Stier mit Hass“. Auch Daniel und seine Freunde zogen Gemüse dem reichhaltigen Essen am babylonischen Hof vor (s. [Dan 1](#)). In Zeiten von Hungersnöten wurden Wildpflanzen für die Zubereitung von Eintöpfen gesammelt, was aufgrund giftiger Pflanzen auch Gefahren in sich bergen konnte ([2Kön 4,38-40](#)).

Nur [Num 11,5](#) nennt einige Gemüsesorten einzeln:

5.5.1. Lauch

Lauch (*Allium porrum* L.; hebr. חֲצִיר הַאֲשִׁיר *ḥāṣîr ḥāšîr*), ist nur in [Num 11,5](#) belegt, sonst bedeutet חֲצִיר הַאֲשִׁיר vor allem „Gras“ oder „Schilf“ ([Jes 44,4](#); [Hi 8,11-12](#)). Im Mittelhebräischen ist חֲצִיר הַאֲשִׁיר für Lauch gut belegt. Es handelt sich um eine milde Art der Zwiebelfamilie mit länglichen weißen Zwiebeln und langen, flachen und dunkelgrünen Blättern. Seine Heimat liegt im östlichen Mittelmeerraum. Lauch, eines der Nahrungsmittel, nach dem sich die Israeliten in der Wüste sehnten, war von Anfang an Teil der jüdischen Küche. Die ältesten Lauchfunde aus Palästina datieren in die frühe Bronzezeit (ca. 3200 v. Chr.) und stammen aus → [Jericho](#).

5.5.2. Knoblauch

Knoblauch (*Allium sativum* L.; hebr. שׁוּם *šûm*) ist in der Bibel ebenfalls nur einmal in [Num 11,5](#) genannt, wohingegen der → [Talmud](#) einige mit Knoblauch gewürzte Gerichte beschreibt. Er war wie Lauch von Anfang an wichtiger Bestandteil in der jüdischen Küche.

Die ursprüngliche Heimat des Knoblauchs liegt in Zentralasien. Er spielte aber schon seit dem Neolithikum vor allem in der ägyptischen und mesopotamischen Küche eine wichtige Rolle. Reste von Knoblauch wurden in den Höhlen von Nachal Mischmar in Israel gefunden, welche ins Chalkolithikum (5200-3000 v. Chr.) zu datieren sind.

5.5.3. Zwiebel

Die → [Zwiebel](#) (*Allium cepa* L.; hebr. בַּצָּל *bāṣāl*) ist ebenfalls nur in [Num 11,5](#) belegt. Zahlreiche Wandmalereien in ägyptischen Gräbern aus der Zeit des Alten Reichs illustrieren den Zwiebelanbau und zeigen, welche Bedeutung dieses

Gemüse in Ägypten hatte. Gut erhaltene Zwiebelreste sind u.a. aus Gräbern der 18. Dynastie bekannt. Zwiebelreste wurden auch in den früh- und mittelbronzezeitlichen Schichten Jerichos gefunden. Der Zwiebelanbau in Israel wurde vermutlich aus Ägypten übernommen. Neben Knoblauch und Lauch war die Zwiebel seit jeher ein zentrales Element der jüdischen Küche und in der rabbinischen Literatur wird sie mehrfach erwähnt.

5.5.4. Melone

Die → [Melone](#) (אַבְטִיחַ *ʾavattîḥ*) wird in der Bibel ebenfalls nur in [Num 11,5](#) (hier: אַבְטִיחִים *ʾavattîḥîm*) genannt und häufig mit Wassermelonen übersetzt. Die Identifikation von אַבְטִיחַ *ʾavattîḥ*, das mit dem Arabischen *batêkh* gleichzusetzen ist, ist nicht eindeutig und die Meinungen darüber gehen auseinander. Gemäß Michael Zohary (1982) ist das biblische *ʾavattîḥîm* mit Wassermelone (*Citrullus lanatus*) zu identifizieren.

