





## Danksagung

Ich möchte an dieser Stelle jenen Menschen danken, die mich in den vergangenen zwei Jahren meines Lebens unterstützt, inspiriert, mich angespornt und getröstet haben.

Ich danke meinem Vater, für seinen philosophischen Geist.

Und meiner Mutter, für ihr kümmerndes, verständnisvolles Wesen.

Besonderer Dank gilt der University of Glasgow, an der ich vier Monate lang im Bereich Archaeology und Celtic Studies studieren durfte. Speziell Prof. Stephen Driscoll und Dr. Katherine Forsyth möchte ich danken, ohne deren Inspiration und Hilfe diese Arbeit niemals entstanden wäre.

Ich bedanke mich bei meinem Betreuer Dr. Peter Ramsl, der sich meinem Thema angenommen hat und mir auch genügend Ehrgeiz entlocken konnte, um diese Arbeit zu verwirklichen.

Weiters danke ich der Universität für Bodenkultur (BOKU) Wien für wertvolle Literatur und dem Institut für Numismatik und Geldgeschichte, besonders Prof. Hubert Emmerig, für erste wertvolle Ratschläge bezüglich wissenschaftlicher Arbeiten.

Ich danke Jutta Leskovar, Raimund Karl und den Teilnehmern der 6. Linzer Gespräche zur interpretativen Eisenzeitarchäologie für wertvolle Hinweise.

Ich danke all den lieben Menschen, die mich in den letzten Jahren auf meinem Weg begleitet haben. Besonders meiner lieben Freundin, Studienkollegin und „Fee“ Vera, für ihr Verständnis, ihre Inspiration, ein offenes Ohr, unzählige Stunden im „Shanti“ und etliche Tassen Tee. Ich danke der LOPHT-Crew (Sonja, Bernhard, Edith, David, Burgl, Tobi, Miry, Rho & Co.), meiner niederländischen Freundin Marloes, dem „Glasgow-Burgenländer“ Daniel, meinen Studienkolleginnen und Kollegen, die mit mir den Studienweg beschritten haben (Ruth, Veronika, Alex, Claudia, Lee, Samuel, Robert, Tamara, Zea, Vicky und Greg), meiner Freundin Mona für ihre Englischkenntnisse, meinen lieben Kolleginnen und Kollegen aus dem PERFORM, meinen Arbeitskolleginnen und -kollegen vom OWS, besonders Magdalena W. und Phillip S. fürs Korrekturlesen (!) und der Hollergassen-WG!

Ich danke meiner Familie.

Ich danke Benny, Linda, Phillip und Luis!



# Inhaltsverzeichnis

Danksagung .....	3
1. Einleitung.....	7
2. Einführendes .....	12
2.1. Die Keltenfrage .....	12
2.2. Theoretische Ansätze und Methoden .....	16
3. Das Fest und seine Teilaspekte .....	18
3.1. Das Festmahl .....	21
3.1.1. Definition nach Hayden .....	23
3.1.2. Definition nach Dietler .....	25
3.1.3. Zusammenfassung.....	28
3.2. Quellenlage für Festmähler .....	29
4. Die Voraussetzung für das Festmahl – der materielle Überschuss.....	34
4.1. „Wirtschaft“ – Definitionen.....	34
4.2. „Wirtschaft“ in der Späteisenzeit? .....	39
4.3. Reziproker Gabentausch und wirtschaftliche Transaktion .....	42
4.4. Handel, Import und Luxusgüter.....	45
4.5. Prestigegüter nach Frankenstein und Rowlands.....	50
5. Genussmittel während des Festmahles – Alkohol .....	53
5.1. Wein, Bier und Met .....	56
5.1.1. Wein .....	57
5.1.2 Hintergrund .....	57
5.1.3. Eigenschaften .....	59
5.1.4. Weinerzeugung .....	61
5.1.5. Wein in der Antike.....	63
5.1.6. Archäologische Belege für Wein .....	65
5.2. Exkurs: Bier und Met .....	68
5.2.1. Hintergründe von Bier und Met .....	68
5.2.2. Eigenschaften von Bier und Met .....	70
5.2.3. Biererzeugung.....	71
5.2.4. Meterzeugung .....	72
5.2.5. Bier und Met in der Antike .....	73
5.2.6. Archäologische Belege für Bier und Met.....	76
6. Intentionen und Auswirkungen des Festmahls .....	78
6.1. Das ökonomisch-politisch orientierte Festmahl.....	79

6.1.1. Empowering Feast .....	79
6.1.2. Patron-Role Feast .....	81
6.1.3. Diacritical Feast .....	82
6.2. Das sozial-politisch orientierte Festmahl .....	83
6.2.1. Das sozial differenzierende Festmahl.....	84
6.2.2. Das integrierende Festmahl .....	90
6.2.3. Das Festmahl in Übergangsphasen .....	93
7. Conclusio .....	100
8. Literaturverzeichnis .....	102
9. Abkürzungsverzeichnis .....	122
Abstract .....	123
Curriculum Vitae.....	125

# 1. Einleitung

Feste sind essenzielle Bestandteile des menschlichen Lebens.

