

INTERNATIONALE KONFERENZ / INTERNATIONAL CONFERENCE

Was tranken die frühen Kelten? Bedeutungen und Funktionen
mediterraner Importe im frøheisenzeitlichen Mitteleuropa

What did the early Celts drink? Meanings and functions of imported
Mediterranean vessels in Early Iron Age Central Europe



Ort: Kloster Weltenburg, 28. April bis 1. Mai 2017

Venue: Weltenburg Monastery, 28th April to 1st May 2017

Zeitplan: Vorträge 20 min, Diskussion 10 min

Schedule: papers 20 min each, followed by 10 min discussion

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Was tranken die frühen Kelten? Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa

Internationale Konferenz, Kloster Weltenburg, 28. April bis 1. Mai 2017

Was die sogenannten „frühen Kelten“ tranken, weckt seit über hundert Jahren das Interesse der Wissenschaft und der Öffentlichkeit. Funde mediterraner Importkeramik ließen Forscher_innen schon früh vermuten, dass den „Kelten“ vor allem an einer Nachahmung mediterraner Trinksitten gelegen war. Die in Mitteleuropa gefundene Gelagekeramik griechischen Ursprungs und die mediterranen Transportamphoren sah man bis vor kurzem als Beleg für eben jene Übernahme griechischer Lebensstile auch nördlich der Alpen.

An diesem Punkt setzt die Tagung an, deren Basis die Forschungen im Rahmen des Verbundprojekts BEFIM (www.befim.de) darstellen. Es ist unser Ziel, innovative Ansätze aus den Geistes- und Naturwissenschaften zu verbinden und auf den archäologischen Befund gewinnbringend zu übertragen. Zu diesem Zweck werden im Rahmen der Konferenz Forscher_innen aus ganz unterschiedlichen Disziplinen Forschungsergebnisse präsentieren – sei es zur Interkulturalität, zur Keramik der frühen Kelten, zu naturwissenschaftlichen Analysen von Nahrungsrückständen oder Weinkonsum auch jenseits der Keltike.

Inwiefern entfaltete der Kontakt mit fremden Trinksitten und entsprechenden Gefäßen ein transformatives Potential auch außerhalb einer von uns vereinfachend als „Elite“ verstandenen Personengruppe? Wie schnell und in welchen Kontexten wurden exotische Getränke (wie vor allem der Wein) angeeignet? Ging dies mit der Verwendung neuer Gefäßformen und damit vermutlich auch anderen Trinkpraktiken einher? Hatte die Akzeptanz ungewohnter Gelagesitten auch jenseits der frühen Kelten kulturellen Wandel zur Folge? Wie können wir die mediterranen Getränke nachweisen? Was hatte man zuvor auf welche Weise konsumiert? Was für Nahrungsmittel boten sich überhaupt an, in (alkoholische) Getränke verwandelt zu werden, und welche Techniken der Zubereitung von Getränken können wir fassen? Zeichnet sich der Austausch von Wissen zur Herstellung oder auch Würzung von Getränken im interkulturellen Dialog ab?

Diese und weitere Fragen stehen im Zentrum unserer internationalen Tagung „Was tranken die frühen Kelten?“, die vom 28.04. abends bis 01.05.2017 mittags in Kloster Weltenburg stattfinden wird und in deren Rahmen Forscher_innen aus dem In- und Ausland ebenso wie die Mitglieder der BEFIM-Kollaboration ihre aktuellen Forschungsergebnisse präsentieren werden.

BEFIM ist ein interdisziplinäres Verbundforschungsprojekt der Universitäten München und Tübingen, des Landesamts für Denkmalpflege im Regierungspräsidium Stuttgart (Esslingen) und des Landesmuseums Württemberg (Stuttgart), das sich den Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa widmet.

What did the early Celts drink? Meanings and functions of imported Mediterranean vessels in Early Iron Age Central Europe

**International Conference, Weltenburg Monastery,
28th April to 1st May 2017**

What the so-called “early Celts” used to drink has been a matter of debate amongst scientists and in the wider public for more than a century. Finds of Mediterranean imported pottery were the reason for scholars to suspect already at an early date that the “Celts” had aimed at imitating Mediterranean drinking habits. Until recently, these drinking vessels of Greek origin and Mediterranean transport amphorae were considered proof of exactly this adoption of Greek lifestyle even north of the Alps.

This is the point where our conference comes into play, the basis of which is research conducted in the context of the joint research project BEFIM (www.befim.de). We aim at connecting innovative approaches from both arts and sciences and at profitably transferring them to the archaeological evidence. To this purpose, academics from entirely different disciplines will present their research results at the conference - whether it be on interculturality, pottery of the early Celts, scientific analyses of food residues or wine consumption also beyond the Keltiké.

To what degree did the contact with foreign drinking customs and the associated vessels unfold transformative potential even beyond the group of persons we simplistically call the “elite”? How quickly and in which contexts were exotic drinks (such as wine in particular) appropriated? Was this accompanied by the use of new vessel types and thus perhaps also by different drinking habits? Did the acceptance of unusual banqueting customs result in cultural change beyond the early Celts? How can we prove the presence of these Mediterranean drinks? What used to be consumed in which way before their arrival? What types of food lent themselves to being transformed into (alcoholic) beverages at all and which techniques for producing drinks are reflected in the archaeological evidence? Is the exchange of knowledge on the production and seasoning of beverages recognisable in the intercultural dialogue?

These and many more questions stand in the focus of interest of our international conference “What did the early Celts drink?”, which will take place from 28th April (evening) to 1st May 2017 (noon) and where researchers from Germany and abroad as well as members of the BEFIM collaboration will present their most recent research results.

BEFIM is an interdisciplinary joint research project of the Universities of Munich and Tübingen, the Landesamt für Denkmalpflege im Regierungspräsidium Stuttgart (Esslingen), and the Landesmuseum Württemberg (Stuttgart), which is dedicated to investigating the meanings and functions of imported Mediterranean vessels in Early Iron Age Central Europe.

Was tranken die frühen Kelten? Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importgefäß im früheisenzeitlichen Mitteleuropa.

