

# Das wissenschaftliche Bibellexikon im Internet

(WiBiLex)

## Vieh- und Milchwirtschaft

Thomas Staubli

erstellt: August 2021

Permanenter Link zum Artikel:  
<http://www.bibelwissenschaft.de/stichwort/34227/>



DEUTSCHE  
BIBEL  
GESELLSCHAFT

# Vieh- und Milchwirtschaft

Thomas Staubli

→ [Wirtschaft](#)

→ [Rind](#); → [Schaf](#); → [Ziege](#); → [Kamel](#); → [Esel](#); → [Pferd](#)

## 1. Viehzucht

Weite Teile der südlichen Levante, wie des fruchtbaren Halbmondes insgesamt, eignen sich aufgrund von Topographie und Klima hervorragend für die Viehzucht. Die Viehzucht dient der Versorgung der Menschen mit Fleisch, Milch und Milchprodukten sowie Wolle. Sie wird in Kombination mit Ackerbau betrieben. Da dieser aufgrund der jährlichen Klimaschwankungen vor der Einführung moderner, großflächiger Bewässerungsmethoden mit hohen Risiken behaftet war, hatte die Viehzucht auch die Funktion eines Eiweißvorrats für Krisenzeiten bei einer Kette von trockenen Jahren.

Der archäologische und ethnoarchäologische Befund zeigt, dass Viehzucht Teil einer lokalen Subsistenzwirtschaft war, der es an Stabilität, Risikominderung und langfristigem Überleben lag und nicht an Gewinn und Profit (→ [Wirtschaft](#)). Wenig deutet darauf hin, dass sie (im Gegensatz zur Produktion von → [Getreide](#), Öl [→ [Oliven / Olivenöl](#)], → [Wein](#) und → [Feigen](#)) einen überregionalen Markt bediente (Sasson 2010). In → [Gat](#) (*Tell es-Şâfi*) allerdings konnte der Import von Ziegen und Eseln aus Ägypten in der Frühbronzezeit (2900-2500 v. Chr.) nachgewiesen werden (Arnold u.a. 2016). Faunanalysen belegen die große Bedeutung der Viehzucht, insofern Kleinvieh- und Rinderknochen seit der Frühbronzezeit gegenüber Wildtierknochen klar dominieren und zwar in allen Regionen und relativ unabhängig von den Niederschlagsmengen (Vermeersch u.a. 2021, 12-13). Letzteres unterscheidet die Viehzucht vom Ackerbau, der je nach Niederschlagszone variiert. Insbesondere → [Esel](#) wurden als wichtigste Transporttiere in allen Regionen gezüchtet. Die Kamelzucht kommt erst im Verlauf der Eisenzeit auf (ebd. 14; → [Kamel](#)). In römischer Zeit ist sie aufgrund der Zunahme des internationalen Handels so wichtig, dass die Römer Nabatäer und Judäer auf ihren Münzen mit Kamelen charakterisieren (→ [Karawane](#), Abb. 11).

Wenn im Folgenden Elemente der Viehwirtschaft erläutert werden, wie sie sich in der Bibel spiegeln, sollte nicht vergessen werden, dass die traditionelle, historisch gewachsene Viehzucht durch die Industrialisierung stark marginalisiert wurde. Israel ist heute eines der Länder, wo traditionelle (meist arabische)

Viehzucht und industrielle (meist israelische) Viehmast noch nebeneinander und völlig voneinander entkoppelt existieren. Während die traditionelle Viehzucht oft für die Folgen von Versteppung und Erosion kritisiert wurde, waren die weitaus schlimmeren Folgen der Wasserverschmutzung durch die industrielle Viehmast lange kein Thema. Heute wird nicht nur die Nachhaltigkeit der industriellen Viehmast hinterfragt, sondern auch der Erhalt der traditionellen Viehzucht im Sinne eines kulturellen Erbes moniert (Wuerker 2007).

### 1.1. Herde

Der Besitz der Hirten ist ihre Viehhabe (*miqnæh*; seltener *bəʾîr*). Die „Viehleute“ (*ʿanšê-miqnæh*; [Gen 46,32.34](#)) sind je nach Topographie, Klima und Vegetation als → [Nomaden](#) unterwegs. Mensch und Tier bilden eine Symbiose ([Gen 12,16](#); [Gen 13,5](#); [Gen 20,14](#); [Gen 26,13](#); [Gen 33,13-14](#); [Gen 46,6-7](#); [Jos 7,24](#); Abb. 1).



Abb. 1 Klassische Kleinviehherde mit Fettschwanzschafen und wenigen Schwarzhaarziegen (ganz hinten), Hirt, Hirtenjunge, Esel und Hund auf dem Heimweg von den Weiden im nördlichen Jordanien.

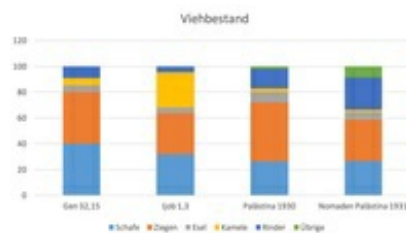


Abb. 2 Proportionaler Viehbestand in Gen 32,15 und Hi 1,3 sowie in Palästina nach Zählungen von 1930 und 1931 (Angaben in Prozent).

Zum Viehbestand in der antiken Levante zählten → [Rinder](#), → [Schafe](#), → [Ziegen](#), → [Esel](#), → [Maultiere](#) und → [Kamele](#). → [Pferde](#) wurden nur für militärische Zwecke gehalten. Der Bestand an Schafen in den Herden der Antike war höher als in der vorindustriellen Moderne, in der der Bedarf an Schafwolle teilweise durch Baumwolle ersetzt wurde (Sasson 2008). 1943 lag er im

Durchschnitt bei 39%. Im Vergleich zu Arabien (vgl. Hiob), wo der Kamelanteil höher war und im Vergleich zum frühen 20. Jh., wo der Rinderanteil höher war, dominierte das Kleinvieh (*šōʾn*; Mischherden aus → [Schafen](#) und → [Ziegen](#)) bei den Herden der Antike (Abb. 2). Für festliche Anlässe wurde in kleinen Mengen Mastvieh (*mərî*) gehalten.

Die Zucht der Tiere konnte unter Einsatz magischer Mittel erfolgen ([Gen 30,25-43](#)). Ziel war das Wachstum der Viehhabe (*rəkhûš*; [Gen 31,18](#)). Der Wurf von Großvieh (*šægær*) und Kleinvieh (*ʿāštərot*) galt – vermutlich noch bis in die Spätzeit des Alten Testaments – als Segensgabe (→ [Segen](#)) einer Göttin, worauf die dafür verwendeten Begriffe – desemantisierte Namen der Göttinnen Schagar und → [Astarte](#) –



Abb. 3 Die Göttin segnet einen Fürsten mit dem Wurf der Herden und des Wildes. Im oberen Register sind Sphingen zu sehen, die die

noch deutlich verweisen ([Dtn 7,13](#); [Dtn 28,51](#); Abb. 3). Die Schafschur war mit Festen verbunden ([Gen 38,12](#); [1Sam 25,7](#); [2Sam 12,23](#)), die eine große regionale Bedeutung hatten.