Das Planen, Organisieren und Abhalten eines Festes sind zutiefst soziale Handlungen, die allgegenwärtig sind, in jeder Kultur auftreten und sich doch stark voneinander unterscheiden können. Feste sind als omnipräsente Phänomene zu bezeichnen, da sie sich in jeder Kultur und in jedem Kulturkreis wiederfinden.<sup>1</sup> Ein Fest kann unterschiedliche Bedeutungen haben, politisch, religiös, sozial oder wirtschaftlich orientiert sein und aus prinzipiell jedem Anlass stattfinden.

Doch was ist unter einem Fest zu verstehen?

Feste sind Ausstiege aus dem Alltag, die dazu dienen können, zu eigens erbrachter Leistung auf Distanz zu gehen und dem menschlichen Individuum die Möglichkeit geben, mit sich selbst und seinem Tun in Reflexion zu treten. Ziel des Festes ist es, vollbrachtes Tagwerk sein zu lassen und die Ruhe nach der Arbeit besinnlich und leise oder überschwänglich und laut zu genießen.<sup>2</sup>

Laut der Theorie nach Helmuth Plessner nimmt der Mensch seine Umwelt in unterschiedlichen Rahmen, als „Vordergrund“ und „Hintergrund“ wahr.<sup>3</sup> Ein Fest böte demnach eine gute Möglichkeit, um zwischen diesen Rahmen hin und her zu wechseln, um aus der gegenwärtigen Situation auszusteigen, auf Distanz zu gehen, um Geschaffenes von außen zu betrachten.

Feste haben zweifellos auch in der Eisenzeit stattgefunden – hierzu finden wir zahlreiche Quellen (archäologische, literarische, bildliche)<sup>4</sup>. Doch wie sie stattgefunden haben oder stattgefunden haben könnten, bleibt umstritten und soll trotzdem Teil dieser Forschungsarbeit sein.

Ziel dieser Arbeit ist es, interdisziplinär unterschiedliche Herangehensweisen – sowohl archäologische als auch kulturethnologische und sozialanthropologische – zu nutzen, um die Relevanz des Festmahles für spätereisenzeitliche Gesellschaften zu erfassen.

Feste sind oft, aber nicht zwangsläufig, verbunden mit dem Konsum von Nahrung, also dem Abhalten eines Festmahles. Festmähler können auf unterschiedliche Weise Bestandteil, Begleiterscheinung oder Höhepunkt von Festen sein. In dieser Forschungsarbeit werden Festmähler als essenzielle Bestandteile von festlichen Veranstaltungen angenommen, daher sind in dieser Arbeit Belege für Festmähler gleichzusetzen mit Belegen für festliche Ereignisse.

Um diese Arbeit in einem für sie vorgesehenen Rahmen zu halten, konzentriert sich die Bestandsaufnahme auf die späte Eisenzeit – einem chronologischen Zeitraum von rund 500 Jahren,

---

<sup>1</sup> Benz und Gramsch 2006, 417.

<sup>2</sup> Schultz 1988, 9. Pichler, Chalian und Hofer 2002, 7.

<sup>3</sup> Krüger 2009, 66f. Siehe auch Giddens 1997, 161f.

<sup>4</sup> Siehe Kapitel 3.2. in dieser Arbeit.

nämlich dem 5. bis inkl. 1. Jahrhundert v.Chr., also ab der Zeit des Überganges von der späten Hallstattkultur zur frühen Latènekultur, bis inklusive der Zeit der späten Latènekultur.<sup>5</sup> Hierbei handelt es sich um eine Zeitspanne, die von einer Vielzahl an wirtschaftlichen, politischen, sozialen, kulturellen aber auch klimatischen und technologischen Veränderungen innerhalb mitteleuropäischer Gesellschaften geprägt ist.<sup>6</sup>

Unter „mitteleuropäisch“ sind in dieser Arbeit jene Gebiete des heutigen Deutschlands, Österreichs, der Schweiz und Frankreichs zu verstehen. Obwohl eine Vergleichsstudie der Entwicklungen des genannten Phänomens in diesen Gebieten und den Entwicklungen jenes Phänomens in Großbritannien angedacht war, wird jener Bereich nicht Teil dieser Arbeit sein können.<sup>7</sup>

Wie bereits erwähnt, können Festmähler aus unterschiedlichsten Anlässen oder Intentionen heraus abgehalten werden. Doch soll der Schwerpunkt dieser Arbeit einerseits auf den politisch-ökonomischen, andererseits auf den sozialen Beweggründen für das Festmahl liegen.

