

Wolfgang Zwickel

„Du salbest mein Haupt mit Öl“ (Ps 23,5)

Die ökonomische und historische Bedeutung des Öls in biblischer Zeit

Abstract: *Judean olive oil production became very important in the late Iron Age, especially during the reign of Ahaz and Hezekiah. The main oil production centre was Ekron, whilst the slopes of the Judean Hill country were terraced in order to plant olive trees. Olive production was important for the income of Judah in order to pay tributes to Assyria.*

Zur Lebensfreude gehört im AT neben Brot und Wein das Öl (vgl. Dtn 11,14; 12,17; Joel 2,19.24).¹ Schon ein kurzer Blick in die Konkordanz zeigt die herausragende Bedeutung von Öl für ein luxuriöses, in jeder Hinsicht gelingendes Leben. Salben und Salböle wurden aus Öl hergestellt und mit diversen Spezereien vermischt, um so einen guten Geruch anzunehmen (Ex 29,7; 30,31; 35,8; Lev 14,18; 1 Sam 10,1; Ruth 3,3; Jdt 16,7; Spr 27,9 u.ö.). Wohlgeruch des Körpers spielte in einer Welt, in der man auf Grund der täglichen Temperaturen leicht ins Schwitzen geriet, zumindest für die Oberschicht, aber sicherlich auch für breite Kreise der Bevölkerung eine bedeutende Rolle.² Im Kult, aber ebenso im Leben der normalen Menschen wurden Brotfladen mit Öl bestrichen (Ex 29,2; Lev 2,1–7.15 u.ö.); damit wurden sie nahrhafter und kalorienreicher – ein wichtiger Faktor, um angesichts einer doch recht kärglichen Nahrungsmittelversorgung und eines recht bescheidenen Speiseplans ausreichend Kalorien täglich zu sich zu nehmen. Sicherlich wurden auch zerdrückte Kichererbsen oder Bohnen, wie heute im gesamten Mittelmeerraum üblich, mit Öl vermischt und gegessen. Auch dadurch konnten die für die Lebenssicherung notwendigen Fette zu sich genommen werden. Schließlich benötigte jeder, der Licht in seinem Haus haben wollte, Öl für die Öllämpchen (Ex 25,6; 27,20; 35,8.14.28 u. ö.); ansonsten blieb nur die Möglichkeit, sich mit Sonnenuntergang

-
- 1 Das Standardwerk zu allen Fragen der Ölherstellung im antiken Palästina ist R. Frankel u.a., *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*, Arlington/Tel Aviv 1994. Es beschreibt hervorragend die über die Jahrtausende unverändert gebliebenen Methoden der Olivenbaumzucht und der Herstellung des Olivenöls. Etwas detaillierter ist R. Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, Sheffield 1999. In manchen Punkten hilfreich ist das Buch von D. Eitam und M. Heltzer, *Olive Oil in Antiquity. Israel and Neighboring Countries from the Neolithic to the Early Arab Period*, HANES 7, Haifa 1996. Noch immer für viele Aspekte unverzichtbar ist G. Dalman, *Brot, Öl und Wein, Arbeit und Sitte in Palästina* 4, Gütersloh 1934.
 - 2 Vgl. dazu ausführlich R. Jacob, *Kosmetik im antiken Palästina*, AOAT 389, Münster 2011.

schlafen zu legen. Das frühe Schlafengehen wird in den meisten Familien allerdings üblich gewesen sein. In der Regel findet man nur wenige Öllämpchen in Wohnhäusern, und diese konnten zudem auch keinen so großen Lichtschein erzeugen, um ein ganzes Haus auszuleuchten. Sie wurden benötigt, wenn es doch mal später wurde oder wenn die Kinder nachts schrien. In den Häusern der Eliten wird dagegen sicherlich auch noch später am Abend ein Öllämpchen oder eine Fackel gebrannt haben, um im Schein des Lichtes den Abend bei Speis und Trank zu genießen.