Samstag, 29.04.2017

Time	Speaker	Topic
Chair: Dirk Krausse	8.45-9.30 Philipp W. Stockhammer	BEFIM: Neue Perspektiven auf die Kraft interkultureller Kon- takte in der frühen Eisenzeit
	9.30-10.00 Stefan Schreiber	Materiell-semiotische Perspektiven auf die Aneignung von Trinksitten
	10.00-10.30 Kaffeepause	
	10.30-11.00 Maxime Rageot, Maximilian Zerrer, Angela Mötsch, Birgit Schorer	Consumption practices in Early Iron Age Central Europe: Organic residue analyses of local and imported pottery from the Heuneburg, Breisach-Münsterberg and Vix
Chair: Philipp Stockhammer & Thomas Hoppe	11.00-11.30 Angela Mötsch, Maxime Rageot, Birgit Schorer	Significance of material from recent excavations: Informative value of Early Iron Age pottery from selected archaeological features
	11.30-12.00 Birgit Schorer, Maxime Rageot, Angela Mötsch	Vessels from old excavations at the Heuneburg – New evidence for their functional interpretation
	12.10-13.30 Mittagessen	
	13.30-14.00 Loe Jacobs	Re-constructing Celtic pottery: some examples
	14.00-14.30 Annelou van Gijn, Annemieke Verbaas, Dennis Braekmans, Nicholas Groat	What were these pots used for? An experimental and microwear approach towards vessel function

Samstag, 29.04.2017

Time	Speaker	Topic
Chair: Philipp Stockhammer & Thomas Hoppe	14.30-15.00 Federica Sacchetti, Maxime Rageot	Reconsidering the question of amphora contents and functional use: Expected products, archaeological evidence and biomolecular analysis
	15.00-15.30 Kaffeepause	
	15.30-16.00 Manfred Rösch	Nahrung und Nahrungspflanzen der Eisenzeit in Südwest- deutschland aufgrund archäo- botanischer Untersuchungen
	16.00-16.30 Hans-Peter Stika	Early Iron Age and Late Mediaeval malt finds from Germany - attempts at a reconstruction of early Celtic brewing and the taste of Celtic beer
	16.30-17.00 Thomas Hoppe, Birgit Schorer, Maxime Rageot	Frühkeltische Braukeramik von der Heuneburg? Form, Funktion, Experiment
	17.00-17.30 Marion Saurel	Big jars and fermented beverages of the Iron Age in Champagne
	17.30-18.00 Janine Fries-Knoblach	Ein Glas in Ehren kann niemand verwehren - Beispiele für Alkohol in der Lebenswelt von Frauen in alten Kulturen Eurasiens
	18.30 Abendessen	

Sonntag, 30.04.2017

Chair: Annelou van Gijn

Time	Speaker	Topic
8.45-9.15	Cynthianne Spiteri	The potential of biomarker and isotopic analysis in studying ancient organics
9.15-9.45	Nicolas Garnier, Bastien Dubuis	Looking for ancient wine as a gift for the Prince of Lavau (5th cent. BC)
9.45-10.15	Alessandra Pecci	Wine production and consumption in Italy. Examples from the Bronze Age to the Middle Ages
10.15-10.30	kurze Kaffeepause	
10.30-11.00	Patrick E. McGovern, Gretchen R. Hall, Armen Mirzoian	A biomolecular archaeological approach to "Nordic Grog"
11.00-11.30	Soultana Maria Valamoti	Bronze Age beer making in a wine territory? Archaeobotanical evidence from Greece
11.30-12.00	Bettina Arnold	Expect the unexpected: Implications of recent analyses of mortuary vessels for Early Iron Age social configurations in Southwest Germany
12.10-13.15	Mittagessen	
13.15-13.45	Christoph Huth	Gefäße in der spätbronze- und fruheisenzeitlichen Bilderwelt. Eine religionsarchäologische Betrachtung
13.45-14.15	Martin Guggisberg	Griechische Vasenbilder beim keltischen Gelage und was die Kelten tranken
14.15-14.30	kurze Kaffeepause	

Chair: Brigitte Röder

	Time	Speaker	Topic
Chair: Brigitte Röder	14.30-15.00	Bruno Chaume	Elements of social hierarchy in the habitation structures from the aristocratic complex of Vix / Mont Lassois
	15.00-15.30	David Bardel	Use and wear marks of ceramic dishes from settlements in Central Eastern France during the 6th and 5th centuries BC
	15.30-16.00	Alexandra Winkler, Maxime Rageot, Philippe Della Casa	Neue Forschungen am Nordosthang des Mont Lassois in der Flur „Les Renards“: Ein späthallstattzeitliches Handwerksareal
	16.15-16.45	Kirchenführung	
	17.00-18.30	Brauereiführung	
	18.30	Abendessen	

Montag, 01.05.2017

Chair: Ines Balzer	8.45-9.15	Justin St. P. Walsh	Contextualizing Greek imports at Late Hallstatt and Early La Tène sites
	9.15-9.45	Michael Dietler	Alcohol as embodied material culture: Comparative anthropological reflections on the practice of alcohol consumption
	9.45-10.15	Kaffeepause	
	10.15-10.45	Peter Kupfer	Was und wie tranken die alten Chinesen? – Facetten einer Alkoholkultur zwischen Schamanismus, Ahnenkult und Sozialetik aus eurasischer Perspektive
	10.45-11.15	Raimund Karl	Two casks in his house always, a cask of milk and a cask of ale
	11.15-12.15	Abschlussdiskussion	
	13.00	Mittagessen à la carte in der Klosterschenke	

Abstracts in alphabetical order by first authors' surnames

Expect the Unexpected: Implications of Recent Analyses of Mortuary Vessels for Early Iron Age Social Configurations in Southwest Germany

Bettina Arnold (University of Wisconsin-Milwaukee)

barnold@uwm.edu

It has long been claimed that archaeologists who study pre-literate societies excavate burials, not funerals. This assumption, in combination with the tyranny of textual sources derived from Greek and Roman contexts, has affected the way the material evidence of feasting, and particularly drinking, has been interpreted in early Iron Age mortuary contexts in southwest Germany. Various aspects of the social configurations of these societies, including gender, age and status differences, have been associated with particular categories of equipment as well as the material of which this equipment is made. The contents of ceramic vessels, which are the most common category of material culture found in burials from Ha C through Ha D1, have been inferred mainly on the basis of formal analysis. New analytical techniques have made testing some of these assumptions possible for the first time. This paper will present the results of bronze and ceramic mortuary vessel content analyses and other evidence from two burial mounds near the Heuneburg hillfort that illustrate the potential for these new techniques to radically transform what we think we know about mortuary practices and, by extension, social organization in early Iron Age southwest Germany.

Facies and uses of ceramic dishes in settlements of Central Eastern France during the 6th and 5th centuries BC

David Bardel (INRAP Lille)

david.bardel@inrap.fr

This paper is concerned with an analysis of the use facies (functional shape and wear marks) and consumption facies (combination in different contexts) of ceramic tableware within settlements of the late Hallstatt and early La Tène period. A first functional evaluation of the dishes must be based on an analysis of their morphological and technical characteristics (category of production: handmade or wheel-made, decorated or not, morphology and standardization) which makes it possible to distinguish sets of dishes as well as traces of uses that associate preferences with certain morpho-functional groups or sets. In a second step, a quantified analysis of the consumption facies found in different types of settlement or settlement sector (farmstead, hamlet or aristocratic residence) or eventually seen in funerary context will allow us to get to know the uses of various sets of dishes (traditional undecorated or painted ceramics, wheel-turned ceramics) and appreciate their role and hierarchical status in the cultural and social practices of ancient societies.