Ein zentrales Element des Festmahles ist der Konsum von alkoholischen Getränken. Obwohl Alkoholkonsum nicht automatisch ein Festmahl kennzeichnet, ebenso wenig wie ein Festmahl den Genuss von Alkohol voraussetzt, wird aufgrund der Fundlage davon ausgegangen, dass vorchristliche mitteleuropäische Feste sehr wohl den Konsum von alkoholischen Genussmitteln miteinbezogen.<sup>8</sup>

In dieser Arbeit werden nun folgende Fragen gestellt: Was zeichnet ein Festmahl im Allgemeinen aus und wie könnte ein späteisenzeitliches Festmahl ausgesehen haben? Diese Frage ist nicht mit Eindeutigkeit zu beantworten, da es sich als schwierig erweist, längst vergangene Tatbestände zu rekonstruieren. Was in dieser Arbeit jedoch versucht wird, ist die Analyse theoretischer Modelle (Dietler) und deren Anwendbarkeit auf die späteisenzeitliche Situation. In weiterer Folge soll die Frage nach den Voraussetzungen für ein Festmahl gestellt werden. Hierbei wird in erster Linie der materielle Überschuss Relevanz zeigen. Handel, exotische Neuheiten und alkoholische Getränke spielen als direkte Beeinflussungsquellen eine eigene Rolle im Festmahlkontext. Schlussendlich möchte ich mich der Frage nach der sozialen, politischen und wirtschaftlichen Relevanz des Festmahles für die späteisenzeitliche Gesellschaft widmen. Welche Auswirkungen können Festmähler auf das politisch-ökonomische und das soziale Gefüge innerhalb einer Gesellschaft haben?

---

<sup>5</sup> Chronologie laut Rieckhoff und Biel 2001, 12.

<sup>6</sup> Krause und Beilharz 2012a, 205f. Nikolai 2012, 254f., 342f.

<sup>7</sup> Hierfür siehe u.a. Ralph 2007.

<sup>8</sup> Siehe Kapitel 5. in dieser Arbeit.

Diese Fülle an Fragen macht es naheliegend, dass die Erforschung von Festen und Festmählern essenziell bedeutend ist, im Versuch eisenzeitliche Gesellschaften zu verstehen. Während eine genauere wissenschaftliche Auseinandersetzung mit dieser Thematik für die deutschsprachige Literatur überfällig ist, haben sich englischsprachige Anthropologen schon über ein Jahrzehnt mit der Relevanz des Festmahles auseinandergesetzt.<sup>9</sup> Erst in den letzten Jahren haben sich im deutschsprachigen Raum Tendenzen in diese Richtung entwickelt.<sup>10</sup>

Verwunderlich ist die Tatsache, dass Festmähler und Gelage-Formen der Antike einen Themenkreis darstellen, der trotz Überlieferungen wenig erforscht bleibt. Jedoch haben Forschungsarbeiten, die sich mit den sozialen Kontexten von Alkohol- und Nahrungsmittelkonsum befassen, in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen, da Nahrungsaufnahme nicht mehr nur als biologisches Bedürfnis, sondern als soziale Tätigkeit des menschlichen Individuums verstanden wird.<sup>11</sup>

Interessanterweise wurden Festmähler des antiken mediterranen Raumes – wie das griechische Symposion oder das römische Symposium – vielseitiger erforscht<sup>12</sup> als Festmähler der Eisenzeit, die größtenteils anhand von Situlen-Darstellungen erklärt werden.<sup>13</sup> Argumentiert werden kann diese Tatsache möglicherweise durch die reduktionistische Feststellung, dass es bezüglich Festverhalten eisenzeitlicher Gesellschaft nicht genügend Belege gibt. Tatsächlich verhält es sich mit der Quellenlage für antike mediterrane Ess- und Trinkkultur weit vorteilhafter<sup>14</sup>, als mit der Quellenlage für mitteleuropäische eisenzeitliche Gesellschaften.<sup>15</sup>

Archäologische Befunde in Form von Materialkultur finden sich reichlich, doch sind jene Überreste (z.B. Gefäßreste) oft nicht eindeutig auf ein Festmahl zurückzuführen. Funde von Nahrungsmittelüberresten sind mitunter selten, da es sich bei jenem Ereignis in erster Linie um den Verzehr organischen Materials handelt. Schlachtungsspuren oder verkohlte Nahrungsmittel könnten Hinweise auf Festmähler sein. Trotzdem bedarf es bei archäologischen Befunden genauer Analysen und Interpretationen um eindeutige Aussagen bezüglich einer Festmahlkultur zu treffen.

---

<sup>9</sup> Dietler und Hayden 2001. Bray 2003. Dietler 2005. Dietler 2010.

<sup>10</sup> Benz und Gramsch 2006. Stika 2009.

<sup>11</sup> Jiménez et al. 2011, 1f.

<sup>12</sup> Schulz 1997, Schäfer 1997, Davidson 1999, Dunbabin 2003, Stein-Hölkeskamp 2005.

<sup>13</sup> Siehe z.B. Eibner 2003.

<sup>14</sup> Anm.: Man beachte allein literarische Quellen antiker Autoren wie Platons *Symposion*, Xenophons *Symposion*, Plutarchos *Symposiaka ton Hepta Sophon* und Petronius *Cena Trimalchionis* die von griechischen und römischen Gastmählern berichten.