Der Ölbaum kann als die typische Pflanze des gesamten Mittelmeerraums gelten. Ob in Spanien, Italien, Griechenland, der Türkei oder der Levante – überall findet man ihn. Er gehört zu den charakteristischen Bäumen des sog. Heiligen Landes (Dtn 8,8; 28,40; 2 Kön 18,32) und kann sogar als der bedeutendste Kulturbaum der Levante angesehen werden (Ri 9,7–15). An einer anderen Stelle der Bibel wird Israel auch mit der Pracht und Schönheit des Ölbaums verglichen (Hos 14,7). Ölbäume leben lange, maximal bis zu 1000 Jahre (Dtn 6,11; Jos 24,13), auch wenn ihr Ertrag nach einigen Jahrhunderten stark zurückgeht. Die besten Erträge erbringen sie im Alter von 60–100 Jahren. Die Ölbäume, die sich heute im Garten Getsemani finden, dürften aber entgegen der Bekenntnisse mancher Reiseführer nicht mehr auf die Zeit Jesu zurückgehen!

Erste Nachweise von Olivenverarbeitung gibt es schon im Neolithikum (bei Haifa),³ im Chalkolithikum (Megiddo)⁴ und im Bereich Obergaliläas und des Golans.⁵ In der Folgezeit wurden Öl- und Weinpressen nicht weiter unterschieden; bis in die Eisenzeit II hinein wurden die Pressen sowohl zur Wein- als auch zur Ölherstellung verwendet (vgl. auch Joel 2,24). Fortschritte in der Olivenverarbeitung gab es erst in der Eisenzeit, als man in Palästina eine Pressmethode übernahm, die schon in der Spätbronzezeit in Zypern und in der nördlichen Levante gebräuchlich war. Hierzu wurde ein Balken in einer Mauer verankert und auf Säcke mit vorgequetschten Oliven gelegt. Das andere Ende des Balkens wurde mit Gewichtssteinen behängt, sodass der Druck das Öl aus den Früchten presste.⁶

Welche Bedingungen braucht ein Olivenbaum (*olea europaea*), um blühen und gedeihen zu können? Ölbäume sind genügsame Bäume. Sie sind nahezu nicht kleinzukriegen. Selbst wenn man einen Ölbaum abhackt, treibt er wieder neu aus. Nur eines vertragen sie nicht: übermäßige Nässe. Von daher zeigt sich, dass der Autor der Sintflutgeschichte sicherlich kein guter Botaniker war. Der Ölbaum ist alles andere als eine Zeigerpflanze nach einer Überschwemmung, eher das Gegenteil.

3 Frankel, Wine, 56.

4 Vgl. Frankel u.a., History, 28.

5 C. Epstein, Oil Production in the Golan Heights during the Chalcolithic Period, Tel Aviv 20 (1993), 133–146.

6 Frankel u.a., History, 35–77.

Ölbäume benötigen eine durchschnittliche Jahrestemperatur von 18°–22° C, sie können aber auch hohe Temperaturen im Sommer mit 40° ohne Schwierigkeiten überstehen. Längere Kälteperioden nahe dem Gefrierpunkt können den Ölbaum schädigen. Andererseits benötigt er aber in den Wintermonaten kalte Monate mit einer Temperatur zwischen 0° und 10° C, um Früchte zu tragen. Kargliche kalkhaltige Böden sind völlig ausreichend für die Kultivierung des Baumes. Die jährlichen Niederschläge sollten idealerweise 500–700 mm betragen, aber der Ölbaum kann auch Zeiten mit nur 200 mm Niederschlag überstehen.⁷ Ideale Bedingungen für die Anpflanzung von Olivenbäumen finden sich somit im gesamten westjordanischen Bergland der Levante nördlich von Hebron, insbesondere natürlich im Bereich der judäischen und ephraimitischen Wasserscheide und in Galiläa. Im Ostjordanland regnet es zudem im Bergland nördlich von Amman ausreichend, um dort Olivenbäume zu kultivieren.⁸

Ölbäume erbringen durchschnittlich etwa 60–65 kg Früchte pro Jahr, wobei auf ein ertragreiches Jahr eines mit recht geringen Erträgen folgt. Ein Ölbaum benötigt wenig Pflege und besteht oft auch noch Jahrzehnte, nachdem er nicht mehr wirtschaftlich genutzt wird.