## 1.2. Hürde und Lager

Nachts wurde das Vieh zum Schutz vor wilden Tieren und Viehdieben in einen Steinpferch, eine mit Steinen und Gehölz gebaute → [Hürde](#) (*gāderāh*; *mikhlā' / mikhlāh*; *ṣarāh*; *ṭīrāh*; *ḥaṣer*), eine Ruine ([Zef 2,6](#)) oder eine Höhle ([1Sam 24,4](#)) getrieben. Wenn das Vieh länger dort blieb, wurde ihm in einer → [Krippe](#) (*'evūs*; [Jes 1,3](#); [Hi 39,9](#)) Futter bereitgestellt. Der Begriff hebr. *nawāh* ([Jes 27,10](#); [Jes 32,18](#); [Jer 23,3](#); [Jer 33,12](#); [Ez 25,5](#); [Ez 34,14](#) u.ö.) für „Weide / Wohnstätte“ ist verwandt mit dem akk. Begriff *nawûm*, der in den Mari-Texten für eine nomadische Lebensinheit (Menschen, Tiere, Weide, Sömmerung) verwendet werden kann (vgl. [Gen 13,5](#); [Jos 7,24](#); [Jer 49,29](#)). Auch Zeltlager sind bezeugt (*dôr*, [Hi 38,12](#); *ṭīrāh*, [Num 31,10](#); [Ez 25,4](#); [Ps 69,26](#)). Im Gebiet von → [Gilead](#) kannte man die „Zeltdörfer Jairs“ ([Num 32,41](#); [Jos 13,30](#); [Ri 10,4](#); [1Kön 4,13](#); [1Chr 2,23](#); → [Zelt](#); → [Jair](#)).

## 1.3. Weide

Weideland (→ [Weide](#)) ist potenziell alles, was nicht bebautes Ackerland (*'adamāh*) ist. Gepflügte Felder ([Hi 1,14](#)) und heilige Orte ([Ex 34,3](#)) sind für die Beweidung tabu. Typische Weidegründe sind extensiv bewirtschaftete Gebiete im bäuerlichen Gebiet und in Wüstenrandzonen, sofern sie noch genügend Nahrung boten.

Das Wort *midbār* ist ambivalent. Es kann eine steppige Weide bezeichnen ([1Sam 17,28](#)), aber auch eine menschenleere Wüste ([Hi 38,26](#)). Es hing vom Niederschlag ab, ob die Steppe zur Weide taugte. Steppige Weiden wurden daher präziser als *nə'ôt midbār* bezeichnet ([Jer 9,9](#)).

Weideplätze, wo Hirten mit ihren beweglichen Haushalten umherziehen konnten, gehörten zu einem → [Dorf](#), mit dem die Hirten verbunden waren (Staubli 1991, 205-207.218-220). Unter diesem Weidegebiet (*migrāš*; [Num 35,2.3-5](#); [Lev 25,34](#); [Jos 14,4](#); [Jos 21,2-39](#); [1Chr 5,16](#); [1Chr 6,40-66](#)) gab es zertretenes (*mirmās*; [Jes 5,5](#); [Jes 7,25](#); [Ez 34,19](#)) und üppiges (*mir'æh*; [Ez 34,14.18](#); *kar*, [Jes 30,23](#); [Ps 37,20](#); [Ps 65,14](#)). Einige Weidegründe wie der → [Karmel](#) oder der → [Baschan](#) ([Jer 50,19](#); [Am 4,1](#)) sind bekannt für ihre besondere Üppigkeit.

Aufgrund des jahreszeitlichen Wechsels von feuchten (Oktober bis April) und trockenen (Mai bis September) Monaten, legte sich → [Weidewechsel](#) (Transhumanz) nahe, sei es in vertikaler Ausrichtung entlang des jordanischen Grabenbruches, sei es in horizontaler Ausrichtung im Negev. Das heißt: Die

Szene als etwas Heiliges markieren, und ein Löwe, der eine Gazelle dominiert, im unteren kopulierende Schafe und Hirsche, säugende Ziegen und eine Taube (Rollsiegel; Hämaitit; Anatolien; altsyrisch [1850-1750 v. Chr.]; Sammlungen BIBEL + ORIENT, Fribourg VR 1981.155).

höher gelegenen Gebiete in Juda, Samaria oder auch in den Gefilden Moabs, wo in Sommernächten Tau fiel, boten Sömmerungsgebiete für die Herden in der trockenen Jahreszeit. Im Negev bewegten sich die Herden mit zunehmender Trockenheit Richtung Norden.

#### 1.4. Tränke

Die Tränkung des Viehs war aufwändig, sofern kein fließendes Gewässer da war. Es musste ein Brunnen (*bə'êr*; → [Wasserversorgung](#)) gegraben werden. Der Brunnenmund musste mit einem großen Stein verschlossen werden, damit Vieh und Mensch nicht hineinfließen. Zur Tränkung musste der Stein weggewälzt ([Gen 29,2-11](#)), das Wasser geschöpft und in Tränkrinnen (*šoqæt*) gegossen werden. Der Tränkplatz ist ein Treffpunkt für Hirtinnen und Hirten ([Gen 24,10-27](#); [Ex 2,15-22](#)). Hirtenmotivik findet sich daher im Hohenlied ([Hhld 1,7-8](#)). Davon beeinflusst vielleicht auch der Ausdruck „unter Lotus *weiden*“ ([Hhld 2,16](#); [Hhld 4,5](#); [Hhld 6,3](#)).

#### 1.5. Hirt, Hirtin



Abb. 4 Ein Hirt verteidigt eine kalbende Kuh gegen einen angreifenden Löwen. In einem symbolischen Sinn ist es die Verteidigung der Kultur gegen die Wildnis (mesopotamisches Rollensiegel; 2. Jt. v. Chr.).

→ [Hirten](#), Bauern und Verwalter sind die drei großen Gesellschaftsgruppen, die im alten Israel unterschieden wurden ([Jer 51,23](#)). Die Sympathie und der Vorrang lagen bei den Hirten, obwohl mehr Menschen mit → [Ackerbau](#) beschäftigt waren. Ihre Produkte wurden im Tempel als → [Opfer](#) kultisch inszeniert (Lev 1-17) und narrativ als wohlgefälliger dargestellt als bäuerliche Produkte ([Gen 4,1-16](#)).

Die Alltagsarbeit des Hirten,

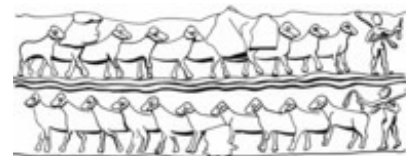


Abb. 5 Hirten mit Schafherden (mesopotamisches Kalksteinrollensiegel, 3300-2900 v. Chr.; Berlin, Vorderasiatisches Museum VA 7234).

wörtl. „Weiden“ (*ro'æh*) wurde von männlichen und weiblichen jüngeren Familienmitgliedern ausgeübt: → [Rahel](#) hütet die Herden des Vaters ([Gen 29,7](#)). → [Jakob](#) dient für seinen Schwiegervater → [Laban](#) ([Gen 30,31.36](#)). Die Söhne Jakobs ziehen mit dem Kleinvieh des in → [Hebron](#) stationierten Vaters bis ins hundert Kilometer entfernte → [Dotan](#) ([Gen 37,12-17](#)). Hirten verfügen über ausgezeichnete Ortskenntnisse und machen Entdeckungen. Der Hirte Ana findet beim Weiden heiße Quellen ([Gen 36,24](#)), Mose den brennenden Dornbusch ([Ex 3,1-2](#)). Hirten wehren wilde Tiere ab ([Jes 56,9](#); [Jer 50,17](#); [Ez 34,8](#); [Am 3,12](#); Abb. 4; Staubli 2013), führen und betreuen ([Hi 30,1](#)) die Herde (Abb. 5-6) manchmal in Symbiose mit Hunden (vgl. Abb. 1).