<sup>15</sup> Bezüglich literarischer Quellen für die eisenzeitliche Gesellschaft können wir nur auf Sekundärquellen (z.B. Caesar, Poseidonios, Athenaios) zurückgreifen.

Antike literarische Quellen überliefern „nur“ sekundäre Berichte und Anhaltspunkte. Epigraphische Quellen existieren kaum<sup>16</sup> und bildliche Quellen (Abbildungen auf Situlen) werden häufig Opfer unterschiedlichster Interpretationen.<sup>17</sup>

Spätere literarische Quellen (mittelalterliche Literatur oder Gesetzestexte aus Irland oder Wales) würden ein umfangreiches Bild zu Festmählern bieten, sind aber auf eisenzeitliche Gegebenheiten nicht ausreichend anwendbar. Hierüber wird in der Forschung jedoch mitunter heftig diskutiert.<sup>18</sup>

Eine vielversprechende Möglichkeit scheint es, sich anderen Ortes Hinweise zu suchen – nämlich anhand Untersuchungen zeitgenössischer indigener Völkerschaften. Doch auch hier stellt sich die Frage nach der Verwertbarkeit der Daten und deren Anwendbarkeit auf Gegebenheiten längst vergangener Gesellschaftsgruppen.

Mag diese Quellenlage spärlich erscheinen, ist es doch Ziel der Forschung durch interdisziplinäres Arbeiten aus jenen Belegen ein umfangreiches Bild vergangener Kulturen zu erstellen. Auch diese wissenschaftliche Arbeit widmet sich jenem Ziel, um den Versuch zu unternehmen eine mögliche eisenzeitliche Festmahlkultur zu ergründen.

Die folgenden Kapitel widmen sich zuerst dem Keltenbegriff, einem viel diskutierten Terminus, der wohl auch heute noch für Aufregungen in der Forschung sorgt. Es ist mir persönlich ein Anliegen diesen Begriff der „Kelten“ zu definieren – ist es doch eines der essenziellsten Elemente des Studiums der Keltologie. Im Folgenden soll die methodische Herangehensweise dieser Arbeit dargelegt werden. Die Verfassung dieses Abschnittes war für mich persönlich sehr relevant, da ich einige Monate in Großbritannien an der Universität Glasgow verbracht habe und Einblicke in die englischsprachige und amerikanische Schule und deren theoretischen Herangehensweisen bekommen habe (z.B. Literatur von Michael Dietler, Ökonomietheorie nach Marshall Sahlins). Sozialtheoretisch und philosophisch folge ich einigen Ansätzen französischer und britischer Strukturtheoretiker, wie Marcel Mauss und Anthony Giddens, aber auch verstärkt Ansätzen poststrukturalistischer Wissenschaftler wie Michel Foucault, dem „agency“-Modell nach Ian Hodder und späteren Strömungen Pierre Bourdieus.

---

<sup>16</sup> z.B. Die Iepontische Inschrift von Ornavasso, in der der Ausdruck „...UINOM NAŠOM“ als „Naxischer Wein“ übersetzt wird (hierzu siehe Stifter 2006, 4.) und den Begriff „CURMI“ auf einer Spinnwirtel aus Autun in Saône-et-Loire, der allgemein als „Bier“ übersetzt wird (hierzu siehe Birkhan 1997, 1091.)

<sup>17</sup> Siehe z.B. Kromer 1980, Urban 2003, 244, 313.

<sup>18</sup> Siehe Karl 2005, 383f. Karl ist versucht mehrere Quellen unterschiedlicher Art (auch mittelalterliche literarische Quellen) zu kombinieren, in dem Versuch eine umfangreiche Gesamtdarstellung einer „celtic society“ zu erstellen.

Das darauffolgende Kapitel beschäftigt sich genauer mit der Frage und Definition des Festmahles, unter besonderer Berücksichtigung zweier Definitionen nach Michael Dietler und Brian Hayden. Anschließend soll die Quellenlage für Festmähler genauer beleuchtet werden.

Es folgt ein Kapitel zu den Voraussetzungen für ein Festmahl. Hiermit sind speziell ökonomische und produzierende Praktiken gemeint, die das Entstehen eines Festmahles überhaupt erst möglich machen. Begriffen wie „Wirtschaft“, „Überschuss“ und „Handel“ kommt im Kontext des Festmahles eine besondere Bedeutung zu.

Die nachfolgenden Kapitel widmen sich den exotischen Nahrungsmitteln, Luxusgütern sowie den alkoholischen Getränken als wesentliche Bestandteile der Festmahlkultur. Auf drei alkoholische Getränke, nämlich Wein, Bier und Met soll in dieser Arbeit genauer eingegangen werden.

Es stellt sich hierbei die Frage nach dem Kontext des Alkoholkonsums und der Beschaffung von alkoholischen Getränken, was die Thematik von Alkohol als Importware nahe legt.

