

Expansion · Interaktion · Akkulturation

Globalhistorische Skizzen

Band 36

**Amalfi –
Moderne im Mittelalter**

Expansion · Interaktion · Akkulturation

Globalhistorische Skizzen

Geschäftsführende Herausgeber:

Helene Breitenfellner (Wien), Eberhard Craillsheim (Madrid),
Andreas Obenaus (Wien)

Mitherausgeber:

Thomas Ertl (Berlin), Sylvia Hahn (Salzburg),
Bernd Hausberger (Mexiko-Stadt), Stephan Köhler (Mannheim),
Andrea Komlosy (Wien), Thomas Kolnberger (Luxemburg),
Jean-Paul Lehnert (Luxemburg), Gottfried Liedl (Wien),
John Morrissey (Baden), Florian Musil (Wien),
Manfred Pittioni (Wien), Angela Schottenhammer (Salzburg),
Ilja Steffelbauer (Wien), Philipp A. Sutner (Wien),
Birgit Tremml-Werner (Växjö), Peer Vries (Amsterdam)

für den Verein zur Förderung von
Studien zur interkulturellen Geschichte,
Pichlergasse 6/8, A-1090 Wien und den
Forschungsschwerpunkt Globalgeschichte der Historisch-
Kulturwissenschaftlichen Fakultät der Universität Wien,
Universitätsring 1, A-1010 Wien

John Morrissey

**Amalfi –
Moderne im Mittelalter**

mandelbaum *verlag*

Deutsche Bibliothek – CIP Einheitsaufnahme

Amalfi – Moderne im Mittelalter

John Morrissey

Wien: Mandelbaum Verlag, 2020

ISBN 978-3-85476-860-9

© 2020 John Morrissey

Alle Rechte vorbehalten

Satz: Marianne Oppel, Weitra

ISBN 978-3-85476-860-9

Lektorat: Andrea Schnöller

Karten: Manfred Happenhofer (nach Vorlagen von <http://d-maps.com>)

Coverbild: Mosaik aus dem Chiostro del Paradiso, Amalfi (Foto: John Morrissey)

Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Druck: Primerate, Budapest

Inhalt

7 Vorwort

17 *Volpe Pescatrice* – Fischender Fuchs. Landschaft und Ressourcen

- Das Meer und die Berge: Radikalität der Geografie
- Holz für Gold: Nutzung des Waldes
- Soziale Wasserwirtschaft: Flüsse und Bäche
- Die Kraft des Wassers: Mühlen als Motor der Wirtschaft
- Wo nicht nur die Zitronen blühen: Vielfältige Agrarproduktion

39 Kooperation und soziale Mobilität – Landwirtschaft, Handel und Proto-Industrie

- Treibrad der amalfitanischen Ökonomie: Landwirtschaft oder Handel?
- Bodenerschließung, Qualitätssteigerung und sozialer Aufstieg durch Pacht: *pastinato*
- Der Geist der Gleichheit? Adelige und Bauern als Genossenschafter: Finanzierungsmodelle *commenda* und *colonna*
- Nutzungsrecht nach Zeitquote: Organisation der Mühlen
- Frauen als Investorinnen und Gewerbetreibende
- Textilien, Eisen- und Lederwaren, Lebensmittel: Amalfis Gewerbe
- Zwang des begrenzten Raums: bauliche Lösungen

59 Weltliche und kirchliche Macht

- Von der Republik zum Ducato: das politische System
- Zwischen Montecassino und Berg Athos: Kirche und Politik

83 Amalfis Netzwerk – Politik und Wirtschaft. Oder die Kunst des Pragmatismus

- Die Anfänge: Langobarden, Byzantiner, Muslime, Franken
- Westliches Mittelmeer: Sizilien, Ifriqiya und al-Andalus

- Östliches Mittelmeer: Ägypten, Palästina und Syrien
- Ägäis und Adria: Byzanz
- Apenninenhalbinsel: Binnenrouten und Küstenschifffahrt
- System in Balance halten: Kleriker und Kaufleute als Diplomaten

159 **Kultur, Wissenschaft und Technik – Kampanien als Innovationsraum**

- Wie Buddha nach Europa kam: Literaturübersetzungen
- Sternstunde der Wissenschaftsgeschichte: die *Scuola Medica Salernitana*
- Pan-mediterraner Stil? Akkulturation in der Kunst und in der Gestaltung des öffentlichen Raums
- Innovationszentrum der Seefahrt? Navigation und Schiffsbau
- Organisation der Schifffahrt: *Tabula de Amalphi*

195 **Szenarien des Abstiegs? Amalfi und die Erzählung vom Bedeutungsverlust**

- Aufstieg Norditaliens auf Kosten des Südens? Venedig, Pisa und Genua
- Verlust der Unabhängigkeit und Neuorientierung: Normannen, Staufer und Anjou
- Ein neuer Mitspieler: Florenz
- Trotz alledem? Neapel, Messina, Salerno – und immer wieder Amalfi
- *Amalfi decadente?* Hemmende Faktoren
- Interpretationsdilemma: Abstieg – oder doch nicht? Und wenn doch – wann?
- Conclusio?

241 **Karten**

247 **Literatur**

Vorwort

Ende Oktober 2018 im Innenhof eines hoch aufragenden mittelalterlichen Hauses am Ende eines Stiegenwegtunnels, der durch das ‚griechische Viertel‘ Amalfis führt. Eine ältere Dame beugt sich aus dem Fenster, um eine österreichische Reisegruppe in Augenschein zu nehmen und freundlich zu begrüßen. Frage von unten: „Gnädige Frau, sind Sie Amalfitanerin oder Byzantinerin?“ Antwort von oben im melodiosen amalfitanischen Akzent: „Sono saracena!“

Treffender und kürzer lässt sich die Geschichte der Region wahrscheinlich nicht auf den Punkt bringen. Die sarazenische Dame steht für ein ausgeprägtes und doch eher nonchalant geäußertes Geschichtsbewusstsein vieler Bewohner Amalfis und der Costiera. Sehr schnell gerät ein Tratsch auf der Straße oder in einem Lokal zu einem Gespräch über die Vergangenheit, nicht selten wird dabei mit Stolz der auf das Mittelalter zurückgehende kosmopolitische Charakter der Stadt betont.

Die Frage nach der Identität unserer Sarazenin führt in gewisser Weise zur Schwierigkeit der Wortwahl oder Begrifflichkeit jeder historischen Darstellung Amalfis. Denn was ist gemeint, wenn von Amalfitanern oder von Amalfi im Mittelalter die Rede ist? In der Regel schließt man damit auch Leute aus Positano, Atrani, Scala, Ravello, Minori, Maiori, Cetara, Tramonti, Lettere und Agerola ein. Sie sind in diesem Buch alle ‚Amalfitaner‘. Und das gesamte Territorium heißt für diese Zeit ‚Amalfi‘ – ob Republik oder später Ducato, ob unabhängig oder unter Fremdherrschaft.

Allerdings erfordert eine genaue Betrachtung wirtschaftlicher, sozialer sowie politischer Strukturen eine Differenzierung und damit wird in diesem Buch auch von Positanern, Ravellesen oder Atranesen die Rede sein müssen. Bei Letztgenannten ist es noch komplizierter: Amalfi und Atrani bilden seit dem frühen Mittelalter einen Doppelort mit Hauptstadtfunktion. Und dennoch vertraten Amalfitaner und Atranesen manchmal deutlich unterschiedliche politische Positionen, etwa im Verhältnis zu den Langobarden. Ganz zu schweigen von Ravellesen einerseits und Hauptstadt-Amalfitanern andererseits in ihrer Position gegenüber den Normannen.

Als Synonym für das gesamte amalfitanische Territorium wird in diesem Buch dem heutigen Sprachgebrauch entsprechend häufig der Begriff *Costiera* verwendet, was schlichtweg Küste bedeutet. Da könnte natürlich der Einwand kommen, wo denn das bergige Hinterland bleibt, die *Monti Lattari*? Die sind in diesem Fall im Begriff *Costiera* inkludiert, außer wenn es dezidiert um die ‚Milchreichen Berge‘ geht, etwa bei der Landwirtschaft.

Ähnliches gilt für Süditalien und Sizilien, wo es bei den geografischen Bezeichnungen leicht zur Konfusion kommen kann. Nichtitaliener denken bei ‚Süditalien‘ auch an Sizilien, was aber die meisten Italiener nicht tun, zumindest nicht jene aus dem Süden. Verwendet man für das Festland und die Insel besser das Wort *Mezzogiorno*? Ja. Das ist im heutigen Sprachgebrauch korrekt und es lässt sich ohne Weiteres auf das Mittelalter anwenden – daher findet sich hier diese Bezeichnung. Etwas komplizierter wird es, wenn man den *Mezzogiorno* herrschaftsgeschichtlich betrachtet: Sizilien und Süditalien waren manchmal unter einer Krone vereinigt, dann wieder getrennt. Bei *Regno di Sicilia* kann das südliche Festland inkludiert sein, dann wieder nicht – das *Regno di Napoli* und das *Regno di Sicilia* gingen oft ihre eigenen Wege.

Dies lässt sich für den gesamten Mittelmeerraum fortsetzen. Nordafrikanische Küste oder doch Maghreb, *Ifriqiya*, und *Barberia*? Mauren oder Sarazenen? Levante, Palästina, Heiliges Land oder Syrien? Byzanz, Ostrom oder Romania? Und was ist überhaupt im Mittelalter ein Italiener? Das muss man wohl je nach Kontext und zeitlicher Perspektive entscheiden.

Das Problem einer konsequenten systematischen Namensgebung stellt sich besonders bei den Protagonisten amalfitanischer Geschichte, von Geschäftsfrauen und Bauern über Kaufleute und Patrizier bis zu Päpsten und Fürsten. Für die überwiegende Mehrzahl von Namensnennungen benütze ich italienische Formen, wie sie auch im größten Teil der Fachliteratur zu lesen sind – nicht nur in der italienischen, sondern auch in der englischsprachigen. Die *native form*, wie David Abulafia sagen würde, der im Vorwort seines *The Two Italies* ebenfalls die Problematik einer historisch und sprachlich sinnvollen Schreibweise beleuchtet.

In meinem Buch tragen daher nicht nur die in weltlichen Sphären tätigen Menschen italienische Namen, sondern auch Mönche, Äbte und Bischöfe. Für Päpste, Kaiser und Könige werden die kanonisierten deutschen Namen verwendet, wie man sie in jedem Geschichtswerk oder Lexikon findet. Nach längerem Erwägen entschied ich mich

auch bei den Langobarden für die italienische Form, obwohl hier angewendet werden könnte, die aus dem Norden Deutschlands stammenden wären Germanen. Nachdem aber bei den langobardischen Adeligen in der modernen Literatur neben der deutschen auch englische und lateinische Varianten auftauchen, wählte ich zwecks Konsistenz wie bei oben erwähnten weltlichen Protagonisten den italienischen Namen: Sicardo statt Sikard, Sicard oder Sicardus. Guaimario statt Waimar, Guaimar oder Guaimarius.

Schwieriger als die Wahl der Namensform ist die Terminologie bezüglich politischer Institutionen und sozialer Gruppen. Viele Begriffe können je nach Epoche und Region in verschiedene Bedeutungsebenen oszillieren. Dazu schreibt Chris Wickham in der Einleitung seines *Framing the Early Middle Ages*: Die Geschichtsforschung „benützt Wörter, die ihre Bedeutungen und Zwischentöne im täglichen Gebrauch entwickelt haben, die nicht immer in einzelnen Ländern widerspruchsfrei sind, und die quer durch die verschiedenen Sprachen erheblich voneinander abweichen.“¹ Wickham nennt da so selbstverständliche Wörter wie Bauer, Adeliger, Feudalismus, Staat oder Stadt.