Elements of social hierarchy in the habitation structures from the aristocratic complex of Vix/Mont Lassois

Bruno Chaume (CNRS Dijon)
chaume.bruno@orange.fr

Geophysical surveys on Mont Lassois (5 ha) have revealed a calibrated, orthonormal, and hierarchical segmentation of the habitation areas. There are two large enclosures containing five apsidal buildings. This collection surely evokes a type of urban organization. Only strong political power made it possible to establish and control such a complex and hierarchical urban planning system; this sheds light on the level of social integration achieved at Mont Lassois in the late 6th century BC. The upper plateau of Mont Lassois knew two major occupations during Br Final IIIb (Ha B3) and Hallstatt D2-D3, but no LT A phase. The construction of the large apsidal late Hallstatt buildings overlaid a Ha B3 occupation level. Their postholes and foundation ditches sealed artifacts from Ha B3 and D2-3. As a result, the faunal remains cannot be dissociated by period from the large number of the common ceramics. It is possible, however, to attribute the fine ceramics and imported vessels to the late Hallstatt period. A concentration of fluted ceramics (wheel turned pottery) and imported vessels, mainly Greek, are found around and within the large apsidal buildings. The Hallstatt settlement of Breuil, situated between the Seine and Mont Lassois, has yielded some late Hallstatt rubbish pits, which have produced artifacts similar to contemporaneous settlement material from Burgundy.

Alcohol as Embodied Material Culture: Comparative Anthropological Reflections on the Practice of Alcohol Consumption

Michael Dietler (University of Chicago)
mdietler@uchicago.edu

Alcohol is the most widely used psychoactive agent in the world, and it has a deep history dating back over nine millennia. People have shown remarkable creativity in inventing ways to produce alcoholic beverages from a diverse array of fruits, grains, saps, milks, and other substances. A comparative anthropological approach offers great potential in helping archaeologists to understand the social roles, economic significance, and political uses of alcohol consumption in specific contexts, including Iron Age Europe. Like other foods, alcohol is a form of what I call „embodied material culture”: that is, a special kind of material culture created to be destroyed through ingestion into the human body. Hence, it has an unusually close relationship to the inculcation and symbolization of concepts of identity and difference. Alcoholic drinks are not reducible to a uniform chemical substance with physiological effects. They constitute a form of material culture subject to almost unlimited possibilities for variation in terms of ingredients, techniques of preparation, patterns of association and exclusion, modes of serving and consumption, aesthetic and moral evaluations, expected behavior when drinking, styles of inebriation, and so forth. They form a versatile and highly charged symbolic medium and social tool that is operative in the playing out of ritual and politics, and in the construction of social and economic relations, in crucial ways.

Ein Glas in Ehren kann niemand verwehren - Beispiele für Alkohol in der Lebenswelt von Frauen in alten Kulturen Eurasiens

Janine Fries-Knoblach (Ludwig-Maximilians-Universität München)

j.friesknoblach@lmu.de, janine@fries-knoblach.de

Während Alkoholkonsum von Frauen und Kindern in der Neuzeit durch Spirituosen und Gesundheitsrisiken in Verruf geriet, gehörte er in Form niedrigprozentiger pathogenarmer Getränke über weite Zeiten und Räume selbstverständlich zur Lebenswelt von Frauen. Ausgehend von der Verbindung zwischen Back- und Brautechniken waren es in vielen Kulturen Frauen, die alkoholische Getränke herstellten, verkauften, verwalteten, ausschenkten oder im Kult verwendeten, teils in Verbindung mit weiblichen Braugottheiten. Entsprechende Belege stammen aus dem Alten Orient, der Antike und dem christlichen und muslimischen Mittelalter. Selbst mittelalterliche Klerikerinnen förderten die Herstellung und Nutzanwendung von Alkohol. Alkoholtrinken von Frauen in der Öffentlichkeit wurde sehr unterschiedlich bewertet, oft differenziert nach ihrem Stand: die soziale Spannweite reicht vom Tabu für sumerische Priesterinnen, hallstattzeitlichen „Fürstinnen“ als Gastgeberinnen mit exotischem Trinkgeschirr, der ursprünglich orientalischen Sitte der sitzenden oder liegenden Teilnahme ehrbarer Frauen an Männergelagen (Babylon, Homer, Etrusker, Rom) bzw. ihre Beschränkung auf frauenbezogene Anlässe (Klassisches Athen), alkoholischen Mischgetränken in metallzeitlichen Frauengräbern Nordeuropas, ausschenkenden Frauen der Sitolenkunst, brauenden Hausherrinnen im Germanischen über zechende Hetären des griechischen Symposiums und rasende Mänaden beim nachfolgenden Komos bis zur „Trunkenen Alten“ der griechischen Komödie und Skulptur. Anders als im alten China sind literarische Selbstzeugnisse trinkender Frauen im Westen kaum greifbar.

Looking for ancient wine as a gift for the Prince of Lavau (5th cent. BC)

Nicolas Garnier (LNG Laboratory, Ecole Normale Supérieure de Paris, Vic-le-Comte),

Bastien Dubuis (INRAP Saint Martin-sur-le-Pré)

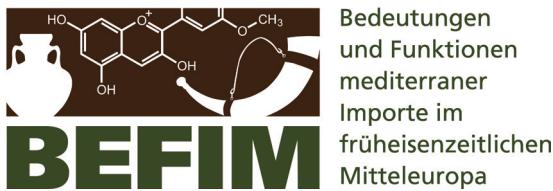
labo.nicolasgarnier@free.fr

The excavations at Lavau brought to light a large monumental necropolis with a burial mound in its center overlying an undisturbed chieftain's grave from the end of the 1st Iron Age or beginning of the 2nd one. In the funerary chamber rich grave goods accompanied the dead: a bronze cauldron containing serving and drinking vessels in ceramic, silver, and bronze, two bronze plates, and a cist. As the inner surface of the cauldron presents visible deposits, a series of samples were taken from different parts of the cauldron and the local oenochoe. Using a double-step methodology of extraction and structural analysis by GC-MS, main biomarkers have been identified. The highly sensitive and selective method and its efficiency for dissolving particularly insoluble markers from fruit, all owed the identification of coniferous pitch and fermented dark grape juice (red juice). For the first time, the interdisciplinary research of archaeologists and chemists highlights the content of rich vessels used for the funerary banquet.