Die Wassermelone aus der Kürbisfamilie (*Cucurbitaceae*) hat eine dunkelgrüne und gelbe Haut, eine dicke Rinde und ein rosa bis tiefrotes Fleisch, das im Geschmack von fad bis süß reicht. Die Wassermelone der biblischen Zeit war viel weniger schmackhaft als ihre modernen Nachkommen. Sie wurde im Niltal seit Beginn des 2. Jt. v. Chr. angebaut. Es gibt mehrere Funde ihrer charakteristisch großen Samen. Der älteste stammt aus der 12. Dynastie (20.-18. Jh. v. Chr.). Zahlreiche Samen wurden auch im Grab → [Tutanchamuns](#) (ca. 1325 v. Chr.) gefunden. In der frühbronzezeitlichen Siedlung *Bāb ed-Drā*, am südöstlichen Ende des Toten Meeres, sowie in den eisenzeitlichen Schichten von Arad kamen bei archäologischen Ausgrabungen ebenfalls Samen der Wassermelone zum Vorschein. Die Pflanze ist eng mit vier Wildformen verwandt. Eine davon ist die → [Koloquinte](#) (*C. colocynthis*), eine mehrjährige wilde Wassermelone mit relativ kleinen bitteren Früchten, die in den Wüsten und Halbwüsten Nordafrikas und Vorderasiens weit verbreitet ist. Die intensiven Früchte der Koloquinte wurden seit jeher für ihre starken Abführwirkungen geschätzt. Die Samen können nach einer besonderen Zubereitung auch gegessen werden. In der israelischen Höhlensiedlung Nahal Hemar kamen wilde Koloquintesamen zum Vorschein, die ins präkeramische Neolithikum B (ca. 8. Jt. v. Chr.) datieren.

5.6. Obst

Obst (Sommerobst; hebr. קַיִץ *qajis*) wird in der Bibel mehrmals genannt. In [Num 13,26](#) berichten die israelitischen Kundschafter von den Früchten des gelobten Landes. Obstbäume, vor allem → [Oliven](#), → [Feigen](#) und → [Trauben](#), wurden in Gärten kultiviert und waren wichtige Nahrungslieferanten, deren Erträge in der Wirtschaft und in der Speisezubereitung eine wichtige Rolle spielten. In der klassischen Antike wurde Obst frisch und in konservierter Form als Zukost zu Brot und Breien, aber auch als Nachtisch gereicht.

5.6.1. Trauben

Trauben (*Vitis vinifera* L.; hebr. אֶשְׁכּוֹל *ʾæškôl*, eigentlich „Bündel“, s. [Num 13,23-24](#)) wurden hauptsächlich für → [Wein](#) angebaut. Während der Erntezeit wurden die Traubenbeeren (Weinbeeren; hebr. עֵנָב *ʿenāv*), frisch gegessen ([Num 6,3](#); [Num 13,20](#)) und zur Produktion von Rosinen an der Sonne getrocknet und zu Traubenkuchen (bzw. Rosinenkuchen; hebr. אֶשְׁשִׁיפִי עֵנָבִים *ʾăšîšej ʾănāvîm*, [Hos 3,1](#)), weiterverarbeitet, indem sie in eine Form gepresst wurden. Dadurch blieben die Rosinen innen weicher. Trauben dienten als Süßstoff und Energielieferant, indem ihr Saft zu einem Sirup eingekocht wurde. Auch säuerliche Jungtrauben wurden gegessen ([Num 6,4](#)). Die domestizierte Weintraube ist in Israel seit der Frühbronzezeit (ca. 3200 v. Chr.), u.a. in → [Arad](#), → [Jericho](#) und → [Lachisch](#) belegt. Traubenkerne wurden auf *Tell Qiri* und *Tell Halif* sowie im eisenzeitlichen Lachisch und *Chirbet Abū Tabaq* (1. Jt. v. Chr.) gefunden.

5.6.2. Olive

Die Olive (→ [Ölbaum](#); hebr. זַיִת *zajit*) war im Alten Israel ein wichtiger Öllieferant ([Dtn 8,8](#)). Olivenöl (hebr. זַיִת שֶׁן *zêt šæmæn*) hatte eine längere Haltbarkeit als andere Pflanzenöle (z.B. Sesamöl) und stellte ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in Israel dar. Es wurde auch nach Ägypten und Mesopotamien exportiert. Olivenöl wurde vielseitig verwendet. In der Küche diente es vor allem als Basisstoff zum Kochen oder Braten. Seit der Bronzezeit wurden Oliven in Israel zur Ölgewinnung verarbeitet. Bei archäologischen Ausgrabungen wurde eine rund 6000 Jahre alte Olivenpresse in Karmel (Israel) gefunden. Erst die Römer entwickelten ein Verfahren, das die Oliven auch als Frucht genießbar machte. Sie wurden, um ihre natürliche Bitterkeit zu entfernen, in ein Laugenbad gelegt.