In der Tat verstand man im mittelalterlichen Italien unter Stadt meist etwas anderes als in England oder Deutschland. Das gilt sogar für die Gegenwart: Bürgerinnen und Bürger von Montecarlo bei Lucca in der Toskana oder von San Leo in der Emilia-Romagna wären erstaunt oder sogar indigniert, wenn man wegen der Größe ihren Heimatort als *villaggio* und nicht als *città* bezeichnen würde. Das ließe sich beliebig fortsetzen. Quer durch die Epochen und Sprachen: Allgemein verwendete Begriffe, die auf den ersten Blick einen klar definierten Inhalt signalisieren oder scheinbar problemlos von einer Sprache in die andere wortwörtlich übersetzt werden können, lösen bei genauerer Betrachtung einige Diskussionen aus.

Dazu zählen die Wörter Duca und Ducato: Eigentlich könnte man sie wortwörtlich mit Herzog und Herzogtum übersetzen, was allerdings nicht dem Wesen der amalfitanischen Gesellschaft entspräche. Das Ducato hatte wenig mit einem Herzogtum nördlich der Alpen oder in Westeuropa gemeinsam, ein Duca wie Manso I. hatte institutionell eine ganz andere Position als beispielsweise der österreichische Herzog Heinrich II. Jasomirgott. Vor allem war er kein Lehensmann eines Königs oder Kaisers.

¹ Wickham 2005, 6.

Ich entschied mich daher für die ‚venezianische‘ Lösung: Niemand käme auf die Idee, statt Doge den Titel Herzog zu verwenden (noch dazu, wo der Doge an der Spitze einer Republik steht) und so bleibt es in diesem Buch bei der italienischen Form – Duca, Duchessa und Ducato. Nicht kursiv geschrieben, quasi als eingedeutsches Lehnwort.

So häufig in diesem Buch von Republik die Rede sein wird, so sehr könnten die Leserinnen und Leser über den spärlichen Gebrauch des Begriffs Seerepublik irritiert sein. Denn er ist anachronistisch: Die Menschen des Mittelalters (und einiger Jahrhunderte danach) verwendeten das Wort nicht. Heute vermittelt es allerdings eine klare Botschaft, schließlich flattert auf jedem italienischen Schiff die Tricolore mit dem Symbol der Marine im weißen Feld: Es vereinigt die Wappen von Amalfi, Venedig, Pisa und Genua.

Die Marineflagge entspricht der politischen Neuorientierung Italiens nach dem Zweiten Weltkrieg. Als 1947 die Republik ausgerufen wurde, sollte eine neue historische Kontinuitätslinie gefunden werden, die nicht an den Faschismus und an die Monarchie erinnerte. So kamen die Wappen der vier Seerepubliken auf die Fahne, als Symbol für Demokratie und Menschenrechte. Allerdings geht die Gestaltungsidee auf ein Dekret des Jahres 1941 zurück, in diesem Fall ergänzt durch das Emblem des italienischen Königshauses und durch zwei Rutenbündel, den *fascies*, dem wichtigsten Symbol faschistischer Macht. Diese Fahne fand aber nie Verwendung.

Der Terminus Seerepublik taucht zu Beginn des 19. Jahrhunderts auf. Er stammt vom Genfer Nationalökonom und Historiker Jean-Charles-Léonard Simonde de Sismondi (1773–1842), der in seinem äußerst lesenswerten Monumentalwerk *Histoire des républiques italiennes du Moyen Âge (1807–1818)* von *républiques maritimes* spricht. Er verwendet dieses Wort im ersten Band, der den Zeitraum vom 5. bis 12. Jahrhundert zum Thema hat, auf 435 Seiten nur zweimal. Dazu kommt einmal das Wort *villes maritimes*. Sonst schreibt der Autor durchgehend *républiques*, wenn er von Amalfi, Venedig, Pisa und Genua, sowie von Neapel und Gaeta spricht. Manchmal bezeichnet er einige dieser Staaten auch als *duché*, als Ducato. Die zweimalige Nennung reichte offensichtlich aus, um den Terminus auf Dauer in der Historikerwelt zu etablieren.

Simonde de Sismondis Werk erschien bald nach Fertigstellung auf Englisch und Deutsch, wobei in der 1836 publizierte deutsche Ausgabe die *républiques* mit Freistaaten übersetzt wurden. Schwang beim Wort Republik im Vormärz zwischen den Revolutionen von 1830 und 1848 etwas Anrühiges mit? Jedenfalls fand die *Histoire*, ebenso wie

Simonde de Sismondis wirtschaftspolitische Schriften, in Europa rasche Verbreitung. Mit seiner Skepsis gegenüber Freihandel- und Laissez-faire-Ideologien gilt er als Vordenker von staatlich regulierter Wirtschaft und Sozialgesetzgebung, womit sich vielleicht auch seine offenkundige und charmant formulierte Sympathie für die Gesellschaftsmodelle vor allem Amalfis und Venedigs erklären lässt.

Ein besonders eindrucksvolles Beispiel der Vier-Seerepubliken-Traditionspflege ist die *Regata Storica delle Antiche Repubbliche Marinare*, ein Wettrennen in nachgebauten Booten aus dem 12. Jahrhundert, das seit 1955, jährlich von Stadt zu Stadt wechselnd, ausgetragen wird. Im Erscheinungsjahr dieses Buches findet die Regatta wieder in Amalfi statt, wo Ländermatchstimmung angesagt sein wird. Nicht ohne Grund erinnert dieses Rennen an den Palio di Siena, der trotz des Tourismusfaktors für die Einheimischen ein identitätsstiftendes Kulturerignis ersten Ranges ist. Das gilt im Falle Amalfis auch für die alljährlichen Feiern anlässlich des *Capodanno Bizantino*, des Byzantinischen Neujahrs am 30. August und am 1. September.

Simonde de Sismondi, die Marineflagge, die Regatta und nicht zuletzt die Schwerpunktsetzung der historischen Forschung (und damit meine ich auch meine eigenen Publikationen): Sie alle haben für eine Einschränkung des Kreises derer gesorgt, die als Seerepublik in Frage kommen. Das ergibt arbeitstechnisch durchaus Sinn und wirft gleichzeitig so viele Fragen auf, wenn es um die Analyse des Phänomens Seerepublik geht.

Was ist mit Trani in Apulien, wo angeblich noch vor der *Tabula de Amalphi* seerechtliche Bestimmungen kodifiziert wurden, in der *Ordinamenta et Consuetudo Maris*? Mit Ancona in den Marken sowie Dubrovnik in Kroatien? Sollte man das ligurische Albenga mit seinem imposanten Kommunalpalast und zahlreichen Geschlechtertürmen einbeziehen? Sowie das ebenfalls in Ligurien liegende Noli, welches sich seit Jahrzehnten emsig als gleichberechtigte Fünfte im Bunde präsentiert? Wie sieht es mit Marseille, Montpellier und Barcelona aus? Und sollten nicht die Stadtstaaten der Swahili an der ostafrikanischen Küste in Erwägung gezogen werden? Beispielsweise Mogadishu oder Mombasa, die eine wesentliche Scharnierfunktion im Handel zwischen Afrika, dem arabischen Raum, Indien und Ostasien erfüllten?

In der vorliegenden Reihe *Expansion · Interaktion · Akkulturation. Globalhistorische Skizzen* des VSIG erschienen bereits Studien zu Venedig (2002 erste Auflage), Pisa (2007 erste Auflage) und Genua (2011). Als letzte der ‚klassischen‘ italienischen Seerepubliken folgt nun Amalfi, was fast ein wenig kurios anmutet, waren doch die Kampanier gewis-

sermaßen die Vorreiter der *repubbliche marinare*. Warum es so lange brauchte, um den Pionieren des mittelalterlichen Handels- und Kulturnetzwerks gebührend Raum zu widmen, kann ich nicht erklären. Vielleicht musste ich mich als Mitteleuropäer vom Norden her Richtung Süden vorarbeiten: zuerst Venedig (mit Peter Feldbauer, in einer späteren Auflage schloss sich uns Gottfried Liedl an) und dann Pisa (mit Michael Mitterauer), wobei aber von Anfang an Amalfi in unseren Publikationen eine wichtige Rolle spielte.

Anders formuliert: je mehr man in die Welt der Byzantiner, Muslime, Venezianer, Pisaner, Genuesen und so weiter eintaucht, desto öfter stößt man auf die Amalfitaner, womit man sich in bester Gesellschaft mit den norditalienischen Kaufleuten des 11. und 12. Jahrhunderts befindet. Denn als ihnen die fränkischen Kreuzfahrer eigene Stadtviertel im syrischen Antiochia zuwiesen, trafen sie Amalfitaner (die dort schon vor dem Jahr 800 aufgetaucht waren). Lange bevor Venezianer oder Pisaner in Ägypten Fuß fassen konnten, verfügten Händler aus dem kampanischen Kleinstaat über Stützpunkte in Kairo-Fustat. Auch in Konstantinopel erfreuten sich die Amalfitaner mindestens ein Jahrhundert vor den Norditalienern eines eigenen Stadtviertels, sie agierten in diplomatischer Mission für den griechischen Kaiser und auf dem Berg Athos gründeten amalfitanische Mönche ein Kloster.

Dieses Buch wird sich auch mit dem sogenannten Abstieg Amalfis auseinandersetzen. Als Grund für die *decadenza amalfitana* wird häufig die Abwesenheit von den Kreuzzügen genannt. Die bewaffneten Pilgerzüge waren aus europäischer Sicht ein spektakuläres Phänomen, das für die drei anderen Seerepubliken gewaltige Schubkraft entwickelte, vor allem für Pisa und Genua. Amalfi verschwindet hingegen aus dem Blick vieler Historiker, umso mehr als das Ducato im frühen 12. Jahrhundert seine Unabhängigkeit verliert und nun als Satellit der Normannen oder Staufer gesehen wird. Eine Sichtweise, die ich bis vor einigen Jahren (wenn auch mit Einschränkungen) teilte.

Doch der Verlust der Selbstbestimmung und der Rückzug aus wichtigen ökonomischen Positionen (wie dem ostmediterranen Handel) muss nicht zu durchgehender Stagnation führen und bedeutet auch nicht unbedingt einen massiven Bedeutungsverlust der Amalfitaner – wenn man an ihre Rolle in der zentralmediterranen Wirtschaft oder in der Administration ihrer königlichen Herrscher denkt. Das soll vor allem im letzten Kapitel dieses Buches ausführlich erörtert werden. Das heißt auch, je intensiver ich mich mit der *decadenza* (noch so ein ambivalentes Wort) beschäftigte, umso mehr dehnte sich der zeitliche

Rahmen der nun vorliegenden Publikation aus: Von vier auf neun Jahrhunderte, also so ziemlich das gesamte sogenannte Mittelalter. In gleichem Umfang wuchs meine Skepsis gegenüber historischen Aufstiegs- und Abstiegs-Szenarien.

Ebenso wuchs das (ohnein schon große) Misstrauen gegenüber *Clash-of-Civilizations*-Theorien. Ein Geschichtsmodell, das in fataler Weise seine Entsprechung im Denken so manchen Politikers findet. Daher verstehe ich dieses Buch durchaus als Plädoyer für eine andere Betrachtungsweise, die ohnein auf eine jahrhundertlange Tradition zurückgeht: Gerade die mittelalterliche Geschichte der Méditerranée ist, allen gewaltsamen Konflikten zum Trotz, auch eine Geschichte der Kooperation und des Verständnisses über sprachliche, religiöse und kulturelle Grenzen hinweg. Nicht ohne Grund lautet das Motto unserer Buchreihe Expansion · Interaktion · Akkulturation.