Da Ägypten ein Land war, das von den Überschwemmungen des Nil und damit zumindest in einigen Monaten des Jahres von überfeuchten Böden lebte, konnten dort so gut wie keine Olivenbäume überleben. Olivenöl war damit ein wichtiges Handelsprodukt, das von der Levante aus nach Ägypten exportiert wurde. Der Ölhandel mit Ägypten (vgl. Hos 12,2) spielte daher für die Ölwirtschaft der Levante eine grundlegende Bedeutung.

Dtn 28,40 sagt aus, dass es im ganzen Land Ölbäume gegeben habe. Sicherlich war das Land aber nicht flächendeckend mit Ölbäumen bewachsen. Ebene Flächen mit guten Böden wie etwa in der Jesreel-Ebene, aber auch die kleinen Hochebenen in Judäa und Samaria nutzte man immer intensiv für den Getreideanbau. Zudem war zumindest in den tiefer liegenden Ebenen in der Regel der Niederschlag nicht ausreichend genug (s.o.). Kleinere Nutzflächen in den Tälern des Berglandes wurden zudem für Gemüseanbau verwendet. Die kalkreichen Höhen des Berglandes, die wegen ihrer geringen Erdaufgabe nicht für Landwirtschaft genutzt werden konnten, waren jedoch ideal für den Olivenbaumanbau. Der Stamm Ascher gilt im Deuteronomium als besonders gesegnet mit Ölbäumen: „Er taucht seinen Fuß in Öl“ (Dtn 33,24). Offenbar gab es zur Zeit der Abfassung dieses Textes im Stammesgebiet von Ascher reichlich Olivenbäume. Zumindest in nachexilischer Zeit

7 W. Franke, *Naturpflanzenkunde*, neu bearbeitet von R. Lieberei und Chr. Reisdorff, Stuttgart/New York 2007, 145.

8 Vgl. die Niederschlagskarte in W. Zwickel u.a. (Hrsgg.), *Herders Neuer Bibelatlas*, Freiburg u.a. 2013, 10.

gab es auch in Juda größere Olivenbaumbestände (Neh 5,11; 9,25; 13,12; Ez 27,17). Die Existenz eines Berges mit dem Namen Ölberg östlich von Jerusalem (2 Sam 15,30 u.ö.) belegt bereits für die frühere Zeit den dortigen Olivenanbau.⁹

Zusätzliche Informationen über Regionen mit Olivenanbau liefern dann noch hebräische Inschriften. Zahlreiche Samaria-Ostraka belegen den Olivenanbau und die Herstellung von Feinöl aus diesen Oliven in der Umgebung der Nordreichshauptstadt.¹⁰ Auch in dieser Gegend finden sich kalkreiche Höhen, deren Abhänge entsprechend genutzt werden konnten. Ein Ostrakon aus Tell Qasile erwähnt, dass an diesem Ort im späten 8. Jh. v. Chr. 1100 Krüge Öl gehandelt wurden.¹¹ Tell Qasile war wohl ein etwas im Inland gelegener Umschlagort für den Seehandel. Woher das Öl allerdings konkret stammte, bleibt unklar. Ähnliches gilt auch für das in den Arad-Ostraka (6. Jh.) erwähnte Öl,¹² das wohl nicht aus der Umgebung stammte, sondern an dem Umschlagplatz Arad nur gehandelt wurde.

Vermutlich verfügte über weite Bereiche der Königszeit jede Familie über die für den eigenen Verbrauch notwendige Menge an Bäumen. Hierzu passt auch, dass es bis weit in die Eisenzeit hinein nur recht einfache Installationen zur Ölherstellung gab. Eine industrielle Produktion von Olivenöl scheint es über lange Zeit nicht oder kaum gegeben zu haben. Erst die Inschrift aus Tell Qasile aus dem späten 8. Jh. und dann die Inschriften aus Arad im 6. Jh. v. Chr. können einen intensiveren Olivenhandel bezeugen.