Abschließend widmet sich diese Arbeit der politisch-ökonomischen und sozialpolitischen Relevanz des Festmahles und deren Auswirkungen auf die Gesellschaft. Hierbei werden einerseits unterschiedliche Festmahltypen nach Michael Dietler beleuchtet, andererseits wird auf den sozialen, gesellschaftstransformierenden Charakter des Festmahles eingegangen.

Schlussendlich folgt die interpretative Bearbeitung eines archäologischen Fallbeispiels, nämlich dem von Matthieu Poux ergrabenen „Heiligtum“ von Corent, das als Paradebeispiel eines sozialpolitischen Festmahles gelten kann.

## 2. Einführendes

An dieser Stelle möchte ich mich zu Allererst dem Begriff der „Kelten“ widmen. Obwohl jener Terminus in dieser Arbeit kaum – und wenn, dann nur unter Anführungszeichen – anzutreffen sein wird, da dies eine archäologisch-kulturhistorische Abhandlung ist, die auf archäologisch chronologische Termini zurückgreifen wird (wie z.B. Hallstatt, Latène, späteisenzeitlich) und sprachwissenschaftliche, althistorische oder literarische Begriffe Größtenteils außer Acht lässt, so ist es mir doch ein Anliegen als Keltologin, diesen Begriff der „Kelten“ genauer zu definieren.

Im zweiten Teil dieses Kapitels erörtere ich meine methodische Herangehensweise und meine theoretischen Ansätze für diese Arbeit.

### 2.1. Die Keltenfrage

Der Begriff der „Kelten“, der in der Antike seinen Anfang nahm und erst durch die „Keltomanie“ des 18. und 19. Jahrhunderts seine romantische Färbung – und somit seinen Klischeecharakter – erhielt, muss in der heutigen wissenschaftlichen Forschung mit Bedacht definiert und erklärt werden. Der Begriff findet sich in einer Vielzahl an Forschungsrichtungen und darüber hinaus auch in populärwissenschaftlicher und nicht-wissenschaftlicher Literatur wieder.

Die „Kelten“ werden erstmals in antiken schriftlichen Überlieferungen genannt. Diese Schriftstücke wurden von äußeren Beobachtern verfasst und sind daher subjektiv gefärbt. Sie berichten von einer Völkerschaft der „galli“ (Gallier), die sich laut Gaius Julius Cäsar<sup>19</sup> „celtae“ nennen. Die Begriffe „Gallier“ und „Kelten“ haben sich wohl auf bestimmte Stämme bezogen (sind also Stammesnamen wie *Aedui*, *Elvetii*,...) und wurden erst durch antike Autoren verallgemeinert und zu einem Synonym für eine Vielzahl ethnischer Gruppen wie griechisch „Galatai“ oder lateinisch „Galli“.<sup>20</sup>

Die ersten sehr ungenauen Beschreibungen einer „Region“ der „Kelten“ stammen von den griechischen Schriftstellern Hekataios von Milet (540 – 475 v.Chr.) und Herodot (490 – 424 v.Chr.).<sup>21</sup>

Der Keltenbegriff wird in antiken Quellen aber nur vage ausgeführt und kein antiker Autor spricht je von einem „Volk“ der Kelten. Erst in Cäsars Kommentaren zum Gallischen Krieg (1. Jahrhundert v.Chr.) wird der Begriff der „Kelten“ konkretisiert und lokal eingegrenzt.<sup>22</sup>

Es scheint nur nachvollziehbar, dass sich dieser Begriff über die Jahrhunderte gewandelt hat und Ende des 3. Jahrhunderts v.Chr. auch die Bewohner Oberitaliens als „Kelten“ bezeichnet wurden.

---

<sup>19</sup> Caesar *Commentarii de Bello Gallico*, 1,1.

<sup>20</sup> Birkhan 2005, 12.

<sup>21</sup> Rieckhoff 2012, 28f. Maier 2003, 13.

<sup>22</sup> Rieckhoff 2012, 29.

Durch römische Autoren des 1. vorchristlichen Jahrhunderts entstand das Bild der „Kelten“ als „Barbaren“ die Furcht und Schrecken verbreiteten. Durch dieses politisch motivierte Bild wurde das Klischee des rauflustigen, unzivilisierten, gewalttätigen Kriegers vermittelt, das mitunter noch heute mit den „Kelten“ assoziiert wird.<sup>23</sup>

Aus sprachwissenschaftlicher Sicht gilt die „keltische“ Sprachfamilie als jenes Merkmal, um eine „keltische Ethnie“ zu definieren<sup>24</sup>. Problematisch hierbei ist, dass auch antike Völkerschaften (aus heutiger Sicht) keltische Sprachen beherrschten die in der antiken Literatur explizit als NICHT „keltisch“ bezeichnet wurden, nämlich die Bewohner der Britischen Inseln, Nordfrankreichs und der Provence.<sup>25</sup>