Grenzgänger überwinden nicht nur angebliche Barrieren, sie verdeutlichen auch, dass zwischen Uns und den Anderen ohnein verblüffende Gemeinsamkeiten bestehen. Fernand Braudel schreibt in *Die Welt des Mittelmeers*: „Sowohl landschaftlich wie in seiner menschlichen Physiognomie ist die Mittelmeerszenerie eine aus Ungleichartigem zusammengesetzte Welt, die erst in unserer Vorstellung zu einem zusammenhängenden Bild sich fügt, wie in einem System, in dem das Unterschiedliche zunächst vermengt und dann zu einer originellen Einheit neu verflochten wird.“²

Ähnlich argumentiert S. D. Goitein, der Herausgeber der sogenannten Geniza-Briefe, einer tausende Dokumente umfassenden Schriftenammlung der mittelalterlichen jüdischen Gemeinde in Kairo-Fustat. Die Texte erzählen von religiösen, gelehrten, geschäftlichen sowie familiären Angelegenheiten und beschreiben damit so ziemlich alle Bereiche des Lebens. Laut Goitein zeigen diese Briefe geistige und kulturelle Gemeinsamkeiten der Menschen des Mittelmeerraums, ob sie nun Muslime, Juden oder Christen waren. „Es gibt drei gute Gründe, warum die Wesensverwandtschaft substantiell sein könnte. Erstens das große gemeinsame spirituelle Erbe [...]. Zweitens der gleiche Lebensstil, nämlich der mediterranen Kaufleute des 11. Jahrhunderts, die ähnliche Ziele verfolgten, mit ähnlichen Gefahren und Risiken konfrontiert werden, und auch in ständigem Kontakt untereinander stehen. Drittens geographische, klimatische, biologische und anthropologische Bedingungen.“³

² Braudel 1993, 9.

³ Goitein 1977, 185.

Auch heute finden sich in vielen Bereichen moderner Alltagskultur auffallende Gemeinsamkeiten. Etwa bei der kulinarischen Verwandtschaft Süditaliens, Nordafrikas und des Orients: mit Nüssen gewürzte Zitronensaucen für Fisch und Pasta, gefüllte Melanzane und *alla giudia* (auf jüdische Art) frittierte Artischocken, Fladenbrot vom arabischen *chubz* zur romagnolischen *piadina* und der ligurischen *focaccia*, Süßspeisen wie *cassata* und *baklava*. Gleiches gilt für die Musik: andalusischer *flamenco*, neapolitanische *tammuriata* (bei der man sowohl arabische als auch byzantinische Tonfolgen und Rhythmen heraushören kann), kretischer *chaniatikos* oder die Verschmelzung traditioneller maghrebinischer Hirtenmusik mit Elementen des Pop und Rock, genannt *rai*. Diese gemeinsame Meditteranität zeigt sich auch deutlich beim Fußball: Der Spielstil nordafrikanischer und ostmediterraner Mannschaften ähnelt verblüffend jenem mediterraner Europäer.

Gottfried Liedl und Peter Feldbauer verweisen in diesem Zusammenhang auf Tehina Goskar. Sie wagt den Versuch einer „Interpretation kultureller Gemeinsamkeiten“⁴ und identifiziert damit, ausgehend von der Analyse materieller Kultur, signifikante Elemente mediterranen Lebensstils und -gefühls, die nicht von religiöser oder ethnischer Zugehörigkeit festgelegt werden.

Und nun komme ich zu meinen Danksagungen und damit in die Biblioteca Comunale, das geistige und kulturelle Herz Amalfis und Sitz des Centro di Cultura e Storia Amalfitana. Eine Bibliothek, die allen offen steht: Hier sitzen nicht selten Schüler jeden Alters neben Geschichtsforschern, hier finden Symposien und Ausstellungen statt. Diese Offenheit entspricht auch dem Anspruch des CCSA, der sich dezidiert als Institution aller Bürger der Stadt versteht. Es geht nicht nur um wissenschaftliche Forschung, sondern auch um die Vermittlung von Geschichtswissen und kulturellem Bewusstsein. Und zwar durchaus als Grundlage für das Gestalten des Heute im Sinne einer *res publica*, des öffentlichen Interesses an einem funktionierenden Gemeinwohl.

Um das zu erspüren, reicht heute ein morgendlicher Spaziergang durch Amalfi, wenn die Stadt zum Leben erwacht und noch keine Tagestouristen massenweise von der Piazza Flavio Gioia zum Dom strömen. Wenn man sich noch Zeit für Meinungs-austausch und Tratsch nehmen

⁴ Liedl/Feldbauer 2017, 114.

kann. Da wird man vielleicht auf der Straße, im Stiegen- und Tunnelgewirr oder in einer Bar bei einer Tasse Capuccino das eine oder andere Mitglied des Centro di Cultura e Storia Amalfitana treffen. Und mit den Leuten vom CCSA möchte ich meine Danksagungen beginnen: Ohne ihre Hilfsbereitschaft, Energie, Diskussionsfreude und Herzlichkeit wäre das vorliegende Buch in dieser Form nie entstanden. Daher gilt mein Dank Giuseppe Cobalto, Giuseppe Gargano, Giovanni Camelia, Michele Cobalto, Michele Amendola und so vielen anderen Mitarbeitern des CCSA und der Biblioteca Comunale. Unsere Gespräche führten weit über historische Themen hinaus: Ob Musik, Fußball, Politik, Wein, Literatur, Ökologie oder Tourismus – für alles war Zeit. Und sie zeigten der zu Beginn dieses Vorworts erwähnten Reisegruppe des Wiener VSIG auch, wie man in Amalfi Feste zu feiern weiß. Kurzum, ich konsultierte Kollegen und fand Freunde.

Dank gebührt auch allen Menschen in den Konditoreien, Weinlokalen, Restaurants, Fischhandlungen und Lebensmittelläden für die profunde Information über traditionelle Süßspeisen, autochthone Weinsorten, arabisch-kampanische Pasta-Rezepte, Artischocken aus Agerola, Teigwaren aus Gragnano, Zitronenanbau auf Trockenmauerterrassen oder jahreszeitliche Meeresströmungen samt Auswirkungen auf das tägliche Fischangebot.

Hier in Österreich geht mein Dank an Peter Feldbauer, Manfred Happenhofer, Stephan Köhler, Michael Mitterauer, Andreas Obenaus, Marianne Opiel und Andrea Schnöller. Wie bei meinen Aufenthalten in Amalfi gab es mit ihnen zahlreiche anregende und durchaus kontroverse Diskussionen, wurde wertvolle Kritik geäußert und auf weiterführende Literatur verwiesen. Ihnen verdankt dieses Buch inhaltliche Nachschärfungen und sprachliche Präzisierung, wobei gerade die Gespräche mit Michael eine unerschöpfliche Quelle an Assoziationen und Interpretationen waren. Nicht vergessen möchte ich auch die Impulse, die mir Elisabeth Gruber, Thomas Kühtreiber und Ingrid Matschinegg bezüglich der Materiellen Kultur gaben. Und schließlich bedanke ich mich bei meiner Partnerin Christina Fichtinger: Was wäre mein Buch ohne ihre Beobachtungen, Assoziationen, Ermutigungen und Geduld?

Der vorliegende Band steht am Anfang einer längeren Kooperation. Die oben erwähnten Gespräche kreuz und quer durch alle möglichen Themen ließen die Idee entstehen, ein weitgespanntes Projekt in Angriff zu nehmen, das eine dauerhafte Zusammenarbeit vorsieht. Von Salerno über die Costiera nach Neapel, von Wien über die Wachau nach Salzburg. Dabei soll nicht nur die historische Forschung im Mittelpunkt

stehen, sondern es geht ebenso um Themen wie Regionalentwicklung und Kulturarbeit im 21. Jahrhundert. Damit hat sich die Arbeit an diesem Buch noch vor seiner Veröffentlichung gelohnt.

John Morrissey
Amalfi und Baden im Dezember 2019

Volpe Pescatrice – Fischender Fuchs

Landschaft und Ressourcen

Das Meer und die Berge: Radikalität der Geografie

Die Anfahrt nach Amalfi auf der Staatsstraße 163 wird in jedem Reise­führer als eine der schönsten Küstenrouten des Mittelmeers beschrieben. Meist hoch über dem Meer, Blick auf Buchten mit schwalbennestartigen Städtchen und Dörfern, steile Terrassen voller Zitrusfrüchte und Wein, mit bunt leuchtenden Keramikziegeln gedeckte Kirchenkuppeln. Zweifellos eine spektakuläre Fahrt, die noch dazu wegen der vielen engen Kurven und überhängenden Felsen autofahrerisch eine Herausforderung darstellt. Sie erlaubt aber – selbst den weniger gestressten Beifahrern oder Buspassagieren – nur einen eingeschränkten Blick auf eine Landschaft, die das Territorium des mittelalterlichen Amalfi ausmachte.

Daher empfiehlt sich die Anfahrt über das Meer, um die Dimensionen und die radikalen landschaftlichen Herausforderungen einer maritimen Handels­großmacht des Mittelalters zu erfassen. Von Salerno kommend, erreicht das Schiff bald das Fischerstädtchen Cetara, die östliche Grenze der Republik und des späteren Ducato. Reist man von Capri oder Positano an, kommt man von der westlichen Grenze des amalfitanischen Territoriums. Vom Schiff aus ist der Eindruck von Schwalbennestsiedlungen noch stärker – was nicht nur für die am Eingang von Schluchten liegenden Minori, Atrani, Amalfi, Vettica Minore und Positano gilt, sondern auch für die höher positionierten Ravello, Scala, Praiano und Pogerola. Überall steile Terrassen und hoch darüber, zum Greifen nah, die Gipfel der Monti Lattari, der Milchberge: Monte Candelitto (1201 Meter) und Monte Cervigliano (1203 Meter) bei Amalfi oder Monte San Michele (1444 Meter) nahe Positano. Obwohl luftlinienmäßig nur wenige Kilometer von der Küste entfernt, kommt eine Wanderung auf diese Gipfel einer hochalpinen Tour gleich.

Nicht vom Schiff aus erkennbar sind die Täler und Hochebenen der Monti Lattari mit den Orten Agerola, Gragnano, Lettere und Tramonti. Dort lag die Grenze zum kampanischen Hinterland. Schon

Plinius schwärmte von den dort hergestellten Produkten und Marc Aurels berühmter Leibarzt Galenus empfahl die Milch als Medizin und eine Legende berichtet von einem Kanal voller Milch, der wie das Wasser der Gebirgsbäche zu Tal strömte. Tatsächlich wurde aus dem reichlich produzierten märchenhaften Elixier Käse bester Qualität hergestellt. Vor allem Agerola, 630 Meter über dem Meer gelegen, verfügt über äußerst fruchtbare Böden – eine Folge des von Plinius dem Jüngeren in zwei Briefen geschilderten Vesuvausbruchs im Jahr 79 n.Chr. Die pyroklastische Wolke traf mit voller Wucht auch die Amalfiküste und hinterließ eine meterhohe Ascheschicht. Bis heute gilt Agerola dank der Produktion von hervorragendem Gemüse und Obst als Garten der Costiera Amalfitana.