Während uns die alttestamentlichen Texte auffallend wenig über den Olivenbaum und seine Nutzung verraten, bieten einige neuere palynologische Untersuchungen in diesem Bereich zusätzliche Daten. Für den äußersten Nordosten des „Gelobten Landes“, wo es mit Birket er-Ram einen Vulkansee gibt, hat F. Neumann eine einschlägige Untersuchung vorgelegt.¹³ Demnach gab es im Golan während des Chalkolithikums und in der Frühbronzezeit eine sehr intensive Olivenbaumkultur, die jedoch gegen Ende dieser Epoche völlig zusammenbrach und anschließend auf einem extrem geringen Niveau – dem geringsten der gesamten Geschichte – während der Mittel- und Spätbronzezeit sowie während der Eisenzeit weitergeführt wurde. Erst mit der hellenistischen Zeit gab es dann eine

9 Vgl. auch eine Inschrift aus dem 8. Jh. aus Jerusalem, die 57 Krüge Öl nennt: J. Renz, Die althebräischen Inschriften. Teil 1. Text und Kommentar, Handbuch der althebräischen Epigraphik I, Darmstadt 1995, 195.

10 Ebd., 94–108.

11 Ebd., 229.

12 Ebd., 364–382.

13 F. Neumann, Palynologische Untersuchungen zur Vegetations- und Siedlungsgeschichte der nördlichen Golan-Höhen (Naher Osten), Dissertationes Botanicae 396, Stuttgart 2005.

Reaktivierung der Olivenbaumanpflanzungen, die kontinuierlich bis in die byzantinische Zeit hinein weiter ausgebaut wurde.

Auch Bohrkern im See Gennesaret¹⁴ zeigen einen relativ geringen Olivenbaumbestand in Galiläa während der gesamten Mittel- und Spätbronzezeit, während es auch dort im 3. Jt. v. Chr. signifikant höhere Olivenbaumbestände gab. Mit der Trockenperiode, die um 1300/1200 v. Chr. angesetzt werden kann,¹⁵ brachen die Bestände völlig zusammen, wurden aber in der Eisenzeit wieder intensiv reaktiviert. Olivenproduktion scheint bis etwa 1000 v. Chr. die zentrale ökonomische Nische der Siedler in diesem Gebiet gewesen zu sein.¹⁶ Mit der Eisenzeit II nahmen die Bestände dann wieder stark ab und wurden sogar nahezu bedeutungslos. Dies mag mit der geringen Besiedlung der Region Untergaliläas und der damit geringen wirtschaftlichen Nutzung des Gebietes nach der Eroberung durch die Assyrer zusammenhängen. Auch dürften die Assyrer zumindest teilweise die Olivenbaumbestände abgeholzt haben. Um 500 v. Chr. stieg dann die Olivenproduktion wieder an. Dies kann mit einer verstärkten Nutzung des Gebietes als Hinterland der Phönizier verbunden werden, die in dieses Gebiet investierten und Arbeitskräfte dort ansiedelten.¹⁷

Völlig andere Ergebnisse bot eine Untersuchung im mittleren Toten Meer. Die hier eingetragenen Pollen stammen vom jüdischen Bergland und dem Bereich der dortigen Wasserscheide, aber kaum vom Aufstieg von der Schefela zur Wasserscheide. Demnach gab es dort während der gesamten Mittelbronzezeit eine einigermaßen konstante, aber nicht unbedingt hochstehende Olivenbaumkultur. Für die Spätbronzezeit gibt es keine Daten, aber in der Eisenzeit I ist die Pollenkonzentration in etwa so hoch wie in der Mittelbronzezeit. Mit der Eisenzeit II ging der Olivenanbau offensichtlich sehr zurück, was mit einer verstärkten Besiedlung des Landes und einer intensiveren Nutzung des Landes als Weidegebiet

14 D. Langgut u.a., *Climate and the Late Bronze Collapse: New Evidence from the Southern Levant*, *Tel Aviv* 40 (2013), 149–175.

15 Vgl. W. Zwickel, *Hungersnöte in der südlichen Levante vom 14. Jh. v. Chr. bis zum 1. Jh. n. Chr.*, in: M. Gruber et al. (Eds), *All the Wisdom of the East. Studies in Near Eastern Archaeology and History in Honor of Eliezer D. Oren*, *Orbis Biblicus et Orientalis* 255, Fribourg/Göttingen 2012, 453–466.

