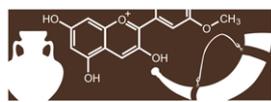




WAS TRANKEN DIE FRÜHEN KELTEN?

Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa

PHILIPP W. STOCKHAMMER & JANINE FRIES-KNOBLACH (HRSG.)



BEFIM
VOLUME 1

Source reference:

Philipp W. Stockhammer/Janine Fries-Knoblach (Hrsg.), *Was tranken die frühen Kelten?* BEFIM 1 (Leiden 2019: Sidestone Press)



SIDESTONE PRESS

This is a free offprint – as with all our publications the entire book is freely accessible on our website, where you can also buy a printed copy or pdf E-book.

WWW.SIDESTONE.COM

WAS TRANKEN DIE FRÜHEN KELTEN?

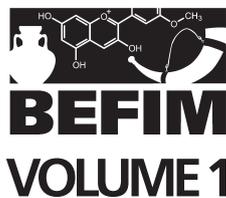


WAS TRANKEN DIE FRÜHEN KELTEN?

*Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe
im früheisenzeitlichen Mitteleuropa*

Internationale Konferenz, Kloster Weltenburg, 28.04.-01.05.2017

PHILIPP W. STOCKHAMMER & JANINE FRIES-KNOBLACH (HRSG.)



Gefördert vom



Verbundpartner:



Kooperationspartner:



© 2019 Einzelne Autoren

Die Autoren sind verantwortlich für den Inhalt ihrer Beiträge (einschließlich Bildrechte).

Zitierweise und Abkürzungen nach:/Quotation style and abbreviations according to:

Bericht der Römisch-Germanischen Kommission 71, 1990, 973-998; 73, 1992, 477-540.

BEFIM 1: Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa

<https://www.befim.gwi.uni-muenchen.de>

Published by Sidestone Press, Leiden

www.sidestone.com

Lay-out & cover design: Sidestone Press

Editing & formatting: J. Fries-Knoblach

Illustration cover front: Fundensemble aus dem Kleinaspergle, © Landesmuseum Württemberg, P.

Frankenstein/H. Zwietasch

Illustration cover reverse: Keramikdepot Landesmuseum Württemberg, © V. Brigola

ISBN 978-90-8890-614-5 (softcover)

ISBN 978-90-8890-615-2 (hardcover)

ISBN 978-90-8890-616-9 (PDF e-book)

Contents

Vorwort. Was tranken die frühen Kelten? Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa. Internationale Konferenz, Kloster Weltenburg, 28.04.-01.05.2017	9
Philipp W. Stockhammer	
Foreword. What did the early Celts drink? Meanings and functions of imported Mediterranean vessels in Early Iron Age Central Europe. International Conference, Weltenburg Abbey, 28th April to 1st May 2017	13
Philipp W. Stockhammer	
Préface. Que buvaient les Celtes ? Significations et fonctions des contenants méditerranéens dans l'Europe Centrale du premier âge du Fer. Conférence internationale, Abbaye de Weltenbourg du 28 avril au 1^{er} mai 2017	17
Philipp W. Stockhammer	
BEFIM. Neue Perspektiven auf die Kraft interkultureller Kontakte in der frühen Eisenzeit	21
Philipp W. Stockhammer	
Gelagepraktiken als materiell-diskursive Apparate. Subjektivierung und Objektifizierung als Perspektiven auf die Aneignung von Trinksitten	29
Stefan Schreiber	
Vessels from old excavations at the Heuneburg. New evidence for their functional interpretation	47
Birgit Schorer, Maxime Rageot & Angela Mötsch	
Organic residues in pottery vessels from selected archaeological features of the Heuneburg. First results of a case study	61
Angela Mötsch, Maxime Rageot & Birgit Schorer	

Studying vessel biographies from the Heuneburg. An experimental approach	77
Annelou van Gijn, Loe Jacobs, Nicholas Groat, Nicole de Koning, Dennis Braekmans & Annemieke Verbaas	
Alkohol in der Eisenzeit. Anmerkungen aus botanischer und archäologischer Sicht	101
Manfred Rösch & Sabine Rieckhoff	
Alcoholic drinks of prehistoric Europe. Exploring the archaeobotanical evidence from the Aegean to Central Europe in the context of ERC project PlantCult	113
Sultana M. Valamoti & Hans-Peter Stika	
Grandes jarres et fosses allongées. La production de bière à l'âge du Fer en Champagne (France), entre le VII^e et le V^e siècle av. notre ère	135
Marion Saurel	
Eat, drink, and be merry? Women and alcohol in ancient cultures of Europe and the Near East	153
Janine Fries-Knoblach	
Looking for ancient wine as a gift for the Prince of Lavau, dépt. Aube (5th cent. BC)	193
Nicolas Garnier & Bastien Dubuis	
The life cycle of wine. Examples from the Bronze Age to the Middle Ages on the Italian Peninsula	203
Alessandra Pecci	
Biomolekulararchäologische Annäherung an „Nordischen Punsch“	211
Patrick E. McGovern, Gretchen R. Hall & Armen Mirzoian	
Expect the unexpected. Implications of recent analyses of mortuary vessels for Early Iron Age social configurations and commensality in South-West Germany	213
Bettina Arnold	
Gefäße in der früheisenzeitlichen Bilderwelt. Eine religionsarchäologische Betrachtung	231
Christoph Huth	