Erst durch Sprachwissenschaftler des 16. und 17. Jahrhunderts wird eine sprachliche Verwandtschaft der britannischen und goidelischen Sprachen und ihrer kontinentalen „Vorgänger“ aus der Antike erkannt<sup>26</sup>. Aus nationalistisch motivierten Gründen werden diese Sprachen fortan als „keltisch“ bezeichnet und dieser Begriff – der eigentlich aus der Antike stammt – wird für die britischen Inseln übernommen. Die Annahme, goidelische Sprachen seien die letzten Überreste einer alten „keltischen“ Sprache des Kontinents, beeinflusste im 19. Jahrhundert maßgeblich die archäologische Interpretation jener Fundobjekte, die keiner „gängigen“ Kultur zugeordnet werden konnten. Sie mussten daher ebenfalls Teil dieser alten „keltischen“ Kultur sein.<sup>27</sup>

Es waren jene Sprachwissenschaftler, die Wegbereiter der „Keltomanie“, die unterschiedliche Nationen (Iren, Waliser, Bretonen) zu „keltischen“ erklärten.<sup>28</sup>

Bei der „Keltomanie“ handelte es sich um eine romantische Bewegung die im 18. Jahrhundert in Großbritannien ihren Anfang nahm und im 19. Jahrhundert nach Mitteleuropa übergeschwappt war. Sie vertrat die Meinung, dass die „Kelten“ ein „Urvolk“ Europas waren und beschäftigte sich mit der Spurensuche nach den eigenen „keltischen“ Wurzeln.<sup>29</sup>

Kunst, Malerei, Literatur und noch viele weitere Wissenschaften ließen sich von diesem Trend beeinflussen und bewarben die romantischen Vorstellungen der „Kelten“ um „(...) mithilfe archäologischer Funde nationale Territorialansprüche historisch zu legitimieren“.<sup>30</sup>

---

<sup>23</sup> Rieckhoff 2012, 30f.

<sup>24</sup> Birkhan 1997. Birkhan 2005.

<sup>25</sup> Maier 2003, 13. Rieckhoff 2012, 31.

<sup>26</sup> Birkhan 2005, 12.

<sup>27</sup> Collis 2010, 12.

<sup>28</sup> Rieckhoff 2012, 31.

<sup>29</sup> Heinz 2005, 15f. Siehe auch Birkhan 2005, 469f.

<sup>30</sup> Rieckhoff 2012, 26.

Ausgelöst durch diese „Keltomanie“ bestehen heute diverse Klischees und Assoziationen, die noch immer fest in den Vorstellungen der Menschen verhaftet sind.

Die moderne Sprachwissenschaft gebraucht den Terminus „keltische Sprachfamilie“, losgelöst von der Absicht eine Ethnie zu definieren, und beschreibt damit zahlreiche indoeuropäische Sprachen und Dialekte (auch jene die sich nicht erhalten haben oder schon ausgestorben sind) wie die goidelischen Sprachen (Schottisch, Irisch, Manx), die britannischen Sprachen (Walisisch, Kornisch, Bretonisch), ebenso wie lepontische (Norditalien), keltiberische (Spanien) und transalpin-gallische und gallische (Frankreich) Inschriften.<sup>31</sup>

Aus archäologischer Sicht gilt seit dem französischen Wissenschaftler Dechelette (1862–1914) die Latènekultur als explizit „keltisch“. Er sah den Ursprung des „Keltischen“ in dem Zeitraum zwischen 7. und 5. Jahrhundert v. Chr. und da sich in dieser Zeitspanne sowohl Hallstattkultur als auch frühe Latènekunst zeitlich miteinander überschneiden, definierte Dechelette diesen Zeitraum einheitlich als „keltisch“. Aufgrund dessen vermitteln auch heute noch viele Verbreitungskarten, dass sich die „keltische“ Kultur der Hallstatt- und der Latènezeit in alle Richtungen über Europa ausgebreitet hätte<sup>32</sup> und diese Kultur gleichzusetzen sei, mit jenen Beschreibungen aus antiken Quellen:

*„Bis heute ist es weithin üblich, die Träger der Latènekultur mit den aus antiken Quellen bekannten Kelten zu identifizieren. Dagegen wird die eisenzeitliche Hallstattkultur zumeist nur in ihrer letzten Phase und westlichen Ausprägung den Kelten zugeschrieben (...).“<sup>33</sup>*

Die Problematik des „Keltenbegriffes“ besteht darin, dass es sich um einen Terminus handelt, der im 19. Jahrhundert an Relevanz gewann. Zu dieser Zeit wurde die Meinung vertreten, eine einheitliche Materialkultur müsse gleichbedeutend mit einer einheitlichen Ethnie sein.<sup>34</sup> Gustaf Kossina entwarf Ende des 19. Jahrhunderts seine Methode zur „ethnischen Deutung“. Laut dieser Methode wird eine Kultur mit einem Volk gleichgesetzt und aus diesem Schluss heraus müsse eine lückenlose Genealogie einer Kultur gleichzeitig die lückenlose Genealogie eines Volkes beweisen.

Er vertrat daher die Meinung, dass die Verbreitung einer Kulturerscheinung gleichzeitig die Verbreitung eines Volkes belegen müsse.<sup>35</sup>

---

<sup>31</sup> Stifter 2006, 2f. Birkhan 1997, 55f.