What were these pots used for? An experimental and microwear approach towards vessel function

Annelou van Gijn, Annemieke Verbaas, Dennis Braekmans,
Nicholas Groat (Universiteit Leiden)
a.l.van.gijn@arch.leidenuniv.nl, n.p.groat@umail.leidenuniv.nl

Celtic pottery has been predominantly studied from a typochronological point of view. Vessel shape usually formed the basis for functional inferences. Lately there is a growing interest in exploring vessel function from an experimental point of view and to include careful examination of traces of wear and tear resulting from various applications. In this paper we will present a series of experiments dealing with fermentation, wine and mead storage and drinking, exploring the macroscopic and microscopic traces associated with these activities. We also experiment with handling, storing and generally using the vessels, studying the mechanical traces of wear. The results are compared with a low and high power microwear study of sherds and vessels from the Heuneburg.



Griechische Vasenbilder beim keltischen Gelage und was die Kelten tranken

Martin Guggisberg (Universität Basel)
Martin-A.Guggisberg@unibas.ch

Der Beitrag beschäftigt sich mit der Frage nach der Rolle der griechischen Vasenbilder im keltischen Kulturraum. Schon länger wurde gesehen, dass auf den erhaltenen Vasenbildern mythische Darstellungen so gut wie vollständig fehlen. Sagen und Sagenbilder gehören jedoch zum Kern des griechischen Symposions, wo sie im Mittelpunkt einer vielfältigen Gesangs- und Gesprächskultur stehen und als ideelle Referenz für die soziale Gemeinschaft der Symposiasten dienen. Wenn gerade diese mythologischen Bilder im keltischen Raum fehlen, spricht dies dafür, dass die importierten Gefäße in einem Kontext Verwendung fanden, der mit dem griechischen Trinkgelage nur wenig zu tun hat. Überhaupt scheint sich die Gesprächskultur der Kelten beim Bankett nicht an Bildern auf dem Trink- und Speisegeschirr orientiert zu haben, sind doch auch die einheimischen Gefäße in der Regel glatt und unverziert. Eine signifikante Ausnahme bildet die dionysische Thematik, die auf dem Importgeschirr sehr präsent ist und die - bezeichnenderweise - auch auf ausgewählten einheimischen Gefäßen rezipiert wird. Darf man daraus schließen, dass Dionysos und sein Gefolge für die Kelten eine besondere Bedeutung besaßen; dass letztlich also doch der Wein im Mittelpunkt des keltischen Gelages stand?

Frühkeltische Braukeramik von der Heuneburg? Form, Funktion, Experiment

Thomas Hoppe, Birgit Schorer (Landesmuseum Württemberg Stuttgart),

Maxime Rageot (Eberhard Karls Universität Tübingen)

Thomas.Hoppe@Landesmuseum-Stuttgart.de, Birgit.Schorer@Landesmuseum-Stuttgart.de,

maxime.rageot@uni-tuebingen.de

Während der Durchsicht des Fundmaterials aus den Plateaugrabungen der frühländischen Heuneburg fiel das Augenmerk auf einige keramische Sonderformen, die bislang nicht oder nur recht allgemein mit dem Begriff „Lochscherben“ oder Gefäße mit durchlochter Wandung angesprochen wurden. Technische Details wie die Position oder der Durchmesser der Durchlochungen erschien wenig plausibel für eine Deutung als Teil einer Reparatur oder eine Verwendung etwa bei der Herstellung von Milchprodukten. Es zeigten sich jedoch gute Übereinstimmungen mit als Braukeramik angesprochenen Gefäßen, wenngleich diese aus anderen Epochen und Regionen stammten. In Zusammenarbeit mit Bauern wird derzeit die technische Eignung der Keramiken für die unterschiedlichen Schritte des Brauprozesses ermittelt. Parallel dazu erfolgt die Erarbeitung eines „Bierprotokolls“ als Grundlage für die Rückstandsanalyse des Scherbenmaterials. Die zunächst im Labor gewonnenen Ergebnisse zur Bierproduktion mit Gerste und Hirse sollen danach im Feldversuch in rekonstruierten Keramiken auf ihre Praxistauglichkeit hin überprüft werden. Der Vortag gibt einen Überblick über den Stand der Arbeiten und präsentiert deren erste Resultate.

Gefäße in der spätbronze- und früheisenzeitlichen Bilderwelt.

Eine religionsarchäologische Betrachtung

Christoph Huth (Albert-Ludwigs-Universität Freiburg)

christoph.huth@archaeologie.uni-freiburg.de

Gefäße spielen in der Bilderwelt der späten Bronze- und frühen Eisenzeit eine wichtige Rolle. Kaum von ungefähr finden sich die ersten zusammenhängenden Bilderzählungen der Urgeschichte auf den Eimern und Zisten der Situlenkunst (und nicht etwa auf Schilden, Gürtelblechen, Stelen oder Felsflächen). Auf den Situlen sind wiederum Gefäße (Eimer, Schalen, Schöpfkellen) in verschiedensten Handlungszusammenhängen zu sehen: als Requisiten für Trankspenden am Thron und am Hochzeitsbett, als Siegpreis und einmal sogar als Utensil bei einer Geburtsdarstellung. Die Bilderfriese erzählen nur bedingt über den Verwendungszweck bestimmter Gefäßtypen. Sichtbar wird vielmehr ein religiöser Handlungszusammenhang, der dann auch auf vielen anderen Objekten und Bildwerken in Erscheinung tritt. Prominente Beispiele sind die Kesselwagen und Gefäßträgerinnen (Acholshausen, Strettweg, Hochdorf, Frög, Bisenzio etc.). Weniger Beachtung fanden bislang Fibeln, Dolche, Bronzekännchen, Wagenteile, Rasiermesser und Reinigungsbesteck mit plastischen Gefäßdarstellungen sowie gefäßförmiger Anhängerschmuck. Der Vortrag gibt einen Überblick über Vielfalt, Verbreitung und Kontext spätbronze- und früheisenzeitlicher Gefäßdarstellungen, die nicht als Ausdruck der Übernahme mediterraner Trinksitten, sondern als zentrales Element religiöser Handlungen und Vorstellungen der Zeit zu verstehen sind.

Re-constructing Celtic pottery: some examples

Loe F. H. C. Jacobs (Universiteit Leiden)

l.f.h.c.jacobs@arch.leidenuniv.nl

This paper is about some recent progress we made with reconstructing several vessel types according to information received from the BEFIM Project. Central in this process are the collecting, preparing and combining of guidelines in order to have them available for each individual piece, in a manageable and non-digital format while constructing each vessel. The building process itself delivers information about the specific shaping methods and the relation between these technologies, materials as well as eventual modifications of one of them. The latter is concerning materials and "chaînes opératoires" including firing methods. In this respect, if not purely for practical reasons we try to find out about consistencies in the relation between functional and technological categories and fabrics. The relevant archaeological material was studied in Esslingen and later also during a limited period in the Laboratory of Material Culture Studies at Leiden University. Of special concern are the finishing methods of surfaces and the recording of the specific conditions of the pristine vessels, directly after firing. Since this is important for their intended use as subjects for further use-wear experiments such as stirring, cooking, fermentation and the like. Important in this respect is therefore that the vessels are treated with care and stored under safe conditions, in order not to create unintended traces on them, nor to obliterate former ones.