Die Monti Lattari schirmen die Costiera doppelt ab. Eine Bergkette nahe dem Tal des Agro Nocerino Sarnese bildete die erste Barriere gegen Eindringlinge. Schon im Frühmittelalter errichteten die Amalfitaner in Gragnano, Lettere, Pino und Pimonte Festungsanlagen. Aber potenzielle Eroberer wären nach Überwindung dieser Grenze vor einer noch größeren Herausforderung gestanden: Die vorher erwähnten Berggipfel, die gerade bei Positano oder Amalfi-Atrani extrem steil zur Küste abfallen, dazu kommen die wasserreichen Schluchten mit rutschigem Terrain und zum Teil undurchdringlichem Gehölz abseits leicht zu verteidigender Wege oder Stiegen. Am leichtesten wäre ein Vordringen durch das nicht so steil abfallende und weitere Tal des Reginna-Maiori-Flusses gewesen, aber die Route war von Tramonti bis Maiori von befestigten Wehrsiedlungen, genannt *castelli*, geschützt. Eroberer hatten nur vom Meer angreifend eine echte Chance, denn was den Venezianern die Lagune war, waren den Amalfitanern Berge und Schluchten – doch anders als im Fall Venedigs sollte es nicht über ein Jahrtausend dauern, bis das unabhängige Ducato erobert wurde. Amalfis Unabhängigkeit währte etwa 230 Jahre.

Wer heute mit dem Auto von Nocera im Agro Nocerino-Sarnese die etwa zwölf Kilometer Luftlinie nach Amalfi auf kurvigen und engen Straßen zurücklegt, bekommt eine Vorstellung von der natürlichen Befestigungsanlage des amalfitanischen Herrschaftsgebietes. Und von der Dauer des Reisens: Für die 32 Kilometer benötigt das Auto 70 Minuten, im Mittelalter bedeutete das ein oder zwei Tage.

Der radikale Anstieg der Berge, quasi direkt aus dem Meer, hat auch Auswirkungen auf das Lokalklima. Selbst an heißen Tagen und bei strahlender Sonne über der See und dem Küstenstreifen können die nahen Berggipfel stundenlang hinter Nebelschwaden oder Wol-

ken verschwinden. Was eine Vegetation begünstigt, die teilweise eher an alpine Regionen erinnert.

Holz für Gold: Nutzung des Waldes

Die Täler und Hänge der Monti Lattari sind von ausgedehnten Wäldern bedeckt, mit Baumarten, die es in Süditalien nur noch im Hinterland Salernos und im Cilento gibt. Sie sind bestens geeignet für den Schiffsbau: Hochwüchsige Bäume wie die Lärche und die im mediterranen Raum eher seltene Tanne für Masten. Steineiche für kleinere Bootsteile, Stieleiche für voluminöse Bauelemente. Pinie für Harz beziehungsweise Pech zum Abdichten des Schiffsrumpfes. Andere Baumarten, die sich vielfältig verwenden ließen – vom Alltagsgerät bis zum Dachstuhl einer Basilika – waren Buche, Ahorn, Erle, Linde und Ulme.

Solches Holz eignete sich aber auch bestens zur Herstellung von Handwaffen sowie Kriegsmaschinen und wurde daher zum veritablen Exportschlager der Amalfitaner in waldarme Regionen des Mittelmeerraums. Vor allem in die Arsenalen und Werkstätten der islamischen Welt, was immer wieder zu Protesten und gar Sanktionen von Kaisern und Päpsten führte. Die Amalfitaner nahmen solche Drohungen, die bis zur kollektiven Exkommunikation gehen konnten, eher achselzuckend zur Kenntnis, denn für das strategisch so wichtige Bauholz und das nicht minder bedeutsame Pech zahlten die Araber gerne mit Gold.

Der Umfang des Holzhandels nahm derart zu, dass für den Überseeexport die Ladekapazitäten in den Häfen Amalfis, Atranis und Minoris nicht ausreichten. Kaufleute aus Ravello und Scala benützten eine eigene Anlegestelle in der Bucht von Marmorata nahe Minori und Maiori mit den Flüssen Sambuco, Reginna Minori und Reginna Maiori. Das von Maiori nach Tramonti führende Tal mit letztgenanntem Fluss ist relativ breit, die Gipfel dieses Teils der Monti Lattari sind nicht so hoch. Ob auf den Flüssen oder über Stock und Stein geschleppt – der Transport ans Meer war hier etwas einfacher, wobei die Flößerei auch dadurch begünstigt wurde, dass um die Jahrtausendwende die Flüsse Kampaniens mehr Wasser führten. „An der Marmorata lichteten vor allem mit Holz beladene Schiffe die Anker, Richtung nordafrikanischer Küste und Palermo, in dessen Hafen sie Baumwolle für die Hausindustrie des Ducato Amalfitano an Bord nahmen.“¹

¹ Gargano 2017a, 4f.

Wald und Tiere aus den Lattari-Bergen lieferten die Rohstoffe für einen besonders wichtigen und selten erwähnten Gewerbe­zweig des Ducato: *Zoccoli* genannte Holzschuhe, die neben anderem Schuhwerk vor allem in der Stadt Amalfi hergestellt wurden, wo die Schuster auf der *Platea Calzolatorum* ihre Werkstätten betrieben. Holzschuhe heißen übrigens auch heute noch *zoccoli*, aber wenn sie jetzt eher eine modische Randexistenz fristen, so waren sie im Mittelalter aus dem Alltag nicht wegzudenken:

„[...] von den Seeleuten zu den Bauern, von den Priestern zu den Nonnen, von wohlhabenden Familien bis zu jenen einfachen. Die Schuhe, mit einer Sohle aus Holz und einem widerstandsfähigen Oberleder, waren bestens für den Winter, weil sie Kälte und Feuchtigkeit abhielten. Und sie waren auch nützlich im Sommer, weswegen sie alle trugen, und sie sowohl im Inland als auch im Ausland weit verbreitet waren.“²

Soziale Wasserwirtschaft: Flüsse und Bäche

Ein Blick auf die Wanderkarte verdeutlicht, wie wasserreich die Monti Lattari sind. Und damit kommen wir zu einem ganz wesentlichen Faktor, der Amalfis Aufstieg zur Handels­großmacht erklärt. Zahllose Quellen, dazu kommen einige ganzjährig Wasser führende Flüsse. Alleine in den küstennahen Bergen zählt man mindestens fünfzehn Quellen, die meisten davon entspringen rund um Monte Rotondo, Monte Cervigliano und Monte Candellito. Sie speisen Bäche, die mehrheitlich Richtung Costiera fließen, einige aber strömen durch das Pasta-Zentrum Gragnano Richtung Castellammare di Stabia am Golf von Neapel. Die Quellen erhielten klingende Namen: Acqua di Castello und Acqua Fredda bilden den Ursprung des Gragnanoflusses. Sorgente San Giuliano, Acqua delle Vecite und Acqua del Sambuco speisen den Caneto, der heute unter Amalfis Hauptstraße verläuft.

Auf eine andere Funktion des Wassers verweist die bei Pogerola gelegene Acqua del Orto, das Wasser des Gemüsegartens. In den Siedlungen der Costiera wurden Gärten angelegt, dafür fand man selbst im engen und labyrinthischen Häusersystem genug Platz. Dort wuchs nicht nur Gemüse, es tummelte sich auch Kleinvieh wie Hühner und Kaninchen. Außerdem boten die Gärtlein eine große Vielfalt an Kräutern.

² Imperato 1980, 311.

„Den Gewürzen, auch den vor Ort wachsenden, maß man große Bedeutung bei. So wurde jene weit verbreitete *cultura dell' orto* gefördert, die lehrte, wie die Produkte angebaut und verarbeitet wurden. Meister Garioponte von der *Scuola Medica Salernitana* empfahl das Sammeln von zahlreichen Kräuterarten in der Gegend von Ogliara. Die Studie eines namhaften Kräuterkundlers konnte etwa zweihundert Rezepte rekonstruieren, von denen einige aus bis zu zehn Kräutern bestanden und die von den Meistern der Salernitanischen Medizinschule [...] angewendet wurden.“³

Die Anwendung von Gartengewürzen veränderte auch die Rezepturen. Wer sich prestigereichen Pfeffer nicht leisten konnte, verwendete Basilikum, Minze, Fenchel oder Petersilie, um Brühen und Soßen zu kochen. Außerdem wich der deftige Knoblauch dem Würzen mit gemörserten Mandeln und zerdrückten dunklen Weinbeeren.

Für die Verteilung des Wassers sorgte ein ausgeklügeltes Bewässerungssystem, das nicht ohne Grund an arabische Methoden erinnert. Eine Wanderung über die Tausend Stufen von Amalfi nach Scala bedeutet auch die Möglichkeit, das Ausmaß dieser Anlagen zu erfassen. Hier schießt bestes Wasser teils auch offen zu Tal. „Das verwirrende Netz von Wasserkanälen auf amalfitanischem Territorium ist ein Beweis für die Anwendung arabischer Ingenieurskunst im Bereich der Hydraulik.“⁴ Wobei die Amalfitaner wesentlich geringere Probleme zu bewältigen hatten als die Araber, die ja in fast all ihren Territorien mit Wüstenklima sowie mit großen Distanzen zwischen Quellgebiet und Siedlungen beziehungsweise Agrarflächen konfrontiert waren.

Diese Schwierigkeit bewältigten schon in der Antike die Perser mittels eines unterirdischen Kanal- und Zisternensystems, genannt *qanat*. Die Römer übernahmen das Konzept solcher hydrologischen Bauten für ihre Provinzen in Nordafrika und Spanien. Der *qanat* bot die ideale Lösung für die Bewässerung für weitläufige und eher flache Regionen mit sehr trockenem Klima. So auch in Sizilien, „wo der *qanat* von den Arabern eingeführt wurde und sich unter den Normannen rasch verbreitete.“⁵ Dank dieser Konstruktion, in Palermo *corso* oder *ngruttatu* genannt, wurde die westsizilianische Region Conca d'Oro zum produktivsten Agrargebiet der Insel und Palermo zur vielgepriesenen Stadt der üppigen Gärten und der überall vorhandenen Brunnen.

³ Falcone 2009a, 103.

⁴ Gargano 2014b, 20.

⁵ Tusa 2017, 51.

In Marokko heißt dieses bis heute in Verwendung stehende Wassernetzwerk *khettera*, dessen ausgeklügelte Konstruktion von Tunneln, Kanälen und Brücken entsprechende Organisation erforderten. Bei dem man „ein Management und Sharing-System entwickelte, sodass Wasser ein Faktor sozialer Kohäsion und ökologischer Stabilität wurde.“⁶

Das kann man wohl auch analog für Amalfi konstatieren. Die Verwaltung und Nutzung des Wassers erforderte ein hohes Maß an gesellschaftlicher Kooperation. Die Amalfitaner brauchten allerdings keine aufwändigen baulichen Maßnahmen, um das Wasser in ihre Städte und Dörfer zu bringen, denn die Quellen lagen in nächster Nähe. An der Costiera bestand das Problem in der Bändigung des rasch fließenden Wassers und in dessen gerechter Verteilung. Dafür sorgten strenge Bestimmungen der Behörden und auch klar ausverhandelte Verträge. Oft wurden, etwa an Kirchen und Klöster, Wasserrechte in Form von Schenkungen überlassen.

Sinnbild der sozialen Wasserwirtschaft sind heute die Fontana de Cape 'e Ciucci (Brunnen der Eselsköpfe) am oberen Ende des historischen Zentrums und die Fontana di Sant' Andrea beim Dom. Und natürlich fließt dieses Wasser auch in allen Häusern. An Flaschenmineralwasser besteht hier eigentlich kein Bedarf, denn Amalfis Quellen bieten mindestens die gleiche Qualität. Darauf verweist die Acqua Buona, welche mit der Sorgente della Fontanella (Quelle des Brunnleins) den durch Amalfis Zwillingstädtchen Atrani fließenden Dragone bedient.

Die Versorgung mit sauberem Trinkwasser hatte sicher weitreichende Konsequenzen für die Bevölkerung. Es gibt zwar darüber keine historischen Untersuchungen, aber es darf angenommen werden, dass die Bewohner Amalfis wesentlich gesünder lebten, als die Menschen anderswo. Jedenfalls finden sich keine Hinweise auf Epidemien oder Krankheiten, wie sie in anderen Teilen Europas durch verschmutztes Wasser zur Normalität gehörten. Dazu kam die Ernährung mit abwechslungsreicher und gesunder Kost. Mehr oder weniger die heute vielgepriesene Mediterrane Diät.