Abb. 4 Ölpressen in Hazor (Eisenzeit II).

[Num 11,8](#) beschreibt, wie die Israeliten das Manna in der Wüste einsammelten, um daraus einen Kuchen zu backen, dessen Geschmack an Ölkuchen (hebr. לֶשֶׁת לֶאֱשֵׁד הַשֶּׁמֶן *lăšād haššæmæn*, s. [Ex 29,23](#)) erinnerte. Noch heute werden Ölkuchen aus den nach der Kaltpressung von Ölsaaten und Ölfrüchten verbleibenden Feststoffen und dem nicht ausgepressten Ölanteil hergestellt. Im Alten Israel kamen dafür Leinsamen, Sesam und seit der römischen Zeit wohl auch Oliven in Frage.

5.6.3. Dattel

Die Dattelpalme (תַּמָּר *tāmār*, → [Dattel](#); → [Palme](#)) erfordert ein heißes und trockenes Klima, deshalb war der Anbau im Alten Israel vor allem auf das

Jordantal, die nördliche Küstenregion und Gaza beschränkt. Das Alte Testament nennt einige Orte, die für ihre Datteln bekannt sind. → [Jericho](#) wird gar als Stadt der Dattelpalme bezeichnet (s. [Dtn 34,3](#), [Ri 1,16](#), [2Chr 28,15](#)) und Elim, eine Oase im Sinai, war für ihre Dattelpalmen berühmt ([Ex 15,27](#), [Num 33,9](#)). Im Alten Testament wird die Dattelpalme nur einmal als fruchttragender Baum erwähnt ([Joel 1,12](#)). Die domestizierte Dattelpalme muss künstlich befruchtet werden. Dafür werden männliche Blütenstände in die weiblichen Dattelpalmen gehängt. Dieses Verfahren haben die Israeliten wohl aus Mesopotamien übernommen, wo die Dattelpalme ca. 4000 v. Chr. domestiziert wurde.

Die Datteln wurden frisch oder getrocknet gegessen oder zu einem dicken lang haltbaren Sirup eingekocht. Die Datteln wurden an der Sonne getrocknet und anschließend in Formen gepresst. Die getrockneten Früchte wurden das ganze Jahr in der Küche und vor allem als Proviant auf Reisen verwendet.

5.6.4. Feige

Die → [Feige](#) (hebr. תְּאֵנָה *tə'enāh*) wird häufig in der Bibel erwähnt ([1Chr 12,41](#); [Jer 24,2](#)) und gehörte frisch oder getrocknet zur täglichen Nahrung. Feigen stammen ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeerraum. Bei archäologischen Ausgrabungen in → [Geser](#) wurden Reste getrockneter Feigen aus der Jungsteinzeit gefunden. In biblischer Zeit gedieh der Feigenbaum (*Ficus Carica*) vorzugsweise im Hügelland und produzierte zwei Ernten pro Jahr. Früh reife Feigen galten wegen ihrer Süße als Delikatesse und wurden frisch gegessen. Feigen der zweiten Ernte wurden getrocknet und auf eine Kette aufgereiht oder zerhackt und zu harten runden oder quadratischen Kuchen gepresst. Der daraus resultierende Feigenkuchen (hebr. דָּבֵלֶת תְּאֵנִים *dəvælæt tə'enîm*, [2Kön 20,7](#); vgl. דָּבֵלֶה *dəvelāh* „getrocknete Feige“, [1Sam 25,18](#); [1Sam 30,12](#)), wurde für die Winternahrung gelagert. Die Blöcke der getrockneten Feigen wurden geschnitten und wie Brot gegessen. Die Pulpe frischer Feigen wurde auch zu einem dicken honigartigen Sirup eingekocht.