Two casks in his house always, a cask of milk and a cask of ale

Raimund Karl (Bangor University)

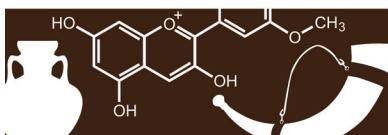
r.karl@bangor.ac.uk

Die frühmittelalterliche irische Literatur enthält detaillierte Informationen zu Nahrungsmitteln und Getränken als Naturalabgaben in auf Klientelbeziehungen beruhenden vormonetären Gesellschaftsordnungen. Klienten haben ihren Patronen für ein Lehen (einen „Kredit“) bestimmter Höhe jährlich ebenso genau bestimmte Abgaben zu leisten, die in erster Linie aus teilweise unzubereiteten, teilweise bereits verarbeiteten Lebensmitteln bestehen. Itinerare Patrone konsumieren wenigstens einen Teil davon auch im Kontext der Abgabenleistung mehr oder minder unmittelbar bei „Festen“, die gewissen sozialen Regeln unterworfen sind, zu denen wohl auch eine gewisse Ess- und Trinkkultur gehört haben dürfte. Gleichermassen verraten uns die vorhandenen Texte auch einiges zur Ernährung von Verletzten und Erkrankten, denen im Kontext der gesetzlich geregelten Krankenpflege eine bestimmte, als „schonend“ betrachtete „Diät“ verordnet ist, die aber ihrerseits deutlich vom sozialen Stand des Patienten abhängig ist. Darüber hinaus dienen Nahrungsmittel und teilweise auch Getränke auch ganz generell als Zahlungsmittel in einem mehr oder minder genau normierten, vormonetären Wertrelationssystem. In diesem Beitrag werden diese Texte analysiert und daraus ein allgemeiner übertragbares Modell zu Nahrung und Getränken als Zahlungsmitteln und ihrer Konsumation in vormonetären Gesellschaftssystemen abgeleitet.

Was und wie tranken die alten Chinesen? – Facetten einer Alkoholkultur zwischen Schamanismus, Ahnenkult und Sozialethik aus eurasischer Perspektive

Peter Kupfer (Johannes Gutenberg-Universität Mainz)
kupferp@uni-mainz.de

Einführend werden die prähistorische eurasiatische „Weinstraße“, jiu 酒 („Alkoholikum“) als Zentralbegriff der chinesischen Lebenswelt und historische Alkoholikasorten vorgestellt. Ausgangspunkt ist die neolithische Siedlung Jiahu (7000-5800 v. Chr.) mit dem bislang ältesten weinhaltigen Getränk der Welt. Sein hohes Alter wird auf die außerordentliche Vitis-Vielfalt Chinas zurückgeführt. Zudem zeigt Jiahu die Verknüpfung von Kult, Alkohol und Zivilisation. Neolithische „Cocktails“ mit Honig, Baumharz, Ephedra etc. beleuchten eurasiatische Zusammenhänge. Neuere Funde sind der Wein-Bier-Cocktail von Liangchengzhen (2400-2200 v. Chr.), Chinas älteste Bierbrauerei in Mijiaya (3400-2900 v. Chr.) sowie neolithische Trinkgefäße. Dabei spielen Symbole eurasischer Trinkkultur (Amphoren, Rhytha, Stielkelche, Zwillingsbecher) eine besondere Rolle. Es folgen Einblicke in die einzigartige Alkoholkultur der Dynastien Xia und Shang (21.-11. Jh. v. Chr.) mit einem hochkomplexen System von Ritualgefäßen und der Evolution der Fermentationskultur (u. a. getreidebasierte qu-Fermentation 酱). Schriftbeispiele verdeutlichen die Sonderstellung der chinesischen Alkoholkultur. In der Zhou-Epoche (11.-3. Jh. v. Chr.) finden sich Hinweise auf Wein(reben), etwa im Buch der Lieder (Shijing), auf Fernkontakte mit Zentralasien und Einflüsse des Achämenidenreiches (6.-4. Jh. v. Chr.). Die konfuzianische Lehre formulierte eine umfassende Ordnung von Trinkritualen. Antithetisch entwickelte sich im Daoismus die Suche nach Unsterblichkeit und die Tendenz zur Weltflucht mit ekstatisch-inspirativer Trunkseligkeit. Mit der Eröffnung der Seidenstraße während des Han-Imperiums 汉 (206 v. Chr. – 220 n. Chr.) begann im Zuge des pan-eurasischen Handels- und Kulturaustausches ein neuer Abschnitt von Chinas Weinkultur.



BEFIM

**Bedeutungen
und Funktionen
mediterraner
Importe im
früheisenzeitlichen
Mitteleuropa**

A Biomolecular Archaeological Approach to “Nordic Grog”

Patrick E. McGovern, Gretchen R. Hall (University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology, Philadelphia), Armen Mirzoian (Scientific Services Division, Alcohol, and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB), US Treasury, Beltsville)
mcgovern@upenn.edu

The combined archaeological, biomolecular, and archaeobotanical evidence from sites in Denmark (Nandrup, Kostræde, Juellinge) and Sweden (Havor/Gotland) provide key reference points for reconstructing “Nordic grog” from ca. 1500 BC to the 1st c. AD. In general, Nordic peoples preferred this hybrid beverage, in which many ingredients were fermented together, including locally available honey, fruit (e.g. bog cranberry, lingonberry) and cereals (wheat, rye, barley), and sometimes imported grape wine. Local herbs/spices (e.g. bog myrtle, yarrow, juniper) and birch resin rounded out the concoction and provide the earliest chemical attestations for their use in Nordic fermented beverages. The ingredients probably served medicinal purposes, as well as contributing special flavors and aromas, and continued to be important ingredients for beverages throughout medieval times and up to the present. The importation of grape wine from southern or central Europe as early as ca. 1100 B.C., chemically attested here for the first time, is of considerable cultural significance. It demonstrates the social and ceremonial prestige attached to wine, especially when served as “Nordic grog” in special wine-sets imported from the south. It also points to a Bronze Age trading network across Europe in which amber might have been the principle good exchanged for wine. The presence of pine resin likely derives from imported wine, added as a preservative.