Hier findet sich eine der vielen Parallelen zu Venedig, das durch ein ganz anderes System die gesamte Bevölkerung reichlich mit gutem Trinkwasser versorgte. Das Wasser kam nicht per Aquädukt, denn das erschien den Regierenden der Serenissima für den Fall eines Krieges

⁶ Musée Mohammed VI 2019. Dieses Zitat stammt von einer Schautafel des Musée Mohammed VI pour la Civilisation de l'Eau au Maroc. Zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Buches stand kein Katalog zur Verfügung.

zu riskant. Es wurde Regenwasser in den *pozzi veneziani* gesammelt – Brunnen, ausgestattet mit einem Filtersystem aus Pflanzen und Sand. Außerdem wurde Wasser vom Festland per Schiff in die Markusrepublik gebracht. Wie in Amalfi sorgten Hofgärten, aber auch unverbaute Inseln, für vielfältige Nahrung. Die noch heute für ihr Gemüse berühmte Insel Sant’ Erasmo könnte als das Agerola der Lagune bezeichnet werden.

Frisches Wasser zog auch fremde Seefahrer an. An der tyrrhenischen Küste zwischen nördlicher Toskana und Kalabrien finden sich nirgendwo so viele mit großem Gefälle strömende Bäche und Flüsse wie an der Costiera. Man sollte sich nicht durch den Blick auf eine moderne Landkarte täuschen lassen, mit zahlreichen ins Meer mündenden Flüssen und Kanälen. In der Antike und im Mittelalter waren diese Küstenstreifen mücken- und damit malarieverseuchte Sumpflandschaften, deren Wasser nicht wirklich genießbar war. Auch Kalabrien verfügt trotz bergigem Hinterland über wesentlich weniger Süßwasser. Wahrscheinlich wegen des trockeneren Klimas.

Amalfi war also schon alleine wegen des Angebots an Wasser und wegen seiner Lebensmittel eine attraktive Zwischenstation für Schiffe verschiedenster Provenienz. Das veranschaulicht ein dramatischer Zwischenfall des Jahres 991. Wie in einem Vertrag mit Duca Manso I. festgelegt, gingen sarazenische Seeleute aus Sizilien bei Minori und Maiori an Land, um sich wie vereinbart mit Proviant zu versorgen. Die Gäste verhielten sich aber ihrer Reputation entsprechend wie Piraten und es kam zu Übergriffen gegenüber der Bevölkerung. Was in der Hauptstadt zu wütenden Diskussionen mit dem weiterhin verhandlungsbereiten Manso führte, während die Plünderer Richtung Positano fuhren. Schlussendlich wurden die Sarazenen von der protestierenden und massenweise Steine werfenden Bevölkerung verjagt. Ein eher atypisches Beispiel des Verhältnisses zwischen Amalfitanern und Muslimen.

Ab welchem Zeitpunkt Amalfi zu einem wichtigen Versorgungszentrum für Seefahrer wurde, ist unklar. Laut Peregrine Horden und Nicholas Purcell fungierte die Stadt bis zum 8. Jahrhundert „nur als sehr unbedeutende Zwischenstation im Küstenhandel des Tyrrhenischen Meeres.“⁷ Im internationalen Warenaustausch spielte Amalfi zu dieser Zeit noch keine große Rolle, aber es muss Grundlagen für den späteren Erfolg als merkantile Großmacht gegeben haben. So scheint die Costiera als Lieferantin von sauberem und damit auch über einen längeren Zeitraum genießbarem Wasser sowie frischen Lebensmitteln sehr attraktiv

⁷ Horden/Purcell 2000, 118.

gewesen zu sein. Haltbare Lebensmittel sind in allen maritimen Kulturen von existenzieller Bedeutung. Die Proviant suchenden Fremden brachten wiederum auch begehrte Waren aus anderen mediterranen Regionen ins Land. Dann war es wohl nur noch ein kleiner Schritt, bis die Amalfitaner selbst den Handel mit der Welt in die Hand nahmen.

Der Vergleich mit Neapel erhärtet die These vom Standortvorteil Wasser. Schon in der Antike war die kampanische Metropole eine florierende Hafenstadt und galt als luxuriöses Erholungsgebiet der römischen Eliten, was sich an den zahlreichen Bädern und Villen zeigt. Doch durch die vielfältigen Krisen des Weströmischen Reiches wurden weite Teile Kampaniens stark getroffen. Ganze Regionen waren entvölkert, in der Terra di Lavoro (dem flachen Hinterland Neapels) und dem Salernitano (der Ebene südlich von Salerno) grassierte die Malaria. „Am Ende des 4. Jahrhunderts liegen etwa 130 000 Hektar Ackerland brach.“⁸

Die Erdbeben der Jahre 346 und 375 sowie der Ausbruch des Vesuv im Jahr 472 führten zu Verschiebungen im hydrologischen System der Region. Das bedeutete weitere Versumpfungen, der Fluss Clanis änderte sogar seinen Lauf, die vulkanischen Phlegräischen Felder senkten sich, Küstenstädte wie Baia versanken im Meer. Der Vesuvausbruch erwies sich als besonders fatal für Neapels Wasserversorgung, die hauptsächlich von einem unter Kaiser Augustus gebauten hydrologischen Wunderwerk gespeist wurde. Die *Aqua Augusta*, heute nach dem Quellgebiet nahe Avellino auch *Acquedotto del Serino* genannt, führte mittels Tunnels, Kanälen und Bogenbrücken bestes Gebirgswasser nach Neapel, Pompei, Nola, Pozzuoli, Cuma und Miseno. In letztgenannter Stadt wurde das Wasser im bis heute gut erhaltenen Reservoir der *Piscina Mirabilis* gespeichert.

„Der Zweck der *Augusta* war die Wasserversorgung der wichtigen Häfen (den militärischen in Misenum und den merkantilen in Puteoli), sowie Kampanien und seine einflussreichen Bewohner daran anzuschließen, indem Städte, *coloniae*, Villen (inklusive Augustus' eigener) beliefert wurden.“⁹

Das mit allen Verzweigungen insgesamt zirka 170 Kilometer lange Leitungsnetz wurde durch die Vesuv-Eruption 472 an einigen Abschnitten zerstört oder unter Asche begraben. Hatten die Windverhältnisse des Jahres 79 n. Chr. die *Aqua Augusta* noch vom Aschenregen verschont,

⁸ Lenk 2017, 1.

⁹ Keenan-Jones 2010, 3.

so traf sie die Katastrophe vierhundert Jahre später in vollem Ausmaß. Die Wasserleitung wurde nicht wieder in Betrieb genommen, weil die Instandsetzung viel zu teuer gewesen wäre und aufgrund der politischen sowie ökonomischen Dauerkrise des 5. und 6. Jahrhunderts die administrativen Kapazitäten ohnehin nicht gegeben waren. Nun belieferten kleinere Aquädukte und Zisternen die kampanische Metropole mit Wasser. Erst im späten 19. Jahrhundert wurde die *Aqua Augusta* wieder aufgebaut und bis heute versorgen die Quellen von Serino nicht nur Neapel, sondern auch größere Teile Kampaniens mit Gebirgswasser.

Bei den Auswirkungen der beiden Eruptionen verhielt es sich für Amalfi genau umgekehrt. Der von Plinius beschriebene Ausbruch traf mit seinem Ascheregen Küste und Hinterland der Halbinsel hart. Schuld war der Wind. Bei der zweiten, für Neapel so fatalen Eruption sorgten die Windverhältnisse dafür, dass Costiera und Monti Lattari verschont wurden. Die Asche der Katastrophe von 79 n. Chr. war hingegen längst bester Boden für Wald, Äcker, Gärten und Viehweiden. Außerdem ergab Vulkanasche das ideale Grundmaterial für Mörtel und Zement: An der Costiera verwendete man beim Bau von Häusern und öffentlichen Gebäuden kaum Steinblöcke oder Ziegel, sondern Gesteinsbrocken unterschiedlicher Größe und Form, die von Mörtel aus Bimsstein oder Pozzolan-Erde (benannt nach dem auch heute vulkanisch aktiven Gebiet rund um Pozzuoli) zusammengehalten wurden. Eine auf Dauer angelegte Bauweise. Davon zeugt das Arsenal, das heute die Last der vielbefahrenen Küstenstraße und einiger mehrstöckiger Häuser aushalten muss. Zur Festigkeit des vulkanischen Zements trug auch Kalk bei, gewonnen aus dem Gestein der Region. Baumaterial konnte also direkt vor der Haustür gewonnen werden.

Die oben erwähnte Malaria sollte ebenfalls als Standortfaktor berücksichtigt werden. Nicht nur Neapel hatte damit zu kämpfen, sondern auch die Städte der Poebene oder auch Pisa. Die Arno-Stadt war durch ihre Lage inmitten von Feuchtgebieten stärker gefährdet als etwa Amalfi oder Genua, die beide am Rand hoch aufragender Berge mit schnell fließenden Gewässern und trockenen, steinigen Böden liegen und damit Krankheitsüberträgern weniger Lebensraum boten.

Für Amalfi gibt es keinerlei Hinweise auf Malaria, die aber im benachbarten Salernitano wütete und die Menschen zum Umsiedeln auf Hügeln zwang. Wobei dieser Rückzug in bergiges Gebiet auch als Schutzmaßnahme gegen gewalttätige Eindringlinge wie Ostgoten oder Langobarden zu sehen ist. Die Amalfitaner mussten sich weder vor Malaria noch (wenigstens einige Jahrhunderte lang) vor Invasoren flüchten.

Doch selbst mit reichlicher Wasserversorgung hätte Neapel gegenüber Amalfi einen entscheidenden Standortnachteil gehabt. In der kampanischen Metropole war, mangels schnell fließenden Gewässern wie jene an der Costiera, der effiziente Betrieb von Mühlen unmöglich. Außerdem erforderte der Betrieb des amalfitanischen Wassersystems keinen großen Aufwand und die Amalfitaner mussten sich nicht vor zerstörerischen Angriffen auf diese lebensnotwendige Infrastruktur fürchten. Kilometerlange Wasserleitungen durch Ebenen waren und sind ein attraktives Angriffsziel. Das bedachten über ein Jahrtausend lang die Venezianer, als sie auf den Bau von Wasserleitungen aus den Alpen verzichteten.

Die Kraft des Wassers: Mühlen als Motor der Wirtschaft

Amalfi ist also auf wundersame und vielfältige Weise mit Wasser verbunden, es prägte alle Bereiche des gesellschaftlichen Lebens wie kaum in einer anderen süditalienischen Region. „Das salzige des Meeres für florierenden Handel, das süße der Bäche, die eine Proto-Industrie antreiben: Mühlen, Walkereien, Papiermanufakturen, Eisenhütten, Ölpresen, Gerbereien, Seifensiedereien.“¹⁰

In den Getreidemühlen wurde Getreide aus dem langobardischen Hinterland, dem byzantinischen Apulien und dem arabischen Sizilien gemahlen – Hauptabnehmer war Neapel. Unverarbeitetes Getreide wurde hingegen hauptsächlich an die Muslime Nordafrikas verkauft. Daran änderte sich später unter normannischer, staufischer oder französischer Herrschaft nicht viel. Und auch heute verarbeiten die berühmten Pasta-Produzenten Gragnanos vor allem Hartweizen aus Apulien.