5.7. Nüsse

Das aus dem Altpersischen abgeleitete *riḡōz* 'äggōz ist in der Bibel nur einmal in [Hhld 6,11](#) im Sinn von „Nussbaum“ belegt. Die Walnuss (*Juglans regia* L.) gelang wohl bereits zu Beginn des 2. Jt. v. Chr. von Mesopotamien nach Palästina und verbreitete sich während der Zeit des Zweiten Tempels (2. Hälfte 1. Jt. v. Chr.) im ganzen Land, so dass Walnuss (*riḡōz* 'äggōz) das generische Wort für Nuss im Hebräischen wurde. Fragmente von Walnussschalen hat man in den Höhlen von Nachal Mischmar (Chalkolithikum, 5200-3000 v. Chr.) gefunden.

Archäobotanisches Fundmaterial und die Bibel bestätigen, dass im Gebiet des Alten Israel auch → [Mandel-](#) (hebr. טָקֶוּף *šāqēd*) und → [Pistazienbäume](#) (hebr. בְּטָנָה *bāṭnāh*) wuchsen und deren Nüsse gesammelt und konsumiert wurden ([Ex](#)

[25,33-34](#); [Ex 37,19-20](#)). In [Gen 43,11](#) beauftragt Jakob seine Söhne, die besten Früchte des Landes, darunter auch Pistazien und Mandeln, als Geschenk für „den Mann in Ägypten“ einzupacken.

5.8. Gewürze

Gewürze (hebr. [רַעְוָה](#) *ræqah*) wurden für Speisen und Getränke verwendet. In [Hhld 8,2](#) wird mit einer Gewürzmischung aus getrockneten und zerriebenen Kräutern Wein aromatisiert. Bier und Wein wurden regelmässig mit aromatischen Zusätzen verfeinert, was für den ganzen Alten Orient sehr gut belegt ist. In [Hhld 3,6](#) ist von einem Gewürzpulver (hebr. [רַעְוָה](#) *ʾāvāqāh*) des Krämers die Rede. Das akkadische *raqûtu*, mit der Wurzel **rq*ʾ, ist mit *riqqu* (*rīqu*) „Duftstoff / aromatische Pflanze“ und der westsemitischen Wurzel *rqh* in Beziehung zu setzen. Dem akkadischen *ruqqû* und hebr. [רַעְוָה](#) *ræqah* liegt wohl die gleiche Bedeutung „würzen / parfümieren“ zugrunde und sie bedeuten „Gewürze / Gewürzmischung“, wobei die Mischungen in ihren Zutaten variieren konnten.

5.8.1. Kräuter

Zum Würzen der Speisen wurden Kräuter saisonal frisch oder getrocknet verwendet. Die Kräuter wurden entweder in Gärten angebaut oder als Wildpflanzen gesammelt. Dabei handelte es sich unter anderem um Kreuz- und Schwarzkümmel (→ [Kümmel](#)), → [Dill](#) ([Ies 28,25.27](#)), → [Koriander / Korianderfrüchte](#) ([Ex 16,31](#), [Num 11,7](#)), Thymian, Schwarzer Senf, → [Ysop](#), → [Minze](#) ([Mt 23,23](#)), Majoran und → [Kapern](#). Einige Gewürze wurden importiert, z.B. Zimt aus Südostasien und → [Safran](#) ([Hhld 4,14](#)) aus der Ägäis; Letzterer wurde später in Israel auch selber angepflanzt.

5.8.2. Salz

Wichtigster und der am häufigsten verwendete Geschmacksverstärker war Salz ([מֶלַח](#) *mælah*, [Hi 6,6](#)). In der Bibel wird Salz häufig genannt, das ein wichtiger Bestandteil in Opferspeisen war ([Lev 2,13](#)).

5.8.3. Zimt

Zimt (hebr. [קִנְאָמוֹן](#) *qināmôn*; indisches Lehnwort) wird in der Bibel nicht in Zusammenhang mit Speisen oder der Speisezubereitung verwendet. In [Ex 30,23](#) dient Zimt als Bestandteil einer wohlduftenden Salbe, in [Spr 7,17](#) ist er Teil eines Parfüms und in [Hhld 4,14](#) Bestandteil eines Gewürzgartens, wohl eines königlichen Gartens. Königliche Gärten mit exotischer Bepflanzung sind für die neuassyrische und neubabylonische (1. Jt. v. Chr.) Zeit gut belegt (→ [Garten](#)). Bei archäologischen Ausgrabungen in Tel Kabri wurde im Palast, in der Nähe des Bankettsaals, ein Weinkeller mit rund 40 großen Keramikkrügen entdeckt, deren Volumen rund 3000 Weinflaschen entsprechen. Chemische Untersuchungen haben gezeigt, dass der Wein mit einer Gewürzmischung aus Honig, Minze,

Wacholderbeeren, Harzen und Zimtrinde angereichert war, welche u.a. als Konservierungsmittel diente. Die Rezeptur ist mit Weinen, die in Ägypten für medizinische Zwecke eingesetzt wurden, vergleichbar.