Significance of material from recent excavations: Informative value of Early Iron Age pottery from selected archaeological features

Angela Mötsch (Landesamt für Denkmalpflege im Regierungspräsidium Stuttgart, Esslingen),
Maxime Rageot (Eberhard Karls Universität Tübingen), Birgit Schorer
(Landesmuseum Württemberg Stuttgart)
Angela.Moetsch@rps.bwl.de, maxime.rageot@uni-tuebingen.de,
Birgit.Schorer@Landesmuseum-Stuttgart.de

One of the aims of the BEFIM project was to compare the results of organic residue analyses deriving from pottery of old excavations with those from pottery of recent and actual excavations. It was assumed that long time storage of excavated pottery could have negative effects on the substances to be found. What is more, as the standards of archaeological documentation changed in the course of time, modern excavations usually provide more detailed information on archaeological structures than do older investigations. Excavations of the past 15 years brought to light surprising new insights into the organization and complexity of several early Iron Age hillfort sites of the Westhallstattkreis. The paper presents vessels from selected features of the modern excavations at the Heuneburg and proposes interpretations for the results of the ORA in combination with the archaeological contexts the pottery was found in.

Wine production and consumption in Italy. Examples from the Bronze Age to the Middle Ages

Alessandra Pecci (Universitat de Barcelona)
alepecci@gmail.com

During the last years it has been possible to identify wine residues in archaeological materials through the application of specific extraction methods and analyses. The presence of fermentation markers and tartaric acid - which is not exclusively found in grape, but for the area and periods investigated can be considered to be so - indicates that wine was in contact with ancient materials. In this paper we present examples of wine residues identified in different phases of the life cycle of wine applying the method published in Pecci et al. 2013. We have investigated production installations where vats used to produce wine and dolia are located, storage, transport (indicated mostly by the presence of amphorae) and consumption contexts from different periods and sites in the Italian Peninsula. The examples cover a wide chronological range, from the Bronze Age to the Medieval period, passing through the Roman and Late Roman period. The paper is part of the contract RYC 2013–13369 founded by the Ministerio de Economía y Competitividad and the activities of the ERAAUB, Consolidated Group (2014 SGR 845).

A. Pecci/G. Giorgi/L. Salvini/M. A. Cau, Identifying wine markers in ceramics and plasters with gas chromatography - mass spectrometry. Experimental and archaeological materials.
Journal Arch. Science 40, 2013, 109-115.

Consumption practices in Early Iron Age Central Europe: Organic residue analyses of local and imported pottery from the Heuneburg, Breisach-Münsterberg and Vix

Maxime Rageot, Maximilian Zerrer (Eberhard Karls Universität Tübingen), Angela Mötsch (Landesamt für Denkmalpflege im Regierungspräsidium Stuttgart, Esslingen), Birgit Schorer (Landesmuseum Württemberg Stuttgart)
maxime.rageot@uni-tuebingen.de, maximilian-hartmut.zerrer@uni-tuebingen.de,
Angela.Moetsch@rps.bwl.de, Birgit.Schorer@Landesmuseum-Stuttgart.de

Our research focuses on consumption practices in Early Iron Age Central Europe (7th-5th cent. BC). The approach is based on the analysis of organic residues and requires the study of organic natural resources including management systems and provenances. Local and imported vessels from different contexts of the Heuneburg and Vix - Mont-Lassois (palatial area, domestic-craft installations and external habitats) were investigated to get an overview of dietary practices. The importation of southern plant oils and wine has been identified in ceramics recovered from

Vix and the Heuneburg, suggesting the consumption of these Mediterranean products. This raises the question as to whether or not Early Celtic societies also appropriated foreign dietary practices. The results obtained deepened our understanding of the meanings and functions of the pottery involved. To date, Mediterranean food products have mostly been attested in imported vessels. There is hardly any evidence for the consumption of wine in locally produced drinking vessels. A wide variety of products, probably of local origin, such as animal fats, plant oils, dairy products, and beeswax have been detected in local vessels. In this context, the role of beehive products (found in most of the local pottery) appears to be particularly important in early Celtic diet and practices.



Nahrung und Nahrungspflanzen der Eisenzeit in Südwestdeutschland aufgrund archäobotanischer Untersuchungen

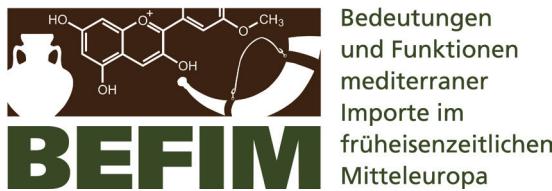
Manfred Rösch (Landesamt für Denkmalpflege im Regierungspräsidium Stuttgart,
Gaienhofen-Hemmenhofen)
manfred.roesch@rps.bwl.de

Langjährige archäobotanische Forschung an zentralen Plätzen und ländlichen Siedlungen der frühen Eisenzeit geben in Kombination mit Pollenanalysen an Seesedimenten Einblick in die Landnutzung und den Charakter der Kulturlandschaft jener Zeit. Unterschiede zwischen zentralen und ländlichen Siedlungen wie auch naturräumlich bedingte räumliche Muster werden sichtbar. Die Agrarproduktion basierte auf einer breiten Palette von Feldfrüchten, aber der Nahrungsimport in zentrale Plätze beschränkte sich auf wenige Arten. Im Getreidebau fehlten nur noch Roggen, Hafer und Buchweizen. Bezeugt sind fünf Hülsenfruchtarten, drei Ölpflanzen und erste Gewürze. Auch die Feige war bekannt. Die Versorgung mit Obst und Nüssen stützte sich wie seit der Jungsteinzeit hauptsächlich auf wild Gesammeltes, wobei sich der Schwerpunkt von waldnahen Arten mehr zu denen des Offenlandes verschob und Obstgärten mit Birne und Walnuss vorkamen. Gemäß den Ackerunkräutern war das Ackerland gut bewirtschaftet mit Pflugbau, Fruchtwechsel, Brachen und Düngung zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit. Neben Bier und importiertem Wein diente Met als Getränk. Er ist besonders in Bronzegefäßen reicher Gräber überliefert. Der Honig zu seiner Erzeugung wurde wildbeuterisch gewonnen. Für den Metansatz wurden vollständige Waben verwendet. Sein Pollengehalt spiegelt die gesamte Kulturlandschaft wider. Sie war stark entwaldet mit parkartigem, extensivem Weideland, Feldern, Brachen und Feuchtgebieten. Zwischen den einzelnen Zentralorten gibt es naturräumliche Unterschiede aufgrund der Bodenqualität. Auch an einem Zentralort mit weniger fruchtbaren Böden wie der Heuneburg war die Umgebung ziemlich offen, vor allem infolge extensiver Beweidung.