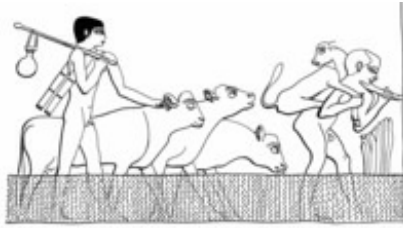


Abb. 6 Rinderhirten beim Überqueren einer Furt (Relief; Kalkstein; Sakkara, Grab des Tjii; 5. Dyn [2480-2350 v. Chr.]).

Zur Ausstattung des Hirten gehört der → [Stab](#) (hebräisch *maqql*, [1Sam 17,40.43](#); *mišʾænæt*, [Ps 23,4](#)) und die Wurfschleuder (*qæl'a*; [1Sam 17,40-49](#), vgl. Sir 47,4 [Lutherbibel: [Sir 47,5](#)]), in deren Schleudertasche (*kaf haqqāl'a*) für die Würfe glatte Steine (*ḥalluqê-'avānîm*) gelegt wurden, sowie das Hirtenzeug (*kālî hārôîm*), bestehend aus einer Sammeltasche (*jalquṭ*).

Bedeutende männliche Gestalten der Bibel werden als Hirten gezeichnet: → [Jakob](#) / Israel hütet die Herden des Schwiegervaters (in spe) Laban ([Gen 30,29](#)) bei Haran. → [Josef](#) hütet mit seinen Brüdern die Herden Jakobs ([Gen 37,2](#)). → [Mose](#) hütet die des Schwiegervaters → [Jitro](#) ([Ex 3,1](#)) in → [Midian](#), → [David](#) die des Vaters Isai ([1Sam 16,11](#); [1Sam 17,28.34](#)) bei Betlehem. Letzterer repräsentiert zugleich jene Lokalnomen, die sich auch als Söldner verdingten, zunächst für → [Saul](#), dann für → [Achisch](#) ([1Sam 27,1-2](#)).

## 2. Milch(wirtschaft)

Viehzucht ist die Voraussetzung für Milchwirtschaft und zugleich deren Hauptzweck. Die Sekundärprodukte der Tiere oder ihre Arbeitskraft waren insgesamt wichtiger als ihr Fleisch.

### 2.1. Archäologischer Nachweis

Die gehäufte Präsenz von Knochen von Tieren, die der Milchproduktion dienen, gilt in Kombination mit charakteristischen Tötungsmustern in der Archäologie als Nachweis für Milchwirtschaft (Privat u.a. 2005, 60 mit Verweis auf ältere Literatur). Konkret: Männliche und einige weibliche Tiere werden jung geschlachtet, nur einige weibliche Tiere, die für die Milchversorgung von Tier und Mensch nötig sind, werden alt. Dies hat Grigson (zusammenfassend 1995, 257) für Kleinvieh im Nordnegev nachgewiesen. Die wichtigsten Milchlieferanten waren allerdings Rinder, deren Knochen zu selten sind, als dass statistische Aussagen möglich wären. Inzwischen ist es auch möglich, Milchspuren an Tongefäßen chemisch nachzuweisen. Doch die Analysen stabiler Carbon- und Nitrogenisotope (z.B.  $\delta^{13}C$ ) aus menschlichen Überresten lassen keine sicheren Rückschlüsse darauf zu, ob die nachgewiesenen Proteine von Frischwasserlebewesen oder von Milch oder von ihren Derivaten herrühren (Privat u.a. 2005, anders Evershed 2008). Sie bedürfen der Kontextualisierung durch traditionelle archäologische Methoden, Ethnoarchäologie, Kunst- und Literaturgeschichte (Stol 1993).

### 2.2. Biologische Voraussetzung

Milch ist in der ersten Lebensphase von Säugetieren das einzige Nahrungsmittel. Sie enthält alle essenziellen Nährstoffe für den jungen Organismus. Diese sind auch in späteren Lebensphasen dem Menschen zuträglich, gelangen aber ohne Milchkonsum nur spärlich oder gar nicht in den menschlichen Organismus. So kann regelmäßiger Milchkonsum beispielsweise das Magenkrebsrisiko reduzieren (Renner 1974, 13f). Allerdings verliert die Dünndarmmucosa der meisten Menschen mit dem Erwachsenwerden die Fähigkeit zur Lactoseaktivität. Es konnte nachgewiesen werden, dass die Lactosetoleranz von Erwachsenen eine seit der Sekundärprodukterevolution, also eine innerhalb maximal der letzten 400 Generationen erworbene, junge Fähigkeit von Menschen in stark milchwirtschaftlich ausgerichteten Gesellschaften ist (Renner 1974, 135-138). Am ausgeprägtesten ist sie bei den Finnen. Bezüglich der Lactoseintoleranz gibt es signifikante Unterschiede bei afrikanischen Stämmen (Joruba und Ibo 99%, Fulani-Nomaden 20%; Kretchmer 1971), in der israelischen Gesellschaft (Jemenitische Juden 44,4%, Irakische Juden 84,2%, Aschkenasische Juden 79,2%, einheimische Araber 80,6%; Gilat u.a. 1970 und 1971), in Kanada (jüdische Bevölkerung 68,8%, Indigene Bevölkerung 63,3%, nichtjüdische Einwanderer 6,3%; Leichter 1971 und Leichter / Lee 1971). Juden und Araber weisen eine ähnlich hohe Lactoseintoleranz (*lactase nonpersistence*) auf, die typisch ist für Gesellschaften, in denen Milch nur selten getrunken, sondern meistens in vergorener Form zu sich genommen wird. In Sauermilch ist Lactose bereits zum größten Teil abgebaut. Da es sich bei diesen Befunden um typische Phänomene der *histoire de longue durée* handelt, sind sie für die Rekonstruktion der antiken und damit auch biblischen Diät relevant.

Neuere genetische Studien zeigen, dass die genetische Adaptation in Europa und in Afrika nicht gleich verlief (Hollox 2005). Die erste Lactosepersistenz ereignete sich vermutlich vor ca. 7500 Jahren bei Bauern der Linearbandkeramikultur in Zentraleuropa (Itan u.a. 2009).