Pasta war seit der Antike weit verbreitet, schon Cicero liebte lange Nudelstreifen aus Weizenmehl. Zu einem echten Volksnahrungsmittel wurden Teigwaren erst ab dem 12. Jahrhundert. Im Spätmittelalter schreibt Boccaccio von einem Schlaraffenland, das gut in den Monti Lattari liegen hätte können – „wo es einen Berg ganz aus Käse gab, auf dem Leute standen, die nichts anderes taten als Maccheroni und Ravioli herzustellen und sie in Kapaunenbrühe zu kochen.“¹¹ Unter den zahlreichen Brotsorten, von liturgischen Oblaten bis zu süßem *umbula* (vergleichbar mit Pannetone), findet sich typische Seefahrernahrung:

¹⁰ Gargano 2017e, 2.

¹¹ Zit. in Falcone 2009a, 102.

biscotti di grano, eine Art Zwieback. Zweimaliges Backen (*bis cocto*) sorgte für Haltbarkeit auf langen Schiffsreisen.

In al-Idrisis um 1150 verfassten *Reise eines Sehnsüchtigen um die Horizonte zu durchqueren* schwärmt der Autor von Teigwaren – und wenn auch diese Zeilen Sizilien betreffen, nämlich das östlich von Palermo gelegene Hafenstädtchen Trabia, könnte es auch eine Schilderung Amalfis sein: „Ein bezaubernder Aufenthalt mit ewig fließendem Wasser und vielen Mühlen. Trabia besitzt [...] viele Landgüter, wo man viel *ytria* produziert und überallhin exportiert.“¹² Das Wort *ytria* bedeutet auf Arabisch weich, zart oder feucht. Hergestellt aus Hartweizen, „lange, dünne Stränge aus getrocknetem Teig, die in siedendem Wasser gekocht wurden.“¹³ Diese Nudelart wurde bald in ganz Süditalien, aber auch in Ligurien heimisch. Noch heute isst man in diesen Regionen gerne *tria e ciceri*, also mit einer Sauce, die vor allem aus Kichererbsen besteht. Womit jedenfalls bewiesen ist: Getrocknete streifen- oder fadenförmige Nudeln waren schon vor Marco Polos Chinareise in Italien heimisch. Daher kann die schöne Erzählung über sein kulinarisches Mitbringsel leider nicht als Beispiel für die Akkulturation zwischen China und Europa herhalten. Manche Archäologen glauben sogar, auf einem etruskischen Grabrelief im nördlich von Rom gelegenen Cerveteri ein Gerät zur Herstellung von Maccheroni zu erkennen.

Jedenfalls erwiesen sich Teigwaren aus den Monti Lattari schon im Mittelalter als lukrative Einnahmequelle. Überall im Costiera-Staat wurde Pasta hergestellt, besondere Reputation erwarb sich in diesem Geschäftsfeld das Dorf Gagnano am Nordwestrand der Monti Lattari. Es liegt ebenfalls in einer gewässerreichen Gegend – Voraussetzung für ein effizientes Mühlengewerbe. Gagnanos Ruf hat sich bis heute erhalten: Lokale Produzenten und zahlreiche Feinschmecker behaupten, dort würden die besten Nudeln der Welt hergestellt.

Auch Minori galt als Pasta-Zentrum. Besonders beliebt sind *ndunderi*, die wahrscheinlich aus antik-römischer Zeit stammen und deren Teig aus Dinkelmehl und Molke besteht, beides typische Produkte der Monti Lattari. Wenn Minori den Tag der Stadtpatronin Santa Trofimenia feiert, dann dürfen *ndunderi* auf dem festlich gedeckten Tisch nicht fehlen.

Giuseppe Garganos Aufzählung der mannigfaltigen Anwendungsmöglichkeiten hydraulischer Energie verdeutlicht auch den Wandel im Mühlengewerbe. Die Papierherstellung entwickelte sich erst ab dem

¹² Zit. in Peter 2007, 55.

¹³ Dickie 2008, 36.

13. Jahrhundert, wobei technologisch gar nicht viel verändert werden musste. Der Textilproduktion dienende Walkmühlen konnten problemlos auf die Manufaktur von *carta bambigina* umgestellt werden. Nicht umsonst nannte man Papiermühlen auch *valchiere della carta*. Das Wort *bambax* stammt aus dem Griechischen und bedeutet Baumwolle. Wahrscheinlich schon im 10. Jahrhundert hatten amalfitanische Kaufleute im maurischen Spanien handgeschöpftes Papier kennengelernt. Eigentlich in diplomatischer Mission unterwegs, brachten sie an den Hof des Emirs auch Luxuswaren aus Byzanz mit. Sie kehrten mit Tuch, Lederwaren und ziemlich sicher auch Papier an die Costiera zurück. Amalfitaner kannten Papier auch aus Ägypten, das ein bekanntes Exportland für *carta bambigina* war.

Auf Baumwollpapier schreibt es sich viel leichter als auf Pergament und es ist in der Herstellung wesentlich billiger. Es sollte aber noch etwa zwei Jahrhunderte dauern, bis *carta bambigina* in größerem Umfang hergestellt wurde. Wobei Amalfi, in dessen Valle dei Mulini um 1300 sich die Räder von einem Dutzend *cartiere* unermüdlich drehten, den Ruhm als erstes europäisches Papierproduktionszentrum außerhalb der islamischen Welt mit Fabriano teilen muss. Dort, im ebenfalls wasserreichen Hinterland der Marken, wurde ab zirka 1280 Büttenpapier hergestellt.

Für Amalfi als Avantgarde spricht allerdings die Nachbarschaft zu den Arabern und die daraus resultierenden intensiven Handelsbeziehungen, die sich für Fabriano beziehungsweise die adriatischen Hafenstädte Ancona oder Fano nicht in diesem Ausmaß konstatieren lassen, obwohl beide über Handelsschiffe verfügten.

Während die spanischen Mauren ihr Papier fast ausschließlich aus Baumwolle herstellten, benützten die Amalfitaner Fetzen oder Lumpen aus Leinen, Hanf oder Baumwolle. Das Ausgangsmaterial wurde in mit Wasser gefüllte Wannen gelegt, und dann kam die Mühlentechnik zum Einsatz. „Die Fetzen wurden mittels eines hölzernen Fallhammers, an dessen Ende Eisennägel steckten, zermalmt und reduziert.“¹⁴ Leinen und Hanf kamen praktischerweise aus dem nahen Neapel.

Im oberen Bereich des Mühlentals wurden auch Eisen und Stahl produziert, in größerem proto-industriellem Ausmaß ab dem 14. Jahrhundert. Die mit Wasserkraft betriebenen Schmiedehämmer und Blasebälge verarbeiteten Erz aus Elba, Kalabrien und Apulien. Metallurgische Untersuchungen, die in den 1980er Jahren durchgeführt wurden, zeigten, dass Eisenerz aus Elba dominierte. Die Analyse ergab auch die

¹⁴ D’Antuono 2014, 62.

Beigabe von mineralreichem *puletta*-Sand aus Elba und schwarzem vulkanischem Sand aus Ischia. Damit stand den Schmieden Mangan zur Verfügung, das für die Herstellung von hochwertigem Stahl unerlässlich benötigt wurde. Die große Überraschung dieser chemischen Untersuchung war aber die Tatsache, dass ein Teil des Mangans aus der Region stammte: „Man kann annehmen, dass auch Mineralien verwendet wurden, die aus den Monti Lattari, nahe Amalfi, stammten.“¹⁵

Die weitere Verarbeitung des Metalls erfolgte im Viertel der Schmiede, das unmittelbar hinter dem Arsenal lag, auf der *Platea Fabrorum* alias *Piazza dei Ferrari*. Hier entstanden Ausrüstungsgegenstände für Schiffe, aber auch Hausrat und Werkzeug – sowohl für den Lokalbedarf als auch für den Export. Im nahegelegenen Bergdörfchen Poggerola waren die *fabbri* und *centrellari* auf die Herstellung von Nägeln (*centrelle*) und Nadeln für Kompassse spezialisiert. Wahrscheinlich haben sie auch Stahlelemente für Waffen hergestellt.

Amalfis Eisenproduktion wirft auch ein etwas rätselhaftes Licht auf die Beziehungen zwischen dem Ducato und Pisa. Einerseits hatte die toskanische Republik bei den verheerenden Angriffen der Jahre 1135 und 1137 mit höchster Brutalität dem Konkurrenten im westlichen Mittelmeer nachhaltigen Schaden zugefügt. Andererseits kontrollierten die Pisaner Elba, den Hauptlieferanten des Eisens für die Schmelzanlagen und Schmieden der Costiera. Das Verhältnis zwischen Amalfi und Pisa dürfte also ziemlich ambivalent gewesen sein. Das zeigt sich auch daran, dass nur wenige Jahre vor den pisanischen Attacken amalfitanische Diplomaten in der Arno-Republik weilten, um in Verhandlungen zwischen Byzantinern und Pisanern zu vermitteln. Davon wird noch in einem späteren Kapitel die Rede sein.

Der beschwerliche Transport von Erz in das schluchtartige und steil ansteigende Tal der Eisengießerei (bis zu 500 Meter Seehöhe) sowie der Transport der Metallbarren in die Hauptstadt (und zum Teil gleich wieder hinauf nach Poggerola, das in 307 Meter Seehöhe über Amalfi thront) erfolgte mit Maultieren und Eseln. Stundenlang, über Stock und Stein und Stiegen. Da hatten sie sich ihre Trinkpause an der Fontana de Cape 'e Ciucci redlich verdient. Wie geschickt und geduldig die Tiere ihre Arbeit erledigen, kann man auch heute sehen, wenn eine aus drei Maultieren bestehende Karawane durch das Stiegen- und Tunnelabyrinth Amalfis schwere Lasten trägt: Elektrogeräte, Bauschutt, Lebensmittel und vieles mehr.

¹⁵ Sperl 1989, 133.

Im Museo della Carta am Ende der Stadt Richtung Mühlental wird die Funktionsweise von Mühlen anschaulich erklärt. Und es lässt sich die Dimension dieser Technologie für den ganzen Kontinent verstehen. „Die Verwendung von hydraulischer Energie ist eines der wichtigsten Kapitel in der mittelalterlichen Geschichte von Energiegewinnung in ganz Europa.“¹⁶ Beispiel Getreide: Ein Wasserrad konnte 40 Mal mehr Mehl produzieren als eine Handmühle. Ein Wasserrad maß im Durchmesser zwei bis drei Meter, verfügte über 20 bis 30 Schaufeln und konnte ein bis vier PS entwickeln – was 15 Kilogramm Mehl pro Stunde ergab.

Italien spielte zweifellos bei der Entwicklung von *machine idrauliche* eine Vorreiterrolle. Beispielsweise gab es in Sizilien, wie arabische Chronisten berichten, im 10. und im 11. Jahrhundert ein enges Netz an Mühlen. In Palermo, Cefalù, Messina oder Ragusa. Malanima weist aber auch darauf hin, dass bei der Eisenverarbeitung Deutschland schon im 11. Jahrhundert oben erwähnte Techniken angewandt hatte, Italien folgte etwas später.

Ab der Jahrtausendwende fanden sich immer mehr Anwendungsgebiete für die hydraulischen Maschinen. Schon erwähnt wurden die *gualchiere* – Walkereien, wo aus Wolle Filz hergestellt wurde, ideal für Seefahrerbekleidung. Zeitgleich tauchte das *batenderium* auf, in dem man Hanf verarbeitete, ebenfalls unerlässlich für die Schifffahrt. Tauwerk bestand aus Spartgras und Hanf, das aus der Gegend rund um Neapel kam. Auch die Fischernetze bestanden aus diesem Material. Selbst zum Verzwirnen von Rohseide wurden Mühlen benutzt, die erstmals in Bologna zur Anwendung kamen und deswegen hießen diese Anlagen bald in ganz Italien *macchine alla bolognese*.