Reconsidering the question of amphora contents and functional use: expected products, archaeological evidence and biomolecular analysis

Federica Sacchetti (Aix-Marseille Université), Maxime Rageot (Eberhard Karls Universität Tübingen)
sacchetti.federica@gmail.com, maxime.rageot@uni-tuebingen.de

The problem of amphora content is a major topic in research on the Mediterranean economy of the 8th-4th centuries BC. The nature of organic goods exchanged in archaic amphorae is never specified in contemporary texts. Later texts mention vine-growing/wine or olive-growing/oil as main production of any one Mediterranean city, which explains why other commodities have hardly been considered in the historical reflexion about transport amphorae. However, a wide range of contents emerges from a new combination of historical and archaeological evidence. Another major problem is to determine the 'primary use' of each amphora. What was contained in its secondary or last use, is considered an 'accident' in the life of the container. The question of the primary use is important for defining the main economic vocations of each region manufacturing a given amphora type and therefore for the economy of production. It is nevertheless an issue of less importance for investigating what commodities really circulated on Mediterranean or European markets, and thus for the economy of exchange and consumption. We will assume that, as long as an amphora remained in the long-distance distribution network, its content was a 'primary' commodity. This is the case with Mediterranean products in long-distance exchange as in Central Europe, as will be illustrated by the contents of amphorae from the Heuneburg and Vix.



Big jars and fermented beverages of the Iron Age in Champagne

Marion Saurel (INRAP Saint Martin-sur-le-Pré)
marion.saurel@inrap.fr

The study of big ceramic jars found in Iron Age settlements in Champagne (7th to 4th cent. BC) provides different types of arguments for a discussion of their use in the production and consumption of fermented beverages. These arguments relate to their general shape and size, alterations of use inferred for example from surface attritions and abrasions and also to their archaeological contexts (environmental aspects and spatial location) or to ethnographic comparisons. The paper will present the working stages from data to functional hypotheses and discuss selected examples in order to give an overview of the present state of knowledge on the topic.

Vessels from Old Excavations at the Heuneburg – New Evidence for their Functional Interpretation

Birgit Schorer (Landesmuseum Württemberg Stuttgart), Maxime Rageot (Eberhard Karls Universität Tübingen), Angela Mötsch (Landesamt für Denkmalpflege im Regierungspräsidium Stuttgart, Esslingen)

Birgit.Schorer@Landesmuseum-Stuttgart.de, maxime.rageot@uni-tuebingen.de,
Angela.Moetsch@rps.bwl.de

The Early Iron Age settlement at the Heuneburg near Sigmaringen in South-West Germany provided a large corpus of different local pottery as well as some outstanding imported vessels from Greek contexts, mainly fine Attic wares and transport amphorae. Most of the older finds have already been studied and issued in the publication series of all Heuneburg finds of 1950 to 1985. The authors of relevant research studies assumed that local vessels, such as bowls, beakers and bottles, had been used for local drinks and food whereas imported Greek vessels, such as craters and cylices, had been reserved for foreign drinks, especially wine. This assumption implicated the idea that, in combination with the imported vessels and their contents, the Greek symposium had been adopted by early Celtic cultures north of the Alps without any change of function and meaning. Foreign influences in local ceramics indeed give evidence for contacts with the Mediterranean cultures. There are shapes and decoration elements, which clearly seem influenced by Mediterranean material culture, but these elements were changed and implemented into early Celtic ceramics in an autonomous manner. Furthermore, current archaeometric investigations in the context of the BEFIM-project revealed new aspects of their functional use. Selected examples of this will be presented in the paper.

Materiell-semiotische Perspektiven auf die Aneignung von Trinksitten

Stefan Schreiber (Ludwig-Maximilians-Universität München)

stefan.schreiber@vfpa.fak12.uni-muenchen.de

Untersucht man die Aneignung von Trinksitten, fällt auf, dass der Fokus bisheriger Analysen oftmals einseitig entweder auf den Funktionen und der Herkunft der beteiligten Gefäße, auf den angeeigneten Flüssigkeiten oder auf den ritualisierten und sozialen Kontexten des Gelages liegt. Die Deutungen schwanken dann zwischen direktem und indirektem Einfluss oder zwischen bewusster und unbewusster Übernahme. Die Praktiken des Trinkens selbst bleiben jedoch meist unbeachtet. In meinem Vortrag möchte ich nicht nur die mit Aneignungen von Trinksitten verbundenen Praktiken thematisieren, sondern auch hinterfragen, wie die jeweiligen Praktiken Sinn und Materie transkulturell übersetzen. Dazu möchte ich Trinkpraktiken als „Apparate materiell-semiotischer Produktion“ konzeptualisieren. Diese Apparate (re)produzieren beständig kreative, aber auch restriktive Übersetzungen anhand voriger Praktiken. Zugleich (re)figurieren diese Übersetzungen aber auch die Apparate selbst. Es gilt also, die Dimensionen und das Wechselspiel zwischen den Apparaten materiell-semiotischer Produktion und den durch sie erzeugten transkulturellen Übersetzungen zu untersuchen.

The potential of biomarker and isotopic analysis in studying ancient organics

Cynthianne Spiteri (Eberhard Karls Universität Tübingen)

cynthianne.debono-spiteri@uni-tuebingen.de

The analysis of organic residues recovered from archaeological artefacts is a well-established technique spanning decades of methodical research and successfully identifying a wide range of food and non-food products. The versatility of this technique means that it can be used to answer a myriad of archaeological questions targeting palaeodiet, development in food technology, cuisine, shifts in dietary preferences, vessel function, trade and exchange, and dating, to mention a few. This paper shall first look back at what has been achieved in previous years, highlighting milestones in the methodological development of organic residue analysis as well as key breakthroughs in archaeological research identified through the application of this technique. We then look at recent developments and what the near future of this field of research is likely to hold.



Early Iron Age and Late Mediaeval malt finds from Germany - attempts at a reconstruction of early Celtic brewing and the taste of Celtic beer

Hans-Peter Stika (Universität Hohenheim, Stuttgart)

hans-peter.stika@uni-hohenheim.de

In special straight ditch structures from the early Iron Age settlement of Eberdingen-Hochdorf (early La Tène Period), a large number of evenly germinated hulled barley grains were found. This malt seems to have been the result of deliberate germination, due to the purity of the finds and the unusual archaeological structure which could have been used both for the germination and also as a drying-kiln for producing roasted malt. The Hochdorf malt most probably was produced for the purpose of beer brewing. Based on the excavated finds and features as well as theoretical reflections on the early Iron Age brewing process, attempts at reconstructing the possible taste of early Celtic beer are presented. Additionally, two malt finds from late mediaeval Berlin are discussed. At Fischerinsel a mixture of deliberately sprouted hulled barley as well as rye and oat grains, which were not germinated, was found. The three different cereals could have been used for brewing a typical mediaeval/early modern beer since the use of mixed crops for producing beer was quite common at the time. At Diepensee a malt find in a brewer's house was excavated next to field structures which might point at a hop garden.