### 2.3. Klimatische und ökonomische Voraussetzungen

In Mittelmeerländern mit traditioneller Wirtschaftsweise decken pflanzliche Eiweiße 80-90% des Bedarfs ab, Milch und Fisch 5-9% und Fleisch und Eier 3-5% (Renner 1974, 81). Milch- und Fischeiweiße sind in traditionellen Mittelmeergesellschaften wichtiger als Fleisch- und Eiereiweiße, weil sie preiswerter zu erwirtschaften sind als jene (Renner 1974, 94). Aus klimatischen Gründen (und weil es eine breitere Nahrungspalette gab als etwa bei den afrikanischen Fulani-Nomaden) wurde längst nicht die ganze Milch getrunken, sondern weiterverarbeitet. In Form von Käse ist sie eine ideale Lagernahrung. Das Trinken von Milch und das Essen von Fleisch gilt den Römern als typisch für Barbaren wie die Finnen (Tacitus, Ger 31.2.3; 46.3; [Text gr. und lat. Autoren](#)) oder die Germanen (Caesar, Bell. 4.1; 5,14; [Text gr. und lat. Autoren](#)), Butter und Käse hingegen gehören zu den besonders kostbaren Produkten viehzüchtender

Mittelmeergesellschaften. Milch und Bier werden in einer babylonischen Liste (HAR-ra = *hubullu* X, 131-140 und 153-162) als wichtigste → [Getränke](#) nach Wasser aufgeführt (vgl. noch Dalman 1939, 288). Angesichts ihrer ökonomischen Bedeutung sind Milchprodukte in literarischen Texten unterrepräsentiert (Otto 2006, 281).

## 2.4. Zur Geschichte der Molkerei in der Levante

Obwohl die Domestikation von Ziegen, Schafen und Rindern ab dem 8. Jahrtausend v. Chr. belegt ist, dauert es – je nach Region – geraume Zeit, bis die Menschen den Nutzen der Milch für sich entdecken und ihr Körper die Enzyme entwickelt hat, die in der Lage sind, tierische Lactose zu verdauen (s.o. 2.2.). Früheste Belege für Milchgewinnung (ca. 6500a) stammen hauptsächlich aus dem nordwestanatolischen und südosteuropäischen Raum. Einiges deutet darauf hin, dass es sich dabei um weiterverarbeitete Milch handelte (Evershed u.a. 2008). Textlich und ikonographisch dokumentiert die sumerische Kultur (→ [Sumerer](#)) zum ersten Mal Molkereiszenen und eine breite Palette an Molkereiprodukten (Abb. 7; Jacobsen 1983).

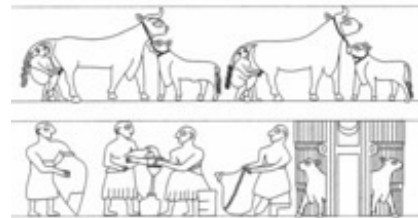


Abb. 7 Molkereiszenen auf einem Relief aus dem Ninchursanga-Tempel von Ubaid (Südirak; um 2500a). Oben: Melken. Unten: Reinigen, Abseihen, Buttern, Stall (Iraq Museum, Bagdad IM 513; Liste weiterer Molkereiszenen bei Hoffner 1993-97, 192f).



Abb. 8 Frau mit Butterfass auf dem Kopf aus der Beersheba-Kultur (Gilat, ca. 4500 v. Chr.). Das Gerät wurde an einem Strick über ein Stück Holz gehängt und dann hin und her bewegt (Israelmuseum, Jerusalem IAA 76-54).

Bereits ab der sogenannten Sekundärproduktrevolution (Sherratt 1983) im 4. Jahrtausend v. Chr. wird in der Levante nicht mehr in erster Linie das Primärprodukt Fleisch, sondern das Sekundärprodukt Milch von Schafen, Ziegen und Kühen genossen. Die Milchwirtschaft wird typisch für die Südlevante. Dies bezeugt die Frau mit dem „Butterfass“ aus der Beersheba-Kultur (Abb. 8; → [Beersheba](#)) sowie die Verbreitung des tönernen „Butterfasses“ (engl. *churn*) für das Chalkolithikum (Kaplan 1954; ders. 1963; Amiran 1969, 33f) und der ägyptische Reisende Sinuhe (92; um 1950 v. Chr.) für die Mittelbronzezeit, wenn er feststellt, dass dort – offenbar anders als in Ägypten – an allem, was gekocht wird, Milch ist. Die Sitte, Fleisch in Milch bzw. Joghurt oder Käsesaucen zu kochen, wie sie heute noch in der Südlevante üblich ist, wird für die Eisenzeit im



mehrfach biblisch belegten Verbot, ein Böcklein in der Milch seiner eigenen Mutter zu kochen ([Ex 24,19](#); [Ex 34,26](#); [Dtn 14,21](#)), vorausgesetzt. Es geht dabei um den Respekt vor der Heiligkeit der Mutter-Kind-Beziehung (Keel 1980). Erst in dem der ländlich-palästinischen Lebensweise entfremdeten städtischen Judentum der hellenistisch-römischen Zeit wird aus dem Gebot eine strikte Trennung von Milch- und Fleischküche abgeleitet.

Die ab der Frühbronzezeit bezeugten Rinderlibationsgefäße (Abb. 9-10) könnten für Milchtrankopfer verwendet worden sein (Staubli 2009b, 153). Die erste Frühjahrmilch wurde in der lokalen muslimischen Volkskultur noch bis vor kurzem zusammen mit Grütze bei einem Heiligengrab deponiert (arabisch *qrēnīje*) oder als süßes Gericht auf dem Dorfplatz frei angeboten (arabisch *hēṭālīje*). Ob die als „Milchschalen“ (*milkbowl*) bezeichnete, ursprünglich von Zypern importierte, teilweise lokal imitierte Keramik der Spätbronzezeit (Amiran 1969, Pl. 53) für Milch verwendet wurde, bleibt offen.



Abb. 9 Gefäß in Form eines Rindes aus der Nähe von Bet Ula bei Hebron, vermutlich aus der Frühbronzezeit I (um 3200 v. Chr.; Israelmuseum, Jerusalem IMJ 70.77.225).

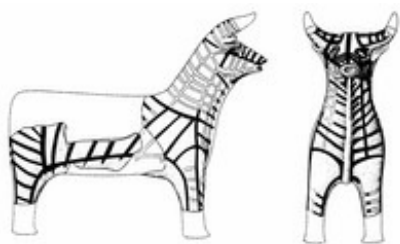


Abb. 10 Gefäß in Form eines Rindes aus Schilo aus der zweiten Hälfte des 16. Jh.s v. Chr. (Israel Antiquity Authorities K 12331).

„Ein Land,

überfließend von Milch und Honig“, steht für Israel in deuteronomistischer Diktion ([Ex 3,8.17](#); [Ex 13,5](#); [Ex 33,3](#); [Lev 20,24](#); [Num 13,27](#); [Num 14,8](#); [Dtn 6,3](#); [Dtn 11,9](#); [Dtn 26,9.15](#); [Dtn 27,3](#); [Dtn 31,20](#); [Jos 5,6](#); [Jer 11,5](#); [Jer 32,22](#); [Jer 20,6.15](#); → [Deuteronomismus](#); → [Milch und Honig](#)) ab dem 6. Jh. v. Chr. Der Ausdruck könnte älter sein. Die Kombination von Milch und Honig findet sich auch häufig in hethitischen Texten (KUB 15,34iii26-27; 15,31iii43; 17,23i9.35; VBoT 24iii19; KUB 29,1iv5-6). Umso erstaunlicher ist, dass Milch als Opfermaterie in der Hebräischen Bibel fehlt (es sei denn, dass *šæmæn* in [Lev 2](#) Ghee meint und Abel Milch opferte; s.u.), während sie in Mesopotamien (Stol 1993-97 passim), bei Ägyptern (Guglielmi 1982a), Hethitern (Hoffner 1993-97, 202) und Griechen (Garnsey 1999) als solche vorkommt. In [Num 16,13f](#) wird der deuteronomistische Ausdruck für das Gelobte Land von einigen Leviten als Lügenpropaganda bestritten und für Ägypten beansprucht. Eine Gestalt wie der sumerische Hirt Dumuzi, der die ganze bekannte Palette der Milchprodukte auffährt (Dumuzi's Wedding I,27-30; Jacobsen 1987, 20f), fehlt bislang in der

levantinischen Mythologie.