16 Zur Siedlungsgeschichte s. W. Zwickel, *Settlement History around the Sea of Galilee from the Neolithic to the Persian Period*, *ÄAT* 86, Münster 2017.

17 Zur Siedlungsgeschichte in persischer Zeit vgl. S. Ince, *Kulturelle Veränderungen in Galiläa in der hellenistischen und frühromischen Zeit*, *KAANT* 13, Kamen 2017, 16.282–296.339.342–346.

für Kleintiere und nur in einem geringen Maße durch einen verstärkten Ackerbau erklärt werden kann.¹⁸

Die naturwissenschaftlichen Ansätze zur Erfassung der eisenzeitlichen Ölbaumgebiete zeigen für die Königszeit somit einen Rückgang der Olivenbaumhaltung, decken aber nur einige Teilbereiche des Landes ab. Wichtige Informationen bietet zudem die Verteilung der oben beschriebenen industriellen Verbesserungen der Ölherstellung, bei denen mit Hilfe von Balken und Gewichtsteinen die Oliven ausgepresst wurden. Nach Frankel¹⁹ sind für die Eisenzeit II derartige Anlagen an folgenden Orten nachgewiesen:

Tell Bet Mirsim

Frankel hat leider nicht allzu sehr auf die historische Einordnung geachtet. Dies macht eine kurze genauere Betrachtung der chronologischen Verhältnisse nötig. Albright weist diese Presse dem 7. Jh. v. Chr. zu.²⁰ Die Datierung ist möglich, wenngleich nicht unbedingt zwingend, da Tell Bet Mirsim 701 v. Chr. nahezu vollständig zerstört wurde und es nur noch eine sehr bescheidene Nachbesiedlung gab.²¹ Daher scheint eine Datierung in die letzten Jahrzehnte des 8. Jh.s zumindest möglich, wenn nicht sogar wahrscheinlich.

Bet-Schemesch

Zusätzlich zu der einen Presse, die bei den älteren amerikanischen Grabungen gefunden wurde, wurden bei den neueren israelischen Grabungen weitere Pressen entdeckt. Sie sind Bestandteil einer Siedlung, die zwischen 790 und 701 v. Chr. bestand.²² Es ist aber nicht zwingend gesagt, dass schon 790 v. Chr. mit der Ölproduktion an diesem Ort begonnen wurde. Funde einer Schicht stammen in der Regel aus den letzten Jahren der Nutzung, nicht aus den Anfangsjahren. Daher können die Räume im Laufe des Jahrhunderts durchaus unterschiedlich genutzt worden sein. Deutlich ist aber auf jeden Fall, dass erst im 8. Jh., vielleicht erst in dessen späterem Verlauf, die Ölproduktion eine wichtige Rolle spielte, aber dann an diesem Ort definitiv 701 v. Chr. ihr Ende fand.

18 D. Langgut u.a., Dead Sea Pollen Record and History of Human Activity in the Judean Highlands (Israel) from the Intermediate Bronze into the Iron Ages (~ 2500–500 BCE), *Palynology* 2014 (<http://dx.doi.org/10.1080/01916122.2014.906001>).

19 Frankel, *Wine*, 63.

20 W.F. Albright, *The Excavation of Tell Beit Mirsim Vol. III. The Iron Age*, AASOR 21/22, New Haven 1943, 62.

21 R. Greenberg, *Art. Beit-Mirsim, Tell, NEAEHL I*, 1993, 180.

22 Sh. Bunimovitz/Z. Lederman, *Tel Beth-Shemesh. A Border Community in Judah. Renewed Excavations 1990–2000: The Iron Age*, Tel Aviv/Winona Lake 2016, 419–469.

Tell en-Nasbe

Die Ausgrabungen an diesem Ort sind alles andere als einfach zu deuten; insbesondere eine Scheidung zwischen den Schichten III und II ist noch immer problematisch, obwohl inzwischen viele Fortschritte erzielt wurden. Schicht III, in der sechs Pressen gefunden wurden, wird der Eisenzeit II zugeschrieben. Die Pressen dürften daher dem 8. oder 7. Jh. v. Chr. zuzuweisen sein.