Wo nicht nur die Zitronen blühen: Vielfältige Agrarproduktion

Die Wälder lieferten nicht nur den für Binnenmarkt und Überseehandel so wichtigen Rohstoff, sondern deckten auch den Bedarf an Holz beziehungsweise Brennmaterial für Haushalt und Gewerbe. Der Wald war Lebensraum für Wild und bot Haustieren reichlich Futter. Schweine, Ziegen, Schafe und Kühe suchten dort Nahrung, womit sie entsprechend an Gewicht und Geschmack zulegten und gleichzeitig für Durchlüftung sowie Düngung des Bodens sorgten. Kleinere Haustiere wurden im häuslichen Bereich gehalten, sowohl in den *case colo-*

¹⁶ Malanima 1990, 129.

niche der Bauern als auch in den Gärten und Höfen der Stadt: Hühner, Kapaune und Kaninchen.

An Flüssen und Bächen wuchsen Schilf und Weiden, die beim Hausbau und für Zäune Verwendung fanden. Außerdem boten diese Feuchtpflanzen zahlreichen Wildvögeln Unterschlupf, die ihrerseits willkommene Nahrung für die Bevölkerung darstellten. Die Jagd war in Amalfi nicht nur dem Adel vorbehalten – auch Mitglieder der *plebs*, des einfachen Volkes erlegten Schnepfen, Wachteln, Drosseln und Tureltauben. Entweder zum Eigenbedarf oder zum Verkauf am Markt. In den Wäldern und hochgelegenen Weidegebieten tummelten sich Wildschweine und Hasen, die eher der sportlichen Jagdlust der Nobilität zum Opfer fielen.

Als sich Gärten und Äcker beziehungsweise auf Trockenmauern errichtete Terrassen ausdehnten, schien der Holzreichtum des Ducato nicht wirklich darunter gelitten zu haben. Wenn Wald dauerhaft weichen musste, dann oft für *castagneti*. Edelkastanien waren eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel des antiken und mittelalterlichen Italien. Sei es im Ganzen geröstet oder zerrieben zur Herstellung von Brei und Brot. Außerdem wurde die Rinde als Färbemittel verwendet. Offensichtlich gingen jahrhundertlang große Mengen von Kastanien in den Export – zunächst aus Amalfi, ab dem Spätmittelalter (wahrscheinlich weiterhin auf amalfitanischen Schiffen) auch aus Neapel. Ein beträchtlicher Anteil dieser Massenware landete auf muslimischen Märkten.

Kastanienholz diente auch der Konstruktion von Pergolen, unter denen Wein und Zitronen angebaut wurden. Dünne Kastanienästchen samt Laub und wohl auch Schilf wurden zur Abdeckung verwendet, um den Wein vor zu großer Hitze sowie die Zitronen vor Kälteeinbrüchen zu schützen. *Limoni* und *cedri* werden ja in den Wintermonaten reif. Heute werden die Pergolen noch immer aus Kastanienholz gebaut, für Temperaturregelung sorgen mittlerweile schwarze Netze aus Kunststoff.

In zahlreichen amalfitanischen Verträgen und Notariatsurkunden werden Kastanienwälder erwähnt, sie galten unter anderem als wichtiges Pfand bei Kreditgeschäften und sie tauchen auch häufig in Testamenten auf. Kastanien waren omnipräsent, selbst im letzten Winkel der Valle delle Ferriere gibt es eine Punta delle Castagne.

Nicht weniger wichtig als die Kastanien sind Nüsse. Darauf beziehen sich in den Monti Lattari mehrere Ortsnamen: Valle delle Nocelle und Nocelito beim Monte Candelito, Nocelle bei Positano sowie Noce und Lama Nocelle im Norden Ravellos. Hinweis auf ein weiteres lukratives

Exportprodukt und ein essenzielles Grundnahrungsmittel für die Costiera-Bewohner: Haselnuss (*nocella*) und Walnuss (*noce*).

Wie bei den Kastanien dürfte ein Großteil der exportierten Nüsse in muslimischen Ländern reißenden Absatz gefunden haben. „Es scheint unglaublich, dass solch ein alltägliches landwirtschaftliches Produkt wie Haselnüsse aus Hainen, die im 10. Jahrhundert gepflanzt wurden, sich in Seide, Gewürze und Gold verwandelten – durch die Alchemie des Handels [...]“.¹⁷

Nussbäume fanden an der Küste und in den Bergen ideale Voraussetzungen, denn sie brauchen vor allem in den ersten Wachstumsjahren viel Wasser, das aber auch abrinnen sollte. Und die Bäume lieben kalkreiche Böden. Das gleiche gilt für ein anderes Exportprodukt, die Mandel. Das deutsche Wort Walnuss leitet sich von ‚welsch‘ ab, dem alten Begriff für ‚italienisch‘. Noch bis ins 18. Jahrhundert verwendete man im deutschen Sprachraum den Begriff ‚Welschnuss‘.

Ezio Falcone, den man aufgrund seiner profunden historisch-kulinarischen Forschungen heute als den Archäologen des Geschmacks bezeichnet, erwähnt als Beispiel der Verwendung von Nüssen in der amalfitanischen Küche die Endivie *alla buttonata*. Mit einer Soße aus Olivenöl, Oliven, Rosinen, Lorbeerblättern und Nusskernen. Nüsse weisen einen hohen Anteil an Vitaminen, Proteinen und Lipiden auf – ein weiteres Indiz für das gute Nahrungsangebot der Amalfitaner.

Wenn auch Olivenöl aus Kalabrien und Tunesien eingeführt werden musste, gab es doch genug Bäume für den Bedarf an Speiseoliven, die ja in der Küche Amalfis bis heute unverzichtbar sind. Auch Obst gab es reichlich: Äpfel, Birnen, Zwetschken und Feigen. Sei es für den täglichen Verzehr oder in getrockneter Form als Exportware in die islamische Welt.

Seit der Antike wurde an der Costiera Wein angebaut. Man verwendete die Trauben für den sofortigen Genuss, an der Sonne getrocknete *uva passa* galt als ideale Winternahrung, außerdem waren Rosinen eine leicht zu transportierende und gut haltbare Seefahrerspeise. Der größte Teil der Ernte wurde aber zu Wein verarbeitet, wobei wie beim Olivenanbau die Produktion in erster Linie den heimischen Bedarf deckte. Der von amalfitanischen Kaufleuten in den mediterranen Raum exportierte Wein stammte meistens aus Kalabrien oder kampanischen Weinanbaugebieten außerhalb des Ducato. Die autochthonen Trauben tru-

¹⁷ Guérin 2013, 73.

gen wie die Wasserquellen klingende Namen: *mangiaguerra* (iss den Krieg), *mosca* (Fliege), *piede de palumbo* (Fuß der Ringeltaube), *pedirosso* (rote Füße), *ginestra* (Ginster), *coda di volpe* (Fuchsschwanz). Auch *San Francesco* oder *San Nicola*, was in der Benennung an die österreichische Rotweinsorte *Sankt Laurent* erinnert.

Bis ins 14. Jahrhundert wurden die Amalfitaner als Händler von *vino greco*, also ‚griechischem‘ Wein genannt. Dabei handelt es sich jedoch um autochthone Rebsorten, die seit jeher in Kampanien angebaut wurden. Warum der Wein diesen Namen trägt, ist unklar. Wollte man auf die antiken griechischen Wurzeln der Region hinweisen? Außerdem soll ja Bacchus höchstpersönlich am Berg Massico (813 Meter hoch, zwischen den Flüssen Volturno und Garigliano gelegen) nach Genuss der Gastfreundschaft eines Bauern dessen Milch in Wein verwandelt haben. Oder bezog man sich auf die Byzantiner – schließlich nannte man im Frühmittelalter die Neapolitaner und wohl auch die Amalfitaner häufig ‚Griechen‘? Auch der *Aglianico* (er gilt heute als Kampaniens edelster Rotwein) spielt auf die Griechen an, denn der Name bedeutet nichts anderes als *hellenico*. Ob im Mittelalter *vino greco* ein Sammelbegriff für alle möglichen kampanischen Rebsorten war oder ob damit nur der auch heute angebaute *Greco* gemeint war, wissen wir nicht. Ebenfalls antike Wurzeln dürfte der populärste Weißwein der Costiera haben, der *Falanghina*.

Die symbolische Frucht, wenn nicht sogar ein Wahrzeichen Amalfis ist die Zitrone, welche mit den Arabern nach Sizilien und Süditalien kam. Der Anblick der Läden dürfte vor tausend Jahren nicht viel anders gewesen sein als heute in der Hauptstraße oder der Piazza dei Dogi (abgesehen von den aus Amerika stammenden Paradeisern, Erdäpfeln und Paprika). Saisonales Gemüse und Obst, vor allem Holzkisten und Körbe voller Zitrusfrüchte: der voluminöse *cedro* sowie der zierlichere *sformato di Amalfi*. Letzterer, von den Biologen *limon amalphantanus* getauft, ist im Vergleich zu anderen Zitronensorten besonders reich an ätherischen Ölen und Vitamin C, der Saft hingegen ist weniger säurereich. Die Schale schmeckt geradezu süß und ist daher eine besondere Würze für alle möglichen Speisen.

Bereits im 10. Jahrhundert wurden Zitrusfrucht-Plantagen (*cetrania*) der Sorte *limoni de India* angelegt. Der Name würde zur Theorie passen, dass Zitrusfrüchte aus Asien stammen und von Indien über Persien in die arabische Welt vordrangen. Zur Verbreitung dieser Früchte trug ein Anstieg der Durchschnittstemperatur um etwa zwei Grad bei.

Zitronen traten bald einen wahren Siegeszug an. Ob Speisen, Getränke oder Gesundheitselixier – überall tauchten *limoni, cedri* oder (wenn auch seltener und später) Orangen auf. Diese Dominanz blieb bis heute bestehen. Auf ihrer schönen Homepage gibt die Consorzio di Tutela Limone Costa d’Amalfi 81 Rezepte an, bei denen die Zitrone eine wichtige Zutat ist: Vorspeisen, Pasta und Risotto, Hauptspeisen mit Fisch und Fleisch und Desserts. Außerdem stellten die Amalfitaner nach arabischem Vorbild kandierte Zitrusfrüchte her, mit Zucker, den sie aus der muslimischen Welt importierten. Sie erfreuten sich außerdem an Fruchtsäften und Sorbets, die überall von *limonattieri* und *sorbettieri* angeboten wurden. Lesen wir nochmals Ezio Falcone, der in vielerlei Hinsicht an den österreichischen Gastrosophen und Kulturhistoriker Christoph Wagner erinnert:

„Letztere nutzten den Saft von Zitronen und Bitterorangen und anderen Fruchtsäften, um Schnee zu aromatisieren, der in eigens dafür angelegten Erdhöhlen (auf über 1.000 Meter Höhe) gelagert wurde. Auch diese Ernährungsgewohnheit ist den Beziehungen zur arabischen Welt zu verdanken, wo die orientalischen *sorbettieri* (*scerbethdij*) seit langer Zeit die Kunst beherrschten, Fruchtsäfte einzufrieren und geschmackvollen Schnee herzustellen.“¹⁸

Sehr schnell wurde auch die gesundheitliche Bedeutung dieser Früchte erkannt und so liegt es auf der Hand, dass die amalfitanische Regierung den Seefahrern anordnete, ausreichend Zitronen an Bord zu nehmen. Das entsprach den Beobachtungen der Ärzte aus der Scuola Medica Salernitana – sie empfahlen „Zitronen zur Heilung und Prävention von einigen Krankheiten, nicht zuletzt für Seeleute zur Verhinderung von Skorbut. In der Tat, unreif geerntet blieben sie frisch, sie verloren nicht ihre Qualität bei Geschmack und Inhaltsstoffen.“¹⁹ Limonaden hielt man auch für ein effizientes Heilmittel gegen Pest, Würmer und Übelkeit.