## 2.5. Milchprodukte

Milchprodukte sind Lebensmittel, die hauptsächlich aus Milch bestehen. Sie unterscheiden sich einerseits je nach Herkunft der Milch (von Ziege, Schaf, Rind, Esel oder Kamel) und andererseits nach ihrer Weiterverarbeitung durch Fermentierung (Säuerung durch Beigabe von tierischem oder pflanzlichem Lab) und / oder Extraktion (Entrahmung, Entmolkung, Entwässerung) einzelner Bestandteile.

### 2.5.1. Milchprodukte nach Herkunft

#### 1) Von Ziegen

Ziegenmilch gilt gegenüber Schafmilch als minderwertig und wird nur von ganz gesunden Tieren genommen. Beim Melken (von hinten) werden sie am Gehörn festgezurt. Von Ziegen erwartete man in Ur einen Drittel Liter Butter und einen halben Liter Käse pro Saison.

#### 2) Von Schafen

Schafmilch gilt als beste Milch, da dem Magen bekömmlicher als Kuhmilch. Beim Melken presst der Hirte seinen Kopf gegen den Fettschwanz. Der Kopf des Tieres wird in eine Seilschlinge gesteckt. Jungtiere werden ab dem vierzigsten Lebensstag entwöhnt, sei es, dass man sie festbindet oder ihnen ein Maulholz montiert, sei es, dass man das Euter des Muttertiers verhängt. Je nach Regen wird ab Dezember / Januar zweimal gemolken, ab Mai / Juni einmal, ab Juli noch jeden zweiten und ab August jeden dritten Tag. Trächtige Tiere werden nicht mehr gemolken. Der Jahresertrag liegt bei 50-60 Litern (Dalman 1939, 291.293).

#### 3) Von Kühen

Beim Melken von Rindern wird auf deren Gesicht geachtet. Ägyptische Bilder zeigen weinende Kühe (Abb. 3). Das arabische Sprichwort sagt: „Achte auf das Gesicht der Kuh, ehe du sie melkst.“ Mit dem Schuldbewusstsein, dem Kalb die Milch wegzumelken, und zur Stimulierung des Euters wird in apotropäischer Weise gesungen: „Glückauf der Blässe, die ein Viertelmaß Milch gibt! Sei nicht böse, sei nicht böse, und das Haus werde von dir gefüllt!“ Sowohl in Ägypten als auch im Zweistromland wurden den Kühen beim Melken die Vorderbeine zusammengebunden und das

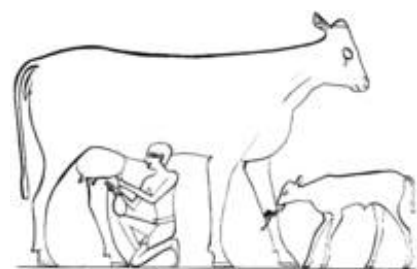


Abb. 11 Melkszene vom Sarg der Kait (11. Dyn., 2119-1976 v. Chr.; Kairo, Ägyptisches Museum Nr. 623).

Jungtier an der Mutter befestigt. Der Melker kauert hinter oder neben der Kuh (Abb. 11). Die Jahresleistung der traditionellen arabischen Kuh lag bei 600 Liter. Dem entspricht in etwa die Erwartung von 5-15 Liter Butter und 7,5-27 Liter Käse von einer Kuh in sumerischen und akkadischen Texten (Stol 1993-97, 194). Die Biestmilch (*colostrum*; ugaritisch *šhp*; arabisch u.a. *laba'a*; Löw 1908), die dicke erste Milch der Kuh in den ersten zwei Tagen nach der Geburt, wird als Delikatesse für Gebäck oder Käse verwendet (Dalman 1939, 292f). Die Milchgabe der Kuh prädestinierte die säugende Kuh zum Segenssymbol in Ägypten (Guglielmi 1982a) und davon ausstrahlend in der Levante (Keel 1980).

#### 4) Von Eseln

Esel liefern relativ wenig Milch. Sie wird vor allem zu medizinischen und kosmetischen Zwecken gewonnen.

#### 5) Von Kamelen

Kamelstuten werden in beduinischen Gesellschaften gemolken, nachdem das Euter durch das Jungtier stimuliert worden ist, oder man streicht das Euter unter Summen und stellt das Jungtier neben die Kamelstute, die je nach Weide 1-7 Liter Milch pro Tag gibt. Die stark Vitamin-C-haltige Kamelmilch wird frisch oder gesäuert getrunken. Bei einigen Stämmen, wie den Rwala, war Kamelmilch das wichtigste Nahrungsmittel (Dalman 1939, 289). Kamelmilch bleibt länger frisch als Kuhmilch. Die Käse- und Butterherstellung dauert länger als bei anderen Milcharten. Die Chancen, das Melken von Kamelen in der Antike nachweisen zu können, stehen wegen der relativen Seltenheit von Kamelknochenfunden (niedere Populationsdichte, lange Lebenserwartung) schlecht. Es müssten Herden mit vorwiegend weiblichen Tieren nachgewiesen werden können (Horwitz / Rosen 2005).

#### 2.5.2. Milchprodukte nach Verarbeitungsart

In der Literatur werden für ein- und dasselbe Produkt unterschiedliche Begriffe verwendet, wie im Folgenden die Begriffe in Klammern verdeutlichen. Wegen der leichteren Verdaulichkeit vergorener Milch und ihrer längeren Haltbarkeit wurde Rohmilch meistens weiterverarbeitet. Milchprodukte können mit wenig Gerätschaft hergestellt werden. Soweit solche gebraucht werden, bestehen sie in der Regel aus vergänglichen Materialien (Tierhäute, Stoffe, Holzgeschirre), so dass sie archäologisch selten nachweisbar sind. Ethnoarchäologisch ist für die Levante eine Vielfalt von Milchderivaten nachgewiesen und für die biblische Zeit plausibel.

#### 1) Rohmilch (bzw. Süße Milch)

Milch wird durch Melken (sumerisch *gíd*, akkadisch *šadādum*; westsem. *ḥalāpu*) im Vorderen Orient von Ziegen, Schafen, Kühen, Eseln und Kamelen gewonnen,

wobei dem eigentlichen Melken meistens ein Streichen der Euter (sumerisch *agan*, akkadisch *širtu*) vorausgeht. Vielerorts wurde sie nach dem Melken durch ein kleines Sieb (arabisch *muṣfāje*) gesiebt (Abb. 2).

Milch steht für den Superlativ an Ertrag, manchmal kombiniert mit → [Wein](#) ([Hhld 5,1](#); [Jes 55,1](#)) oder Honig ([Hhld 4,11](#)), den man Gästen offeriert ([Gen 18,8](#)). Je nach Kontext kann das hebräische *ḥālāb* auch für das ebenfalls weiße und eiweißreiche „Fett“ oder die höchste Qualität von irgendetwas anderem, z.B. Weizen, stehen ([Dtn 32,14](#); vgl. [Gen 45,18](#)), in [1Sam 23,29](#) für einen Eigennamen. Vielleicht opferte Abel Milch, nicht Fett ([Gen 4,4](#)).