Tell Miqne

Tell Miqne kann als der wichtigste Ort Palästinas hinsichtlich der eisenzeitlichen Olivenproduktion gelten. Insgesamt 102 Pressanlagen zeigen an, dass hier die Olivenverarbeitung hochindustriell vorgenommen wurde. Über 1000 Tonnen Olivenöl konnten hier jährlich gepresst werden. Die Anlagen werden dem Stratum IB zugeschrieben und datieren damit ins letzte Viertel des 7. Jh.s v. Chr.²³

Tell Batasch/Timna

Die Ausgrabungen an diesem Ort erbrachten Olivenpressen in Häusern aus dem 7. Jh. v. Chr. (Stratum II).

Bis auf die Pressen in Tell en-Nasbe, die nördlich von Jerusalem auf der Wasserscheide gefunden wurden, liegen alle anderen Orte im Bereich der sog. Artuf-Verwerfung, dem Übergang von der Schefela zum Judäischen Bergland. Da die Felder der Schefela sicherlich für den Getreideanbau verwendet wurden, wird man annehmen dürfen, dass die Abhänge von der Wasserscheide mit den zentralen Orten Jerusalem, Betlehem und Hebron hinab zur Schefela in der Eisenzeit II (8./7. Jh. v. Chr.) für den Olivenanbau verwendet wurden. Was aber war der Anlass hierfür?

Da die Olivenbäume auf judäischem Gebiet standen, muss ein jüdisches Interesse hinter den Maßnahmen stehen. Investitionen werden in der Regel nur dann getätigt, wenn neue technologische Entwicklungen einen erhöhten Gewinn versprechen, oder aber, wenn ein Druck von außen existiert, der eine Verbesserung der Methoden nötig macht. Da die nun angewandte Technik schon seit der Spätbronzezeit bekannt war, fällt der erste Grund aus. Der massive Ausbau von Pressanlagen muss mit einem erhöhten Bedarf, Gewinne zu erwirtschaften, in Verbindung stehen. Die Pressanlagen erforderten eine hohe finanzielle Investition, ebenso das Anpflanzen der Olivenbäume. Diese bringen erst nach sieben Jahren Früchte. Daher ist eine erhebliche Vorleistung nötig, bevor man die ersten Gewinne erzielen kann. Zudem mussten für die Anpflanzung von Olivenbäumen die Abhänge hinunter zur Schefela terrassiert werden, was wiederum einen sehr

23 T. Dothan/S. Gitin, *Miqne, Tel (Ekron)*, NEAEHL III, 1051–1059.

hohen Arbeitseinsatz nötig machte. In welcher politischen Situation ist es vorstellbar, dass solche Maßnahmen ergriffen wurden?

