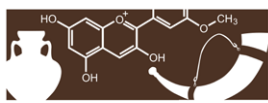




# WAS TRANKEN DIE FRÜHEN KELTEN?

*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](http://WWW.SIDESTONE.COM)**



# **WAS TRANKEN DIE FRÜHEN KELTEN?**



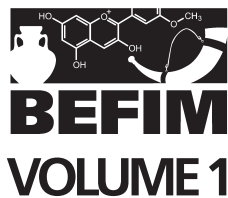


# WAS TRANKEN DIE FRÜHEN KELTEN?

*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](http://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

<b>Vorwort. Was tranken die frühen Kelten? Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa. Internationale Konferenz, Kloster Weltenburg, 28.04.-01.05.2017</b>	<b>9</b>
Philipp W. Stockhammer	
<b>Foreword. What did the early Celts drink? Meanings and functions of imported Mediterranean vessels in Early Iron Age Central Europe. International Conference, Weltenburg Abbey, 28<sup>th</sup> April to 1<sup>st</sup> May 2017</b>	<b>13</b>
Philipp W. Stockhammer	
<b>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<sup>er</sup> mai 2017</b>	<b>17</b>
Philipp W. Stockhammer	
<b>BEFIM. Neue Perspektiven auf die Kraft interkultureller Kontakte in der frühen Eisenzeit</b>	<b>21</b>
Philipp W. Stockhammer	
<b>Gelagepraktiken als materiell-diskursive Apparate. Subjektivierung und Objektifizierung als Perspektiven auf die Aneignung von Trinksitten</b>	<b>29</b>
Stefan Schreiber	
<b>Vessels from old excavations at the Heuneburg. New evidence for their functional interpretation</b>	<b>47</b>
Birgit Schorer, Maxime Rageot & Angela Mötsch	
<b>Organic residues in pottery vessels from selected archaeological features of the Heuneburg. First results of a case study</b>	<b>61</b>
Angela Mötsch, Maxime Rageot & Birgit Schorer	

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

<b>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<sup>e</sup>-V<sup>e</sup> siècle av. J.-C.)</b>	<b>249</b>
David Bardel	
<b>Neue Forschungen am Mont Lassois (Vix, Burgund): Ein späthallstattzeitliches Handwerksareal. Zur Kontextualisierung von Importwaren</b>	<b>273</b>
Alexandra Winkler & Maxime Rageot	
<b>Contextualizing Greek pottery at Hallstatt sites</b>	<b>287</b>
Justin St. P. Walsh	
<b>Alkohol als verkörperte materielle Kultur. Vergleichende kulturanthropologische Überlegungen zum Konsum von Alkohol</b>	<b>299</b>
Michael Dietler	
<b>"Two casks in his house always, a cask of milk and a cask of ale". Foodstuffs as currency in pre-monetary capitalist economic systems</b>	<b>321</b>
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](mailto:mcgovern@upenn.edu)  
[ghall2@comcast.net](mailto: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](mailto:Armen.Mirzoian@ttb.gov)