In mehreren früheisenzeitlichen (11.-Mitte des 9. Jh. v. Chr) Siedlungen (u.a. Dor, Kinneret, Megiddo) kamen bei archäologischen Ausgrabungen kleine sog. Pilgerflaschen mit Resten von Zimtöl (Zimtaldehyd C_9H_8O , Hauptbestandteil von Zimt) zum Vorschein. Viele dieser Fläschchen wurden im Tempelbereich und in Schatzhäusern gefunden, was die Vermutung nahelegt, dass deren Inhalt wertvoll war und deshalb für besondere kultische und zeremonielle Anlässe verwendet wurde. Aus Sippar in Mesopotamien sind Wirtschaftstexte aus der neubabylonischen Zeit (1. H. 1. Jt. v. Chr.) bekannt, welche die Lieferung von akkadisch *kāṣīātu / kaṣīhātu* „Kassia / Zimtblüten“ und akkadisch *šalihātu* „Kassia / Kassiarinde“ an den Tempel belegen, was ebenfalls auf eine kultische Verwendung schließen lässt. Eine medizinische Nutzung kann jedoch auch nicht ausgeschlossen werden, weil Krankenhäuser in Mesopotamien oftmals dem Tempel unterstanden. In der Antike wuchs der Zimtbaum nur in Süd- und Südostasien. Die Zimtrinde musste somit aus dem Fernen Osten in die Levante importiert worden sein.

5.9. Honig

Die Verwendung von Honig (hebr. שֶׁבֶט *dəvaš*), wird in zahlreichen Bibelstellen belegt. Er wurde vor allem zum Süßen von Speisen verwendet ([Ez 3,3](#); vgl. [Apk 10,9-11](#) „so süß als Honig“); ein zu hoher Konsum war jedoch nicht zuträglich ([Spr 25,27](#)). Honig diente als kostbares Geschenk für einen Propheten ([1Kön 14,3](#)) und als Opfergabe ([Lev 2,12](#)), obwohl er sonst im Kult verboten war ([Lev 2,11](#)). In Mesopotamien gehörte Honig zu den teuersten Nahrungsmitteln und stand anders als im Alten Israel vor allem Göttern als Opfergabe und hohen Beamten zu. Mit Honig wurde auch Handel getrieben ([Ez 27,17](#)).

In [Ri 14,8](#) und [Ri 14,18](#) ist vom Honig (hebr. שֶׁבֶט *dəvaš*) wilder → [Bienen](#) die Rede; an anderen Stellen kann damit auch Dattel- oder Feigensirup gemeint sein. Die Aussagen in [Ps 81,17](#) („Honig aus dem Felsen sättigen“) und [Dtn 32,13](#) („ließ ihn Honig aus den Felsen saugen“) können sich entweder auf den Saft wilder Feigen, die in felsigem Gelände gedeihen, oder auf Honig von wilden Bienen, die ihre Waben in den Felsen bauen, beziehen.

Das mittelhebräische Wort שֶׁבֶט *dəvaš* *dəvôrîm* für Bienenhonig könnte auf die im 1. Jt. v. Chr. einsetzende Bienenzucht hinweisen. In → [Tel Rechov](#), einer bronze- und eisenzeitlichen Siedlung im Jordantal, wurde bei archäologischen Arbeiten eine Imkerei aus dem 9. Jh. v. Chr. freigelegt. Die Bienenstöcke aus ungebrannten Lehmziegeln fassten mehr als eine Million Bienen, was auf eine industriell betriebene Imkerei mit einer großen Jahresproduktion schließen lässt. Die ersten domestizierten Bienen oder das Wissen um deren Domestikation

gelangten wohl aus Ägypten nach Israel. Analysen am Fundmaterial ergaben, dass es sich dabei um die anatolische Biene (*Apis mellifera anatolica*) handelt, die in der Türkei heimisch ist, und vermutlich für die Palastimkerei importiert wurde, weil sie in Bezug auf die Honigproduktion der einheimischen Biene überlegen war.