Die Könige des 8. Jh.s v. Chr. in Juda sind Amazja (801–773), Asarja/Usija (787 Mitregent/773–736), Jotam (759–744 Mitregent), Ahas (744 Mitregent/736–725) und Hiskija (725–697 v. Chr.). Nun sind die Daten, die uns das deuteronomistische Geschichtswerk über die Könige überliefert, oft recht einseitig und keineswegs an wirtschaftlichen Entwicklungen interessiert. Trotzdem erlauben die Texte vielleicht einige Rückschlüsse. Für die Zeit Amazjas gibt es keinerlei Informationen, die derartig massive Maßnahmen rechtfertigen könnten. Usija wurde von Aussatz geschlagen und dürfte nur geringfügig politisch eingegriffen haben. Doch auch von Jotam ist nichts überliefert, was auf derartige Maßnahmen schließen lassen würde. Dies änderte sich aber mit der Zeit des Ahas, der sich aus eigenem Willen den Assyern gegenüber tributpflichtig machte, was gleichzeitig eine erhöhte wirtschaftliche Produktivität nach sich zog, denn die Tribute mussten ja zusätzlich zu den bisherigen Einnahmen gezahlt werden. Zudem wurden zu seiner Zeit große Teile Israels von den Assyern erobert und in assyrische Provinzen umgewandelt. 733 v. Chr. flohen viele Israeliten ins Südreich, sodass dort nun verstärkt Arbeitssuchende in Juda zur Verfügung standen.²⁴ Allerdings gab es nur geringe Möglichkeiten, diesen Flüchtlingen Land für eine Existenz als Ackerbauer zur Verfügung zu stellen. So macht es Sinn, dass schon unter Ahas begonnen wurde, mit Hilfe der vielen Arbeitssuchenden die Abhänge zu terrassieren. Damit erweiterte man die für die Landwirtschaft zur Verfügung stehende Fläche. Die Abhänge konnten nun für den Wein- und für den Olivenanbau genutzt werden, wobei Wein schon im dritten Jahr Früchte bringt, Olivenanbau erst im 7. Jahr. Daher wird man sich anfangs auf den Weinanbau konzentriert haben, aber nach und nach auch Olivenbäume gepflanzt haben. Sowohl für den Wein- als auch für den Olivenanbau benötigte man viel kleinere Flächen, um eine Familie zu ernähren – sicherlich ein wichtiger Sachverhalt in Zeiten eines enormen Anstiegs der Bevölkerungszahl in Juda! Unter Hiskija, als 722 v. Chr. weitere Flüchtlinge nach der Eroberung des Rumpfstaates Ephraim in den Süden flohen, werden diese Maßnahmen noch verstärkt worden sein.

In diesem Zusammenhang spielen auch die vielen LMLK-Henkel eine große Rolle. Inzwischen gibt es über 1000 derartige bei Ausgrabungen gefundene

24 Zu den wirtschaftlichen Entwicklungen dieser Zeit vgl. W. Zwickel, *Wirtschaftliche Grundlagen in Zentraljuda gegen Ende des 8. Jahrhunderts aus archäologischer Sicht*. Mit einem Ausblick auf die wirtschaftliche Situation im 7. Jahrhundert, in: ders., *Studien zur Geschichte Israels*, SBAT 59, Stuttgart 2015, 143–178; ders., *Die Wirtschaftsreform des Hiskija und die Sozialkritik der Propheten des 8. Jahrhunderts*, in: ebd., 179–206.

Henkel.²⁵ Mit der Inschrift „Dem König gehörig“ und einem von vier Ortsnamen (Hebron, Ziph, Socho und Mamschit) versehen zeichnen sie den Pithos, zu dem sie gehörten, als königliches Eigentum aus. Dies wird aber sicherlich auch für den in ihm transportierten Inhalt gelten. Und wohl nicht zufällig wurden diese gestempelten Pithoi zu eben jener Zeit hergestellt, zu der auch die Terrassen angelegt und die Weinpressen errichtet wurden, nämlich im späten 8. und 7. Jh. v. Chr. Wurde in diesen Gefäßen Wein und Öl transportiert, dann stand eben diese Wein- und Ölherstellung unter königlicher Kontrolle. Hierzu passen neu angelegte Farmanlagen, die inzwischen in durchaus beachtlicher Anzahl ausgegraben wurden und die als Krongüter bezeichnet werden können.²⁶ Damit sollte ein wesentlicher Beitrag geleistet werden, um nicht nur die enorm angestiegene Einwohnerzahl zu versorgen, sondern auch, um den Pflichten gegenüber den Assyrern nachzukommen.

Assyrisches Interesse war es, in den Provinzen ein Maximum an Gewinn abzuschöpfen. Die Infrastrukturmaßnahmen der beiden Könige Ahas und Hiskia werden sicherlich in enger Absprache mit den Assyrern vorgenommen worden sein. Die Assyrer erkannten das Potential, das im Olivenanbau und in der Ölproduktion in Juda steckte. Sie entwickelten den Handelsweg entlang der Mittelmeerküste im Sinai und sorgten damit für einen zuverlässigen und funktionierenden Fernhandel.²⁷ Wein und vor allem Öl konnten so sicher nach Ägypten transportiert werden, und der Gewinn aus dem Handel wird die assyrischen Taschen stark bereichert haben.