<sup>32</sup> Rieckhoff 2012, 35f.

<sup>33</sup> Maier 2003, 15.

<sup>34</sup> Rieckhoff 2012, 27.

<sup>35</sup> Eggers 2004, 210f.

Aus heutiger Sicht gilt es, sich kritisch mit dem „Keltenbegriff“ auseinander zu setzen. Es erscheint simpel und bequem den Begriff der „Kelten“ als Überbegriff zu verstehen, um eine Vielzahl an Kulturen damit zu vereinen und das Bild einer großen, einheitlichen, sprachlichen und kulturellen Union zu vermitteln, die sich über Jahrhunderte erhalten konnte. Auf diese Weise werden die „Kelten“ ja auch populärwissenschaftlich gut verkauft.

Es gilt sich bewusst zu machen, dass die „Tradition“, das „Volk“, der „Ethnos“ der „Kelten“ ein erfundener Begriff ist, der durch den Nationalsozialismus verstärkt und gestützt wurde und wenig mit tatsächlichen wissenschaftlichen Gegebenheiten zu tun hat.

*„Die Idee, Völker wie die Kelten seien ausgezogen, um sich in halb Europa fremden Territoriums zu bemächtigen ist die Projektion (...) eines Nationalismus; archäologische Kulturen dürften nicht als historische Größen betrachtet werden sondern seien Klassifikationsmittel zur zeitlich-räumlichen Ordnung des Fundstoffs; (...)“.*<sup>36</sup>

Aus wissenschaftlicher Sicht ist es unbedingt notwendig, nicht an ethnischen Konzepten der Vergangenheit festzuhalten. Viel eher sollte versucht werden Konzepte ständig zu verändern, so wie sich auch Gegebenheiten und Ansätze in der Forschung ständig verändern.<sup>37</sup>

---

<sup>36</sup> Rieckhoff 2012, 28.

<sup>37</sup> Siehe auch Heinz 2005. Maier 2003, 16.

## 2.2. Theoretische Ansätze und Methoden

Es wurde in dieser Arbeit versucht, in erster Linie kontemporäre kulturanthropologische Untersuchungen und Modelle nach den US-amerikanischen Kultur- und Sozialanthropologen Michael Dietler und Brian Hayden und den deutschen Archäologen Marion Benz und Alexander Gramsch zu erfassen und diese gegebenen Theorien auf die späte Eisenzeit anzuwenden. Dies geschieht in Form eines archäologischen Fallbeispiels, nämlich dem Heiligtum von Corent in Frankreich<sup>38</sup>.

Diese Arbeit folgt sozialanthropologischen, philosophischen und soziologischen Ansätzen von Marcel Mauss, Pierre Bourdieu, Michel Foucault, Anthony Giddens, Arnold van Gennep und Marshall Sahlins.

Im primären Teil dieser Arbeit wird auf die Definition und Differenzierung unterschiedlicher Festmahl-Typen durch Dietler, Hayden, Benz und Gramsch eingegangen. Dies erlaubt ein deutlicheres Erkennen der Relevanz des Festmahles auf eine Gesellschaft.

Aufgrund persönlichen Interesses (und aufgrund persönlicher Erfahrung meiner Familie in Honig- und Fruchtw Weinherstellung) wird in dieser Arbeit ein ausführliches Kapitel zu alkoholischen Getränken, die für die späte Eisenzeit als belegt gelten – nämlich Wein, Bier und Met – behandelt.

Ein bedeutender Teil dieser Arbeit stützt sich auf die Rolle der Gabe (in Form von Nahrungsvergabe, oder in Form eines Gastgeschenkes) innerhalb des Festmahlkontextes. Die Gabe gilt seit Marcel Mauss als Indikator für Reziprozität. Unter Reziprozität versteht sich eine Wechselbeziehung mehrerer Partner oder Gruppen. Für Mauss ist sie ein „totales Phänomen“, ein essenzielles Werkzeug, um innerhalb einer Gesellschaft soziale Strukturen zu erstellen<sup>39</sup>. Reziprozität entsteht laut Mauss eben durch eine Form des Austausches, anhand eines Geschenkes oder einer Gabe. Das Gastgeschenk und die Gegengabe tragen im Zuge eines Festmahles eine wesentliche Bedeutung und können zur Herausbildung sozialer Unterschiede dienen.<sup>40</sup>

Für Pierre Bourdieu ist die Rolle des zeitlichen oder zeitverzögerten Intervalls zwischen der Gabe und der Gegengabe von Bedeutung. Da eine Gabe nie sofort erwidert wird, besteht immer die „Hoffnung“ oder „Angst“ dass sie gar nicht erwidert wird. Was wiederum dazu beiträgt, dass der Gebende als großmütiger Spender in Erscheinung tritt. Dadurch entsteht eine Asymmetrie zwischen den Tauschpartnern, die erst durch die zeitverzögerte Gegengabe weiterbestehen kann. (Würde die Gegengabe sofort erbracht, käme diese Handlung einem „wirtschaftlichen“ Austausch gleich, in dem Schulden sofort beglichen werden. Erst durch die Zeitverzögerung hat es den Anschein, dass zwei

---

<sup>38</sup> Poux 2002.