Milch wird entweder direkt vom Euter getrunken oder in eine Felskuhle gemolken, in die Schafwolle getunkt wird, die dann ausgesaugt wird oder in ein Gefäß, das ein Tonkrug (arabisch *bōše*), eine Holzschüssel (arabisch *qedaḥ*, *kūz* oder *zilfe*) oder ein Lederschlauch (arabisch *šakwe*; schon sumerisch *šakir*) sein kann, und im Schlauch (hebräisch *noʿd*; [Ri 4,19](#)) aufbewahrt.

## 2) Rahm (Sahne)

Entrahmungsschüsseln mit erweitertem Rand sind schon für Sumer belegt. Aus Rahm (akkadisch *šamnum* oder *lišdum*; hebräisch *ləšad haššæmæn*; [Num 11,8](#)) können besonders fettreiche Butter und Käse hergestellt werden.

## 3) Dickmilch (bzw. Sauermilch oder Joghurt)

Der natürliche Prozess des Sauerwerdens von Rohmilch bzw. süßer Milch kann durch Zugabe von Dickmilch (arabisch *raǧib*) des Vortages und durch Erwärmung der Milch in einem Topf oder durch Warmhalten im Schaffellschlauch (arabisch *meǧabbe*) beschleunigt werden. Die so entstandene Sauermilch wird entwässert. Die zurückbleibende Dickmilch (arabisch *leben*) wird mit Brot gegessen, der Getreidegrütze oder dem Fleisch beigemischt. Durch Zufügen von Salz kann der Joghurt bis zu einem Monat im Schlauch aufbewahrt werden. Durch Zufügen von Süßem entsteht „gesüßte Milch“ (akkadisch *zizibu matqu*). Durch weitere Entwässerung entsteht eine festere Dickmilch (arabisch *lebenīje*), die mit Kräutern gewürzt und mit Olivenöl bedeckt wird, oder man formt die entwässerte Masse zu Klößen (*ǧāmid*) und trocknet sie in der Sonne, isst sie frisch oder legt sie in Olivenöl ein oder weicht sie, wenn man sie erst viel später isst, mit Wasser auf (vgl. dazu [1Sam 17,18](#); [Spr 27,27](#)) oder vermischt die Masse mit Bulgur (arabisch *kišk*; eventuell entspricht diesem hebräisch *šəfôt* in [2Sam 17,29](#)). Lokal werden die so getrockneten Ballen auch gemahlen.

## 4) Butter, Buttermilch und Quark (bzw. Ziger)

Die Sauermilch kann durch Wiegen in einem großen Gefäß (Abb. 2) oder durch Schütteln in der Ziegenhaut bzw. im Butterschlauch (arabisch *saqā*, *mumḥad*), wenn er klein ist, auf dem Schoß, wenn er groß ist, aufgehängt an einem Gestell

aus drei Stäben (arabisch *rekkābe*; Dalman 1939, Abb. 54f) zu Butter (arabisch *ġebābe*, *zibde*, *zubd*) weiterverarbeitet werden, was aus chemischen Gründen bei kühler Temperatur, also am frühen Morgen, zu geschehen hat. In Sumer wurde dazu gejudelt. Die beim Buttern übrigbleibende, entfettete Buttermilch (arabisch *leben mhīd*) wird entweder getrunken oder als Zutat für verschiedene Gerichte verwendet oder man erhitzt sie etwas, gießt das sich lösende Wasser ab und formt aus dem Rest Quark- bzw. Zigerklöße, die ein Jahr lang, in Öl eingelegt, haltbar sind oder man vermischt den Rest mit Bulgur (arabisch *kišk*). Die so getrocknete Mischung wird in der Küche ähnlich wie ein Kraftwürfel verwendet.

## 5) Ghee (bzw. „Kochbutter“)

Wird die sauer bis ranzig riechende Butter nicht frisch gegessen, kann durch Kochen mit regional unterschiedlichen Gewürzen und mit Hilfe von gestoßenem oder gemahlenem Getreide gereinigte, lang haltbare Butter, Ghee (arabisch *samn*; vgl. akkadisch *šamnum* „Rahm“ und semitisch *šæmæn* „Öl“), das kostbarste aller Milchprodukte, hergestellt werden. Die ausgekühlte Butter kann durch Stoßen (akkadisch *māšum*, hebräisch *mîš*, arabisch *maḥaḍa*) noch weiter entwässert werden (arabisch *qišdah*). Daran erinnert [Spr 30,33](#) (Held 1985) und daher ist mit hebräisch *ḥæm'āh* wohl diese Art Butter und nicht „Dickmilch“ oder „Rahm“ gemeint (vgl. die Übersetzungen in [Gen 18,8](#); [Dtn 32,14](#); [Ri 5,25](#); [2Sam 17,29](#); [Jes 7,15,22](#); [Hi 20,17](#); [Hi 29,6](#); Diskussion bei Dalman 1939, 307-311 und Caquot 1977, 950f). Es ist die durch Arbeit veredelte, besonders nahrhafte, haltbare und daher jederzeit Gästen offerierbare *crème de la crème* der bäuerlichen Gesellschaft. In Mesopotamien war Kuh-Ghee 10-15 Mal teurer als Kuh-Käse, kostbarer als bestes Oliven-, ja Sesamöl, wurde gerne als Delikatesse zusammen mit Honig genossen und u.a. auch in Bestattungs-, Grundsteinlegungs- und Mundöffnungsritualen verwendet. Bei den Hethitern hingegen war Ghee halb so teuer wie Feinöl.

## 6) Käse

Durch Zugabe von Lab – vom Labmagen eines eintägigen Schaf- oder Ziegenböckleins oder in Form von pflanzlichen Säften (von *Ficus carica* L. oder *Asphodelus tenuifolius* Cav. oder *Cynomorium coccineum* L.) – kann Rohmilch oder Sauermilch zum Gerinnen (arabisch *'aqd*; vgl. akkadisch *eqīdum* „Käse“; hebräisch *qp*) gebracht und „süßer“ Käse (hebräisch *gəbināh*, [Hi 10,10](#); arabisch *ġibna*) hergestellt werden. Die Eigenschaft des Labmagens wurde wohl schon früh von Jägern beim Ausweiden der Mägen von säugenden Jungtieren entdeckt. Getrocknet, zerstoßen und vermischt mit Salz kann das Lab haltbar gemacht werden. Im Sumerischen sind bereits verschiedene Käsesorten bekannt, darunter die steinharten Käseballs (sumerisch *ga.àr*), die noch heute im arabischen Raum hergestellt werden (arabisch *aqiṭ*, *baql*, *kišk*). Sie können, bis sie mit Wasser in Berührung gebracht werden, jahrelang gelagert werden. Käse konnte mit Getreide, Wein, Datteln und verschiedensten Pflanzen gewürzt bzw. versetzt

werden. Die Hethiter pressten den Käse aus und unterschieden jungen und reifen Käse. Frischkäse wird, nach Belieben mit Gewürzen versetzt, in Lake eingelegt.