Dieser kurze Abriss einer höchst spannenden Epoche der Wirtschaftsgeschichte Judas zeigt, dass die erhöhte Ölherstellung im späten 8. und 7. Jh. v. Chr. mit den politischen Rahmenbedingungen jener Zeit erklärt werden kann. Olivenproduktion

25 Vgl. zu den LMLK-Henkeln aus jüngerer Vergangenheit: O. Lipschits u.a., *Judahite Stamped and Incised Jar Handles: A Tool for Studying the History of Late Monarchic Judah*, *Tel Aviv* 38 (2011), 5–41; D. Ussishkin, *The dating of the lmlk storage jars and its implications: Rejoinder to Lipschits, Sergi and Koch*, *Tel Aviv* 38 (2011), 220–240; O. Lipschits, *Archaeological facts, historical speculations and the date of the LMLK storage jars. A rejoinder to David Ussishkin*, *Journal of Hebrew Scriptures* 12,4 (2012); jeweils mit Verweis auf ältere Literatur. Auf die Diskussion um die Chronologie der Henkel kann hier nicht ausführlich eingegangen werden. Vgl. hierzu jetzt auch P. van der Veen, *Dating the Iron IIB Archaeological Horizon in Israel and Judah. A reinvestigation of representative ‚Neo-Assyrian (Period)‘ sillographic and ceramic chronological markers. From the latter Years of the Northern Kingdom to the end of King Manasseh’s Reign (ca. 760–642 B.C.)*, *Habil. Masch. Mainz* 2017.

26 Vgl. zu einigen dieser Anlagen Zwickel, *Grundlagen*, 177f. sowie M. Köszeghy, *Keine Stadt lebt für sich allein. Jerusalem und seine Umgebung vor dem babylonischen Exil*, *AOAT* 421, *Münster* 2015, 58–117 für den Jerusalemer Raum.

27 Vgl. hierzu die Karte in Zwickel u.a. (Hrsgg.), *Herders Neuer Bibelatlas*, 176.

wurde so zu einem Schwerpunkt der Wirtschaft Judas, und die langlebigen Ölbäume scheinen auch noch in der Zeit Nehemias eine wichtige Einkommensquelle der judäischen Bevölkerung gewesen zu sein.²⁸ In persisch-hellenistischer Zeit wurde dann – wirtschaftlich gefördert von den Phöniziern – Galiläa dasjenige Gebiet, das die besten Oliven im ganzen Land produzierte. Sie werden besonders in Texten aus römischer Zeit vielfach gerühmt.

Während anfangs Olivenbäume wohl nur für den Eigenbedarf angepflanzt wurden, wurde im Laufe der Zeit Olivenöl ein wichtiges Exportprodukt, das in hellenistischer und römischer Zeit besonders im Norden des Landes eine zentrale ökonomische Nische darstellte. Für die Menschen in Palästina wird es aber immer ausreichend Öl gegeben haben, damit sie ihre Speisen damit veredeln und kalorienreicher gestalten konnten. Die vielen Ölfäschchen, die sich bei allen Grabungen im Heiligen Land finden, zeigen zudem, dass auch die Körperpflege mit Öl für die Menschen immer eine zentrale Rolle spielte. Das im Titel erwähnte Zitat aus Psalm 23 mit dem Salben des Hauptes ist vielleicht das bekannteste Beispiel hierfür.

28 Vgl. hierzu auch die mwšh- und Jehud-Stempelungen auf Krügen der nachexilischen Zeit, die in deutlicher Kontinuität zu den lmlk-Stempeln stehen: J.R. Zorn/J. Yellin/J. Hayes, *The m(w)šh Stamp Impressions and the Neo-Babylonian Period*, *Israel Exploration Journal* 44 (1994), 161–183; O. Lipshits/D.S. Vanderhooft, *The Yehud Stamp Impressions. A Corpus of Inscribed Impressions from the Persian and Hellenistic Periods in Judah*, Winona Lake 2011; U. Hofeditz, *Judäa und Jerusalem in persischer Zeit. Größe, Struktur und Bedeutung der Provinz Jehud anhand von textlichen und archäologischen Quellen*, Diss. Masch. Mainz 2016, 88–103.