Bei Honigseim (hebr. תֹּפֶת *nofæt*; s. שׁוֹף *šûf* von שׁוֹף *šwp* „fließen / strömen“), handelt es sich um ungeläuterten aus den Waben fließenden Honig ([Ps 19,10-11](#); [Ps 16,24](#)) und steht für überfließende Honigmasse (Honigseim). Der Geschmack des Manna wird in [Ex 16,31](#) mit Honigkuchen verglichen.

[Angaben zu Autor / Autorin finden Sie hier](#)

Empfohlene Zitierweise

Vögeli-Pakkala, Christine, Art. Speise / Speisezubereitung, in: Das Wissenschaftliche Bibellexikon im Internet (www.wibilex.de), 2018

Literaturverzeichnis

1. Lexikonartikel

- Reallexikon der Assyriologie und vorderasiatischen Archäologie, Berlin 1928ff
- Theologische Realenzyklopädie, Berlin / New York 1977-2004
- Der Neue Pauly, Stuttgart / Weimar 1996-2003
- The Anchor Bible Dictionary, New York 1992

2. Weitere Literatur

- Anati, Emmanuel, 1962, Prehistoric Trade and the Puzzle of Jericho, BASOR 167, 26-31
- Bittante, G. / Penasa, M. / Cecchinato, A., 2012, Invited Review: Genetics and Modeling of Milk Coagulation Properties, Journal of Dairy Science 95/12, 6843-6870
- Borowski, Oded, 1987, Agriculture in Iron Age Israel, Winona Lake
- Borowski, Oded, 2003, Daily Life in Biblical Times (SBL Archaeology and Biblical Studies 5), Boston / Leiden
- Borowski, Oded, 2004, Eat, Drink and Be Merry: The Mediterranean Diet, NEA 67/2, 9-107
- Bottéro, Jean, 1995, Textes Culinaires Mésopotamiens (MC 6), Winona Lake
- Bottéro, Jean, 2002, La plus vieille cuisine du monde, Paris
- Ebeling Ernst, 1949, Ein Rezept zum Würzen von Fleisch. Neubabylonisches Rezept GCCI 2, 394, ORNS 18, 171f
- Frankel, Rafael, 1992, Some Oil Presses from Western Galilee, BASOR 286, 39-71
- Gil, Marks, 2010, Encyclopedia of Jewish Food, Hoboken, New Jersey
- Werke des Galenos, 1948, Die Kräfte der Nahrungsmittel Buch 1-2. Unter Mitwirkung des Instituts für Geschichte der Medizin und der Naturwissenschaften in Berlin übersetzt und erläutert von Prof. Dr. med. Erich Beinteker und Prof. Dr. phil. Wilhelm Kahlenberg, Bd. 3, Stuttgart
- Good, Asaph, 1967, The History of the Date Through the Ages in the Holy Land, Economic Botany 21/4, 320-340
- Jarus, Owen, 2013, Evidence of 3000-Year-Old Cinnamon Trade Found in Israel, Live Science Contributor: <https://www.livescience.com/39011-cinnamon-trade-found-in-israel.html> (aufgerufen Mai 2017)
- Jursa, Michael, 2001, Rezension: Jean Bottéro, *Textes culinaires Mésopotamiens*, ZA 91, 298-302
- Kilchör, Benjamin, 2014, Bedeutungsspektrum von *bšl* – Anfragen an einen Beitrag von Stefan Bojowald in BN 153, BN 162, 83-87
- Kumar, A. / Grover, S. / Sharma, J. / Batish, V.K., 2010, Chymosin and Other Milk Coagulants: Sources and Biotechnological Interventions, Critical Reviews in Biotechnology 30, 243-258