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

# Empfohlene Zitierweise

Staubli, Thomas, Art. Vieh- und Milchwirtschaft, in: Das Wissenschaftliche Bibellexikon im Internet ([www.wibilex.de](http://www.wibilex.de)), 2021

## Literaturverzeichnis

### 1. Lexikonartikel

- Reallexikon der Assyriologie und vorderasiatischen Archäologie, Berlin 1928-2018
- Lexikon der Ägyptologie, Wiesbaden 1975-1992
- Neues Bibel-Lexikon, Zürich u.a. 1991-2001
- Der Neue Pauly, Stuttgart / Weimar 1996-2003
- Sozialgeschichtliches Wörterbuch zur Bibel, Gütersloh 2009
- Dictionary of Daily Life in Biblical and Post-Biblical Antiquity, Peabody 2014ff

### 2. Zu Viehwirtschaft

- Al-Hroub, I., 2015, Atlas of Palestinian Rural Heritage, Betlehem
- Arnold, E.R. / Hartman, G. / Greenfield, H.J. / Shai, I. / Babcock, L.E.; Maeir, A.M., 2016, Isotopic Evidence for Early Trade in Animals Between Old Kingdom Egypt and Canaan, PLoS ONE 11(6): e0157650 (<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0157650>)
- Borowski, O., 1998, Every Living Thing: Daily Use of Animals in Ancient Israel, Walnut Creek
- Dalman, G., 1939 (Nachdruck 1964), Arbeit und Sitte in Palästina VI: Zeltleben, Vieh- und Milchwirtschaft, Gütersloh
- Keel, O., 1984, Die Welt der altorientalischen Bildsymbolik und das Alte Testament am Beispiel der Psalmen, 4. Auflage, Göttingen
- Sasson, A., 2008, Reassessing the Bronze and Iron Age Economy: Sheep and Goat Husbandry in the Southern Levant as a Model Case Study, in: A. Fantalkin / A. Yasur-Landau (Hgg.), Bene Israel: Studies in the Archaeology of Israel and the Levant During the Bronze and Iron Ages (FS I. Finkelstein; Culture and History of the Ancient Near East 31), Leiden u.a., 113-134
- Sasson, A., 2010, Animal husbandry in Ancient Israel. A zooarchaeological perspective on livestock exploitation, herd management and economic strategies, London / New York
- Staubli, Th., 1991, Das Image der Nomaden im alten Israel und in der Ikonographie seiner sesshaften Nachbarn (OBO 107), Freiburg (CH) / Göttingen, 142-206
- Staubli, Th., 2013, Flöte, Stab und Glücksbringer. Die Ausstattung des Hirten, WUB 70, 66-68
- Vermeersch, Sh. / Riehl, S. / Starkovich, B.M. / Kamlah, J., 2021, Developments in Subsistence during the Early Bronze Age through the Iron Age in the Southern and Central Levant: Integration of Faunal and Botanical Remains Using Multivariate Statistics, Quaternary Science Reviews 253, 106776
- Wuerker, E., 2007, Herd no more: Livestock Husbandry Policies and the Environment in Present Day Israel from 1900 until Today, Ben-Gurion University of the Negev

(Masterarbeit)

### 3. Zu Milchprodukte

- Abou-Donia, S.A., 2008, Origin, History and Manufacturing Process of Egyptian Dairy Products: An Overview, *Alexandria Journal of Food Science and Technology* 5, 51-62
- Amiran, R., 1969, Ancient Pottery of the Holy Land, ohne Ort
- Aubaile-Sallenave, F., 1994/2000, Al-Kishk: The Past and Present of a Complex Culinary Practice, in: S. Zubaida / R. Tapper (Hgg.), *A Taste of Thyme. Culinary Cultures of the Middle East*, London / New York, 105-139
- Caquot, A., 1977, Art. *ḥā/āv*, in: *ThWAT II*, Stuttgart u.a., 945-951
- Curtis, R.I., 2001, Ancient Food Technology, *Technology and Change in History* 5, Leiden / Boston / Köln
- Dalman, G., 1939, Arbeit und Sitte in Palästina Bd. VI: Zeltleben, Vieh- und Milchwirtschaft, Jagd, Fischfang, Gütersloh
- Evershed, R.P. u.a., 2008, Earliest Date for Milk Use in the Near East and Southeastern Europe Linked to Cattle Herding, *Nature* 455, 258-331
- Garnsey, P.D.A., 1999, *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge
- Gilat, T. / Kuhn, R. / Gelman, E. / Mizrahy, O., 1970, Lactase Deficiency in Jewish Communities in Israel, *Amer J Dig Dis* 15, 895-904
- Gilat, T. / Malachi, E.G. / Shochet, S.B., 1971, Lactose Tolerance in an Arab Population, *Amer J Dig Dis* 16, 203-206
- Grigson, C., 1995, Plough and Pasture in the Early Economy of the Southern Levant, in: Th.E. Levy (Hg.), *The Archaeology of Society in the Holy Land*, London / Washington, 245-268
- Guglielmi, W., 1982a, Art. Milch(wirtschaft), in: *LdÄ IV*, Wiesbaden, 125-127
- Guglielmi, W., 1982b, Art. Milchopfer, in: *LdÄ IV*, Wiesbaden, 127-128
- Held, M., 1985, Marginal Notes to the Biblical Lexicon, in: A. Kort / S. Morschauser (Hgg.), *Biblical & Related Studies Presented to Samuel Iwry*, Winona Lake, 93-103
- Hoffner, H.A., 1993-97, Art. Milch(produkte) B. Bei den Hethitern, in: *RLA* 8, Berlin u.a., 200-205
- Hollox, E., 2005, Genetics of Lactase Persistence – Fresh Lessons in the History of Milk Drinking, *European Journal of Human Genetics* 13, 267-269
- Horwitz, L.K. / Rosen, B., 2005, A Review of Camel Milking in the Southern Levant, in: J. Mulville / A.K. Outram, *The Zooarchaeology of Fats, Oils, Milk and Dairying*, 121-131
- Iskander, Z. / Iskander, A., 1942, Ancient Egyptian Cheese, *Annales du Service des Antiquités Égyptiennes* 41, 295-300
- Itan, Y. / Powell, A. / Beaumont, M.A. / Burger, J. / Thomas, M.G., 2009, The Origins of Lactase Persistence in Europe, *PLoS Comput Biol* 5(8): e1000491 (<https://doi.org/10.1371/journal.pcbi.1000491>)
- Jacobsen, Th., 1983, Lad in the Desert, *JAOS* 103, 193-200
- Jacobsen, Th., 1987, *The Harps that once ... Sumerian Petry in Translation*, New York
- Kaplan, J., 1954, Two Chalcolithic Vessels from Palestine, *PEQ* 86, 97-100
- Kaplan, J., 1963, The Skin-Bag and its Imitations in Pottery, *Bull. IES* 27, 260-269
- Keel, O., 1980, Das Böcklein in der Milch seiner Mutter und Verwandtes im Lichte eines altorientalischen Bildmotivs (OBO 33), Fribourg / Göttingen
- Kretchmer, N., 1971, Lactose and Lactase – a Historical Perspective, *Gastroenterology* 61, 805-813
- Leichter, J. / Lee, M., 1971, Lactose Intolerance in Canadian West Coast Indians, *Am J Dig*