Analyse fonctionnelle et faciès de consommation de la vaisselle céramique dans le Centre-Est de la France à la fin du premier et début du second âge du Fer (VI^e-V^e siècle av. J.-C.)	249
David Bardel	
Neue Forschungen am Mont Lassois (Vix, Burgund): Ein späthallstattzeitliches Handwerksareal. Zur Kontextualisierung von Importwaren	273
Alexandra Winkler & Maxime Rageot	
Contextualizing Greek pottery at Hallstatt sites	287
Justin St. P. Walsh	
Alkohol als verkörperte materielle Kultur. Vergleichende kulturanthropologische Überlegungen zum Konsum von Alkohol	299
Michael Dietler	
"Two casks in his house always, a cask of milk and a cask of ale". Foodstuffs as currency in pre-monetary capitalist economic systems	321
Raimund Karl	

Biomolekulararchäologische Annäherung an „Nordischen Punsch“

*Patrick E. McGovern, Gretchen R. Hall
& Armen Mirzoyan*

Zusammenfassung

Die kombinierten archäologischen, biomolekularen und archäobotanischen Befunde von vier Fundplätzen in Dänemark (Nandrup auf Mors, Kostræde auf Seeland, Juellinge auf Lolland) und Schweden (Havor auf Gotland) stellen Schlüsselfunde für die Rekonstruktion von „Nordischem Punsch“ aus der Zeit von ca. 1500 v. Chr. bis ins 1. Jh. n. Chr. dar. Die Bewohner der nordischen Länder bevorzugten allgemein ein alkoholisches Mischgetränk, auch Punsch genannt, in dem viele Zutaten zusammen fermentiert waren, einschließlich heimischem Honig, lokalen Früchten (z. B. Gewöhnliche Moosbeeren oder Preiselbeeren), Getreide (Weizen, Roggen und/oder Gerste) und manchmal sogar Traubenwein, der aus südlicheren Gegenden Europas importiert wurde. Einheimische Kräuter/Gewürze wie Gagelstrauch, Gemeine Schafgarbe, Wacholder und Birkenharz rundeten das jeweilige Gebräu ab und stellen die frühesten chemischen Nachweise ihrer Nutzung in nordischen fermentierten Getränken dar. Die Zutatenmischung diente vermutlich gleichermaßen medizinischen Zwecken wie dem Zusatz spezieller Geschmacks- und Geruchsnoten. Ihre Nutzung als wichtige Zutaten für viele Arten von Getränken dauerte das ganze Mittelalter hindurch bis in heutige Tage fort.

Der Import von Traubenwein aus Süd- oder Mitteleuropa bereits in der Zeit um 1100 v. Chr., der hier ebenfalls erstmals chemisch nachgewiesen ist, ist von beträchtlicher kulturhistorischer Tragweite. Er zeigt das soziale und zeremonielle Prestige von Wein, besonders wenn dieser als „Nordischer Punsch“ mit speziellen, aus dem Süden importierten Weingerätschaften serviert wurde. Er zeigt auch die Existenz eines aktiven Handelsnetzwerks quer durch Europa bereits seit der Bronzezeit an, in dem Bernstein vielleicht das hauptsächliche Tauschgut für Wein darstellte. Der Nachweis von Pinienharz in den Getränken geht wahrscheinlich auf den importierten Wein zurück und wurde als Konservierungsmittel für die lange Reise gen Norden hinzugefügt.

In: Philipp W. Stockhammer/
Janine Fries-Knoblach (Hrsg.),
Was tranken die frühen Kelten?
BEFIM 1 (Leiden 2019:
Sidestone Press) 211-212.

Schlüsselwörter: *Medizingeschichte; Bier; Wein; Met; Pflanzenreste; Biomolekulararchäologie; Skandinavien*

Keywords: *ancient medicine; beer; wine; mead; botanicals, biomolecular archaeology; Scandinavia*

Der gesamte Aufsatz in englischer Sprache ist zu finden unter:
P. E. McGovern/G. R. Hall/A. Mirzoian, A biomolecular archaeological approach to
“Nordic Grog”. Danish Journal Arch. N. S. 2, 2013, 112-131.
<https://dx.doi.org/10.1080/21662282.2013.867101>

Kontakt Daten

Patrick E. McGovern und Gretchen R. Hall
Biomolecular Archaeology Project
University of Pennsylvania
Museum of Archaeology and Anthropology
3260 South St.
Philadelphia, PA 19104
USA
mcgovern@upenn.edu
ghall2@comcast.net

Armen Mirzoian
Scientific Services Division
Alcohol, and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB)
US Treasury
6000 Ammendale Road
Beltsville, MD 20705
USA
Armen.Mirzoian@ttb.gov