Zitronen und Wein wurden vor allem auf Terrassen angebaut, die von Trockenmauern abgesichert waren. Dieses System der Bodengewinnung und -sicherung auf extrem steilen Hängen prägt bis heute das Bild der Costiera. Mauern *a secco* bieten nicht nur Stabilität, indem sie wertvolle Erde vor dem Abrutschen bewahren, sondern sie ermöglichen auch (weil die Steine ohne Mörtel aufeinander gefügt werden und die Mauern somit ein stabiles Sieb bilden) den raschen und zugleich sanft-

¹⁸ Falcone 2009a, 100

¹⁹ Falcone 2009a, 100

ten Abfluss von Wasser bei Starkregen. Damit wurde die Bedrohung durch Erdbeben und Überschwemmungen einigermaßen reduziert. Heute verfallen viele Terrassengärten und seitdem nimmt die Boden-erosion zu. 1954 starben etwa 350 Menschen in einer Schlammlawine, die vor allem Maiori und Minori traf.

Ebenfalls vom amalfitanischen Speiseplan nicht wegzudenken ist Fisch, ob fangfrisch oder mit Salz haltbar gemacht. Wahrscheinlich schon in der Antike war Cetara auf Fischfang spezialisiert und im Mittelalter entwickelte sich daraus eine beachtliche gewerbliche Produktion. In allen Orten der Republik beziehungsweise dem Ducato gab es Fischer, aber nirgendwo so viele wie im Städtchen an der Grenze zu Salerno. Wieso gerade Cetara diese Bedeutung erlangte, ist unklar. Waren es besondere Strömungen mit entsprechendem Nahrungsangebot, die Thunfisch und Sardellen saisonbedingt in Küstennähe lockten? Folgte man irgendwann, wahrscheinlich vor der Jahrtausendwende, den Fischschwärmen auch auf das offene Meer? Ab etwa 1250 stand den Cetaresi der Kompass zur Verfügung, was ihren Aktionsradius beträchtlich erweiterte.

Die Fische, kaum an Bord geholt, wurden sofort ausgenommen, mit Seewasser gereinigt und in Salzlake eingelegt, oft angereichert mit orientalischen Gewürzen. Das taten nicht nur versierte Fischer, sondern auch die Seeleute auf Handelsschiffen, die für exotische Aromen nur in den Laderaum gehen mussten. Diese Technik des Marinierens war die einzige Möglichkeit, *pesce azzuro* oder *povero* (blauer oder Arme-Leute-Fisch) zu konservieren. Ein Nachteil im Vergleich zum atlantischen Stockfisch oder *baccalá*, der ab dem 12. Jahrhundert sehr populär wurde. Denn der fettarme Kabeljau brauchte nur kalte Meeresluft und Salz, um haltbar gemacht zu werden. Fisch mit hohem Ölanteil hingegen, also *pesce azzuro*, schmeckt rasch ranzig und musste daher möglichst bald nach dem Fang verarbeitet werden. „Zur Vermeidung schädlichen Luftkontakts wurden sie sofort – mit einer Salzlake oder direkt gesalzen unter viel Öl – in fest verschlossene Fässer abgefüllt.“²⁰ Solche Gefäße waren allerdings sehr sperrig und erschwerten den Transport. Stockfisch musste nicht aufwändig verpackt werden und ließ sich gut stapeln. Die Genuesen machten damit ab dem Spätmittelalter ein Vermögen.

Natürlich fischten die Seeleute auf ihren langen Reisen für den täglichen Bedarf und kochten ihren Fang gleich an Bord, woraus eine

²⁰ Mitterauer/Morrissey 2011, 142.

noch heute populäre Spezialität entstand: Fisch in *acquapazza* (verrücktes Wasser). „Um den Fisch zuzubereiten, den sie in Mußestunden fingen, benützten die Seeleute sauberes Meerwasser. Sie ließen es verrückt werden, also brodelnd kochen, und warfen den Fisch mit Gewürzen, Gemüse und Olivenöl hinein.“²¹

Das vom modernen Tourismus relativ unbehelligte Cetara lebt auch heute hauptsächlich vom Fischfang und der traditionellen Weiterverarbeitung von Thunfisch und Sardellen. Zahlreiche Geschäfte bieten nicht nur Fischkonserven an, sondern auch die legendäre Würzsoße *colatura di alici*, eine Verwandte des antik-römischen *garum*. Im Frühling gefischte Sardellen werden nach dem Putzen schichtweise mit Salz bestreut und in fest verschlossenen kleinen Holzbottichen gelagert. Die unter Druck austretende fermentierende Flüssigkeit wird durch Löcher in der Fasswand oder im Boden abgeleitet und gleich wieder zurückgefüllt. Die Prozedur zieht sich über Wochen, bis die *colatura* für den Genuss geeignet ist – als Würze für Pasta, Gemüse oder Fisch.

Der Fischbedarf der Costiera wurde naturgemäß zum größten Teil aus dem Meer gedeckt, doch auch Flüsse und Bäche boten reichlich Süßwasserfische, die vor dem Verkauf in Becken gehalten wurden. Besonders beliebt war Aal, den man in Olivenöl schmort und dann mit Knoblauch, Minze, Salz, Pfeffer und Essig würzte.

Die Vielfalt der typisch amalfitanischen Lebensmittel wird wohl in keinem anderen traditionellen Rezept besser auf den Punkt gebracht als in der *pasta con noci e nocelle*. Angeblich stammt das Gericht aus Minori und wurde bevorzugt an Feiertagen aufgetischt – beispielsweise am Tag der Schutzpatronin Santa Trofimenia. Die Zutaten sind geriebene Zitronenschale, im Mörser zerstoßene Wal- und Haselnüsse, Knoblauch, Petersilie und Sardellen.

Nicht vergessen sollte man bei der Aufzählung amalfitanischer Agrargebiete die Insel Capri, deren Bauern Wachteln, Schafe und Ziegen lieferten. Außerdem waren sie auf Hülsenfrüchte spezialisiert: Linsen, Kichererbsen, Platterbse und Saubohnen. Allesamt auch für einfache Leute leistbare Grundnahrungsmittel – nicht umsonst nennt man die Saubohne das Fleisch der Armen.

Alici sotto sale, colatura, aber auch Schinken und Wurstwaren benötigen große Mengen Salz. Anders als Venedig, dessen Zugriff auf reiche Salzvorkommen (zum Beispiel bei Commacchio oder Piran) als wesentlicher Aufstiegsfaktor gilt, verfügte Amalfi über keine nahe gelegenen

²¹ Falcone 2009a, 104.

Salinen. Dabei ist Salz mehr als nur Würze und Konservierungsmittel: Man brauchte es zum Gerben und Färben, zur Herstellung von Glas beziehungsweise für Keramikglasur und bei der Metallverarbeitung. Amalfi musste, mehr noch als Olivenöl oder Getreide, das weiße Gold importieren. Seine Kaufleute machten damit aber auch gute Geschäfte im Weiterexport: Noch bis ins 15. Jahrhundert dürften Amalfitaner maßgeblich am Salzhandel zwischen Sardinien und Kampanien beteiligt gewesen sein.

Die nächstgelegenen Produktionsstätten lagen aber auf den Liparischen Inseln (auch Äolische Inseln genannt), wo der weithin begehrte Rohstoff sogar namensgebend war: Salina, seit der Römerzeit ein berühmtes Salzproduktionszentrum. Von Lipari brachten die Amalfitaner „im Jahr 838 dem langobardischen Fürsten von Benevent, Sicard, den Körper des Apostels Bartholomäus, während einige von ihnen die Kolonie Malfa auf der Insel Salina gründeten.“²² Dort kauften sie auch Kapern, ein bis heute hoch geschätztes Produkt der Inselgruppe.

Bei der Beurteilung der Wirtschaftsgeschichte der Republik und des späteren Ducato von Amalfi gehen die Meinungen weit auseinander. Auf der einen Seite Mario Del Treppo und Patricia Skinner, die den Agrarsektor für das eigentliche ökonomische Standbein Amalfis halten, das dem Seehandel das notwendige Investitionskapital lieferte. Andererseits Citarella, Yves Renouard oder Michel Balard, für die eindeutig der Handel dominiert und damit Investitionen im Agrarbereich ermöglicht. Für sie ist der Mangel an landwirtschaftlichen Überschüssen der Hauptgrund für die Hinwendung zum Meer.

Und Zeitgenossen? Bischof Liutprando di Cremona hielt die Amalfitaner für eine Gesellschaft der Kaufleute und der jüdische Reisende Benjamin bar Jona schrieb, er hätte keine Anzeichen von Landwirtschaft bemerkt. Was ja wieder eine Parallele zur frühen Geschichte Venedigs ergibt, über dessen Bewohner der hohe römische Verwaltungsbeamte und Gelehrte Cassiodorus 537 schrieb, sie lebten „[...]wie die Wasservögel jetzt auf dem Wasser, jetzt auf dem Land“, die Boote „wie die Haustiere an ihren Hausmauern angebunden“. Sie seien „reichlich mit Fisch gesegnet. [...] Ihre Arbeit ist die Ausbeutung der Salinen, [...] dank dieser Salinen besitzen sie alles, was sie sonst nicht produzieren.“²³

Primat der Landwirtschaft oder Dominanz des Handels? Das klingt nach einer hochwertigen Henne-oder-Ei-Diskussion (mit deren Klä-

²² Gargano 2014b, 11.

²³ Zit. in Feldbauer/Liedl/Morrissey 2010, 14.

rung sich das nächste Kapitel beschäftigen wird). Es sieht aber so aus, als bräuchte ein allgemein bekanntes amalfitanisches Motto die Debatte gut auf den Punkt: „Mit einem Fuß auf dem Meer, mit einem Fuß im Weingarten.“

Eine Ambivalenz, die sich auch im Wahrzeichen der östlichen amalfitanischen Grenzstadt Positano zeigt. Über dem Eingang zum Campanile neben der Kirche Santa Maria Assunta befindet sich das mittelalterliche Relief von *La Volpe Pescatrice*, dem Fischenden Fuchs. Im Mittelpunkt, neben sieben Fischen (einer schon fast verschlungen) und einem kleinen jagenden Füchlein, steht ein geflügeltes Fabelwesen, halb Fuchs und halb Fisch oder Schlange oder Drachen. Seit Menschengedenken waren die beiden Letztgenannten Symbol des Unbekannten und der Gefahr. Der Fuchs stand, wie wir es aus den Märchen kennen, zwar für Schläue, aber auch für Lüge und Täuschung. Außerdem drängt sich die Ähnlichkeit der Wörter *pescatrice* (Fischerin, denn der Fuchs ist im Italienischen weiblich) und *pistrice* (Seemonster) auf.

Es scheint aber, dass an der Costiera der Fischende Fuchs durchaus positiv gedeutet wurde. Als Symbol notwendiger Tugenden von Reisenden zwischen den Kulturen, auf dem unberechenbaren Meer, oft ins Ungewisse fahrend. In einem schönen Artikel über *La Volpe Pescatrice* und der Symbolik des Fuchses ganz allgemein schreibt die *Positano News*, leider ohne Autorenangabe, das Fabelwesen sei „das authentische bürgerlich-territoriale Logo der Costiera Amalfitana und der Monti Lattari.“²⁴ Man findet dieses Symbol nicht nur in Positano, sondern auch in Ravello und Scala. Damit könnte man das vorhin erwähnte Motto, mit den Füßen im Weingarten und auf dem Meer, ein wenig abwandeln: An einem Tag ein Fisch, an einem Tag ein Huhn. Was fast nach einem Märchen oder Comic klingt, kommt der amalfitanischen Realität sehr nahe.

²⁴ Positano News 2015, 1