BEFIM: Neue Perspektiven auf die Kraft interkultureller Kontakte in der frühen Eisenzeit

Philipp W. Stockhammer (Ludwig-Maximilians-Universität München)
philipp.stockhammer@lmu.de

Lange Zeit wurden die frühkeltischen Gemeinschaften Mitteleuropas als passive Rezeptoren mediterraner Einflüsse verstanden und weder die Handlungsmacht und Kreativität der keltischen Akteure noch die mögliche Vielseitigkeit des Südkontakte jenseits elitärer Gelagepraktiken hinreichend diskutiert. Unser Verbundforschungsprojekt „BEFIM: Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa“ hat es sich zum Ziel gesetzt, die transformative Kraft interkulturellen Kontakts in den Fokus zu rücken. Da die Konstitution und der Wandel von Bedeutungen und Funktionen der Importe wie auch der lokalen Keramik im Kontext sozialer Praktiken erfolgen, versuchen wir, deren Spuren zu erkennen und zu verstehen. In meinem Vortrag werde ich zunächst den Ausgangspunkt von BEFIM und die zugrundeliegenden Fragen sowie den Aufbau des Verbundes vorstellen. Anschließend frage ich, welche Konzepte interkulturellen Kontakts – Aneignung, Übersetzung, Kopie, Imitation oder Hybridisierung – mir für die Analyse der für BEFIM relevanten Prozesse geeignet erscheinen und werde dies mit einem abschließenden Fallbeispiel aus unseren Forschungen illustrieren.

Bronze Age beer making in a wine territory? Archaeobotanical evidence from Greece

Soultana Maria Valamoti (Aristotle University of Thessaloniki)
sval@hist.auth.gr

Wine as a diachronic element of religious, ritual, healing and culinary traditions, has been the alcoholic drink associated with prehistoric societies of the Aegean and closely linked with ancient Greek civilisation, the cult of Dionysos and the symposium. Artefactual evidence, archaeobotanical remains and chemical analyses indicate wine making in the Neolithic, while Linear B texts make clear references to wine and Dionysos. Different wine types, wine-drinking and wine trade are frequently mentioned in ancient literary sources. In this regional and cultural context, beer is hardly ever considered in the archaeological discourse, and for historic periods it is a drink of foreigners, despite the availability of cereal grains. Recent and old archaeobotanical evidence indicates beer making at the end of the 3rd millennium BC and the beginning of the 2nd millennium BC in mainland Greece. The finds consist of sprouted grains of cereals (wheat and barley) as well as ground cereal fragments that could correspond to ground malt. This pre-Celtic ‘beer’ in a wine territory, allows an exploration of alcoholic drinks and identities in South-Eastern Europe, currently investigated within the ERC funded project PLANTCULT (Grant Agreement No 682529, Consolidator Grant 2016-2021), aided by scanning electron microscopy, experimental replication and residue analyses.

Contextualizing Greek Imports at Late Hallstatt and Early La Tène Sites

Justin St. P. Walsh (Chapman University, Orange, California)

jstpwalsh@chapman.edu

Seventeen years ago, Brian Shefton wrote, “the distribution pattern of the Greek imports for the Hallstatt period has crystallized a number of years ago and is unlikely to be greatly modified in the future except on point of detail” (2000, 28). Indeed, publications describing Greek pottery have reached similar conclusions: Greek vases were rare in west-central Europe compared to the Mediterranean coast; where they did appear, it was as apparently-prestigious grave goods in elite tombs more than as tableware used in banquets; emphasis in consumption centered on vases associated with drinking rather than eating, storage, or household functions; and the presence of transport amphorai was extremely limited if not entirely lacking at many sites. Discussions of Greek imports like the one above have tended to occur in a vacuum, however (and I am as guilty of this as anyone) – the pottery, in particular, has been published by itself, or together with Greek and Etruscan metal vessels, separate from local production. This phenomenon raises the question: what can we gain by considering imports together with the locally produced items recovered from the same contexts? This paper will explore some examples where sufficient publication allows such re-contextualization, emphasizing how consumers made choices according to their needs and interests when constructing assemblages.



Neue Forschungen am Nordosthang des Mont Lassois in der Flur „Les Renards“: Ein späthallstattzeitliches Handwerksareal

Alexandra Winkler (Universität Zürich), Maxime Rageot (Eberhard Karls Universität Tübingen),

Philippe Della Casa (Universität Zürich)

alexandra.winkler@uzh.ch, maxime.rageot@uni-tuebingen.de

Der Fachbereich Prähistorische Archäologie der Universität Zürich erforscht im Rahmen des von B. Chaume geleiteten Projektes „Vix et son environnement“ seit 2013 die Besiedlung des Nordosthangs des Mont Lassois (sog. Flur „Les Renards“). Das Forschungsareal ist von drei Befestigungsanlagen geschützt und liegt unmittelbar an der Seine, die als Hauptverkehrsachse gilt. Insgesamt wurden bisher vier Sondagen an zwei Standorten auf 220 m² untersucht. Die Befund- und Funddichte sind sehr hoch, weil es zwei Besiedlungsphasen und erhaltene Nutzhorizonte gibt. Diese gute Konservierung ist auf Erosionsschutz durch die nahe Befestigungsanlage zurückzuführen. Alle Befunde orientieren sich parallel oder rechtwinklig zum Wall. Auf seiner Innenseite wurden mehrere einzigartige Öfen ungeklärter Funktion direkt in die auslaufende Wallrampe eingebaut. Nahegelegene Werkplätze besitzen Steinböden, Feuerstellen und Baubefunde. Das meiste Fundmaterial in Form von Siedlungs- und Handwerksresten stammt aus den Nutzhorizonten der Werkplätze und der Verfüllung eines Grubenhauses. Es deutet auf Töpferei, Metall- und Holzverarbeitung in kleinen heterogenen Werkstätten. An der Gebrauchskeramik wurden Proben für Organic Residue Analysis (ORA) entnommen, deren Resultate vorgestellt werden. Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die Dichte der Befunde und ihre intensive Nutzung jeden häuslichen Rahmen sprengen. Zudem zeigt die Nähe zur Haupthandelsroute (Fluss) und zur elitären Höhensiedlung die strategisch günstige Lage des Areals und somit die besondere Stellung seiner Bewohner.

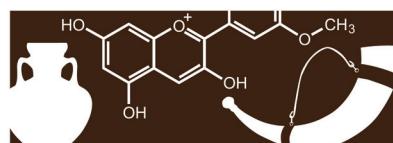


G.RÖHRL©

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



BEFIM

Bedeutungen
und Funktionen
mediterraner
Importe im
früheisenzeitlichen
Mitteleuropa