Dis 16, 809-813

- Leichter, J., 1971, Lactose Tolerance in a Jewish Population, *Am J Dig Dis* 16, 1123-1126
- Löw, I., 1908, Biestmilch, *ZDMG* 62, 120-122
- Lucas, A. / Harris, J.R., 1962, *Ancient Egyptian Materials and Industries*, London
- Mulville, J. / Outram, A.K. (Hgg.), 2005, *The Zooarchaeology of Fats, Oils, Milk and Dairying*, Oxford
- Otto, A., 2006, *Alltag und Gesellschaft zur Spätbronzezeit: Eine Fallstudie aus Tall Bazi (Syrien)*, (Subartu 19), Turnhout
- Palmer, C., 2002, Milk and Cereals: Identifying Food and Food Identity among Fallahin and Bedouin in Jordan, *Levant* 34, 173-195
- Privat, K. / O'Connell, T. / Neal, K. / Hedges, R., 2005, Fermented Dairy Product Analysis and Palaeodietary Repercussions: Is Stable Isotope Analysis not Cheesy Enough?, in: J. Mulville / A.K. Outram, *The Zooarchaeology of Fats, Oils, Milk and Dairying*, 60-66
- Renner, E., 1974, *Milch und Milchprodukte in der Ernährung des Menschen*, Kempten / Hildesheim
- Schroer, S. / Keel, O., *Die Ikonographie Palästinas / Israels und der Alte Orient*, Fribourg 2005ff (= IPIAO)
- Sherratt, A., 1983, The Secondary Exploitation of Animals in the Old World, *World Archaeol.* 15, 90-104
- Staubli, Th., 1991, Das Image der Nomaden im Alten Israel und in der Ikonographie seiner sesshaften Nachbarn (OBO 107), Freiburg CH / Göttingen
- Staubli, Th., 2009, Art. Nichtpflanzliche Nahrung, in: *Sozialgeschichtliches Wörterbuch zur Bibel*, Gütersloh 2009, 405-410
- Staubli, Th., 2009, Räuchern, libieren, spenden. Opfer im altisraelitischen Alltag, *BiKi* 64, 152-157
- Stol, M., 1993-97, Art. Milch(produkte) A. In Mesopotamien, in: *RLA* 8, Berlin u.a., 189-200
- Stol, M., 1993, Milk, Butter, and Cheese, *BSA* 7, 99-113

## Abbildungsverzeichnis

- Abb. 1 Klassische Kleinviehherde mit Fettschwanzschafen und wenigen Schwarzhaarziegen (ganz hinten), Hirt, Hirtenjunge, Esel und Hund auf dem Heimweg von den Weiden im nördlichen Jordanien. Foto: Thomas Staubli (1993)
- Abb. 2 Proportionaler Viehbestand in Gen 32,15 und Hi 1,3 sowie in Palästina nach Zählungen von 1930 und 1931 (Angaben in Prozent). Grafik: Thomas Staubli nach Staubli 1991, 175, Fig. 8
- Abb. 3 Die Göttin segnet einen Fürsten mit dem Wurf der Herden und des Wildes. Im oberen Register sind Sphingen zu sehen, die die Szene als etwas Heiliges markieren, und ein Löwe, der eine Gazelle dominiert, im unteren kopulierende Schafe und Hirsche, säugende Ziegen und eine Taube (Rollsiegel; Hämatis; Anatolien; altsyrisch [1850-1750 v. Chr.]; Sammlungen BIBEL + ORIENT, Fribourg VR 1981.155). Aus: H. Keel-Leu / B. Teissier, *Die vorderasiatischen Rollsiegel der Sammlungen „Bibel+Orient“ der Universität Freiburg (Schweiz). The Ancient Near Eastern Cylinder Seals of the Collections „Bible+Orient“ of the University of Fribourg (OBO 200)*, Fribourg / Göttingen 2004, No. 333
- Abb. 4 Ein Hirt verteidigt eine kalbende Kuh gegen einen angreifenden Löwen. In einem symbolischen Sinn ist es die Verteidigung der Kultur gegen die Wildnis

(mesopotamisches Rollsiegel; 2. Jt. v. Chr.). Aus: O. Keel, Das Recht der Bilder gesehen zu werden (OBO 120), Fribourg / Göttingen 1992, 51 Abb. 12

- Abb. 5 Hirten mit Schafherden (mesopotamisches Kalksteinrollsiegel, 3300-2900 v. Chr.; Berlin, Vorderasiatisches Museum VA 7234). Aus: O. Keel, Die Welt der altorientalischen Bildsymbolik und das Alte Testament am Beispiel der Psalmen, Göttingen 4. Aufl. 1984, Abb. 313
- Abb. 6 Rinderhirten beim Überqueren einer Furt (Relief; Kalkstein; Sakkara, Grab des Tji; 5. Dyn [2480-2350 v. Chr.]). Aus: O. Keel, Die Welt der altorientalischen Bildsymbolik und das Alte Testament am Beispiel der Psalmen, Göttingen 4. Aufl. 1984, Abb. 312
- Abb. 7 Molkereiszenen auf einem Relief aus dem Ninchursanga-Tempel von Ubaid (Südirak; um 2500a). Oben: Melken. Unten: Reinigen, Abseihen, Buttern, Stall (Iraq Museum, Bagdad IM 513; Liste weiterer Molkereiszenen bei Hoffner 1993-97, 192f). Aus: S. Schroer / O. Keel, Die Ikonographie Palästinas / Israels und der Alte Orient, Bd. 1, Fribourg 2005, Nr. 165 (nach Iraq 55, 1993, 136f)
- Abb. 8 Frau mit Butterfass auf dem Kopf aus der Beerscheba-Kultur (Gilat, ca. 4500 v. Chr.). Das Gerät wurde an einem Strick über ein Stück Holz gehängt und dann hin und her bewegt (Israelmuseum, Jerusalem IAA 76-54). Aus: S. Schroer / O. Keel, Die Ikonographie Palästinas / Israels und der Alte Orient, Bd. 1, Fribourg 2005, Nr. 69
- Abb. 9 Gefäß in Form eines Rindes aus der Nähe von Bet Ula bei Hebron, vermutlich aus der Frühbronzezeit I (um 3200 v. Chr.; Israelmuseum, Jerusalem IMJ 70.77.225). Aus: S. Schroer / O. Keel, Die Ikonographie Palästinas / Israels und der Alte Orient, Bd. 1, Fribourg 2005, Nr. 167
- Abb. 10 Gefäß in Form eines Rindes aus Schilo aus der zweiten Hälfte des 16. Jh.s v. Chr. (Israel Antiquity Authorities K 12331). Aus: S. Schroer, Die Ikonographie Palästinas / Israels und der Alte Orient, Bd. 2, Fribourg 2008, Nr. 473
- Abb. 11 Melkszene vom Sarg der Kaut (11. Dyn., 2119-1976 v. Chr.; Kairo, Ägyptisches Museum Nr. 623). Aus: O. Keel, Das Böcklein in der Milch seiner Mutter und Verwandtes im Lichte eines altorientalischen Bildmotivs (OBO 33), Fribourg / Göttingen 1980, Abb. 6

## 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  
Balingen Straße 31 A  
70567 Stuttgart  
Deutschland

[www.bibelwissenschaft.de](http://www.bibelwissenschaft.de)