- MacDonald, Nathan, 2008, What Did the Ancient Israelites Eat? Diet in Biblical Times, Grand Rapids
- Manniche, Lise, 1989, An Ancient Egyptian Herbal, London
- Mazar, Amihai / Panitz-Cohen, Nava, 2007, It is the Land of Honey, NEA 70, 202-219
- Namdar, Dvory / Gilboa, Ayelet / Neumann, Ronnyv / Finkelstein, Israel / Weiner, Steve, 2013, Cinnamaldehyde in Early Iron Age Phoenician Flasks Raises the Possibility of Levantine Trade with South East Asia, MAA 12/3, 1-19
- Negbi, Moshe, 1999, Saffron. *Crocus Sativus*, Medicinal and Aromatic Plants. Industrial Profiles, Amsterdam, 1-15
- Perry-Gal, Lee / Ehrlich, Adi / Gilboa, Ayelet / Bar-Oz, Guy, 2015, Earliest Economic Exploitation of Chicken Outside East Asia: Evidence from the Hellenistic Southern Levant, PNAS 112/32, <http://www.pnas.org/content/112/32/9849> (aufgerufen März 2017)
- Schmitt, Eleonore, 1994, Das Essen in der Bibel. Literaturethnologische Aspekte des Alltäglichen (Studien zur Kulturanthropologie 2), Diss. Univ. Mainz, 1991
- Shafer-Elliott, Cynthia, 2013, Food in Ancient Judah. Domestic Cooking in the Time of the Hebrew Bible, Sheffield / Bristol
- Zaitschek, D.V., 1961, Remains of Cultivated Plants from the Caves of Nahal Mishmar, IEJ 11, 70-72
- Viemeg, Martin, 2015, In die Hühner-Geschichte geblickt, in: Bild der Wissenschaft, Kultur und Gesellschaft: http://www.wissenschaft.de/kultur-gesellschaft/archaeologie/-/journal_content/56/12054/7340562/In-die-H%C3%BChner-Geschichte-geblickt/ (aufgerufen März 2017)
- Vögeli-Pakkala, Christine, 2005, Die Bedeutung der Gewürze im Alten Orient, Lizentiatsarbeit (unveröffentlicht), Universität Bern
- Wilford, John Noble, 2013, Wine Cellar. Well aged, Revealed in Israel, New York Times: <http://www.nytimes.com/2013/11/23/science/in-ruins-of-palace-a-wine-with-hints-of-cinnamon-and-top-notes-of-antiquity.html> (aufgerufen Mai 2017)
- Zohary, Michael, 1982, Plants of the Bible, a Complete Handbook to All the Plants with 200 Full-Color Plates Taken in the Natural Habitat, Cambridge
- Zohary, Michael, 1983, Pflanzen der Bibel, Stuttgart
- Zohary, Daniel / Hopf, Maria, 2000, Domestication of Plants in the Old World. The Origin and Spread of Cultivated Plants in West Asia, Europe and the Nile Valley, 3rd Edition, Oxford

3. Internetseiten

- <http://www.nytimes.com/2013/11/23/science/in-ruins-of-palace-a-wine-with-hints-of-cinnamon-and-top-notes-of-antiquity.html> (zuletzt aufgerufen: Mai 2017)
- <http://www.n-tv.de/wissen/Wie-kamen-die-Huehner-zu-uns-article15554956.html> (zuletzt aufgerufen: März 2017)

Abbildungsverzeichnis

- Abb. 1 Unterirdischer Backofen (*tannûr*) in Megiddo. © Deutsche Bibelgesellschaft, Stuttgart
- Abb. 2 Durch langes Schütteln von Milch entsteht Butter. © Deutsche Bibelgesellschaft,

Stuttgart

- Abb. 3 Butterfass aus Beerscheba (Chalkolithikum). Aus: Wikimedia Commons; © Hanay, Wikimedia Commons, lizenziert unter CreativeCommons-Lizenz cc-by-sa 3.0 unportd; Zugriff 15.5.2018
- Abb. 4 Ölpresse in Hazor (Eisenzeit II). © public domain (Foto: Klaus Koenen, 2010)

Impressum

Herausgeber:

Alttestamentlicher Teil
Prof. Dr. Michaela Bauks
Prof. Dr. Klaus Koenen

Neutestamentlicher Teil
Prof. Dr. Stefan Alkier

„WiBiLex“ ist ein Projekt der Deutschen Bibelgesellschaft

Deutsche Bibelgesellschaft
Balinger Straße 31 A
70567 Stuttgart
Deutschland

www.bibelwissenschaft.de