<sup>39</sup> Mauss 2013, 22.

<sup>40</sup> Siehe auch Kapitel 6.2. in dieser Arbeit.

völlig symmetrische Handlungen als asymmetrische Einzelhandlung verstanden werden). Bourdieu unterscheidet hier zwischen „symbolischem Tausch“ und „ökonomischem Tausch“. Ein wesentlicher Aspekt des Gabentausches ist die Tatsache, dass der Tausch unter sozial gleichen oder ungleichen Individuen stattfinden kann und dadurch eine Form der Kommunikation schafft.<sup>41</sup>

Doch kann diese Form der Kommunikation auch missbraucht werden und der Gabentausch nicht als generalisierte oder ausgeglichene Wechselbeziehung<sup>42</sup> fungieren, sondern eine Schuld- und Pflichtbeziehung kreieren. Diese einseitigen Beziehungen sind Ursache für gesellschaftliche und politische Macht. Die Aneignung und Ausübung von Macht ist für Michel Foucault ein omnipräsentes Phänomen<sup>43</sup> und gilt als eine der ureigensten menschlichen Handlungen.<sup>44</sup>

Jene Individuen, die im Zuge eines Festmahles eine Form von gesellschaftlicher oder politischer Macht erlangen, sind zumeist die Gastgeber jener Festmähler. Sie verfolgen ein bestimmtes politisches, wirtschaftliches oder soziales Ziel, das während des Festmahles propagiert wird oder sie streben danach ihre Macht und ihren Status zur Schau zu stellen, um an Begehrtes zu gelangen.<sup>45</sup>

Somit können während eines Festmahles Ziele propagiert, Innovationen eingeführt oder Differenzierungen geschaffen werden.

Das Festmahl könnte im Sinne von Arnold van Gennep auch als „Übergangsritual“ verstanden werden. Van Gennep geht davon aus, dass jede Veränderung im Leben eines menschlichen Individuums durch bestimmte Aktionen (z.B. Rituale) bewältigt werden kann und muss, damit die Gesellschaft nicht in Konflikte gerät. Ein geregelter Ablauf, bestimmte Handlungen, Zeremonien – wie zum Beispiel Feste oder Festmähler – erfüllen den Zweck, ein Individuum von einer bestimmten Lebensphase oder Situation in eine andere zu führen.<sup>46</sup>

Ein klassisches Beispiel hierfür wäre ein Festmahl als Begleiterscheinung einer Hochzeit oder eines Begräbnisses. In Krisenzeiten könnte das Festmahl allerdings auch dazu dienen, Veränderungen oder Umdenken in der Gesellschaft herbeizuführen.

---

<sup>41</sup> Bourdieu [1998] 2005, 139f.

<sup>42</sup> Begriffe nach Sahlins 1974, 193f.

<sup>43</sup> Duman 2003, 84.

<sup>44</sup> Jörke 2009, 375f.

<sup>45</sup> Dietler, 2001.

<sup>46</sup> Van Gennep 1999, 15.

### 3. Das Fest und seine Teilaspekte

Das „Fest“ versteht sich als ein „In allen Gesellschaften (... auftretendes) zentrales soziales Phänomen, das immer ambivalente Charakteristika in sich birgt. Je nach Kontext werden daher eher integrative oder abgrenzende (diakritische), transformative oder konservative Funktionen in den Vordergrund gestellt.“<sup>47</sup>

Das „Feiern“ eines Festes ist eine rein menschliche Handlung. Feste sind wesentliche Aspekte des menschlichen Lebens, begleiten Lebensabschnitte von der Geburt bis zum Tod und bieten die Möglichkeit einer neuen Perspektive in die Zukunft oder einer Reflexion der Vergangenheit.<sup>48</sup>

Sie können „hochpolitische“ Angelegenheiten sein und als Mechanismen dienen, um bestehende sozio-politische Angelegenheiten zu schaffen oder zu verändern.<sup>49</sup>

Ein Fest kann charakterisiert werden als eine Aktion einer Gemeinschaft. Es folgt immer einem bestimmten Verlangen nach Präsentation und Ausdruck und kann Überfluss, Reichtum oder politische Macht symbolisieren. Ein Fest ist an einen bestimmten zeitlichen Rahmen gebunden und kann daher kein zeitlich-dauerhaftes Ereignis sein.<sup>50</sup> Trotzdem kann es sich um eine repetitive (wiederkehrende) Veranstaltung handeln oder aber um ein einmaliges Ereignis.<sup>51</sup>

Wie bereits erwähnt, ist das gemeinschaftliche Konsumieren von Nahrung oftmals ein wesentlicher Bestandteil eines Festes. Auf eine genauere Definition des Festmahles nach Dietler und Hayden soll in einem späteren Kapitel dieser Arbeit eingegangen werden.<sup>52</sup>

Das Abhalten eines Festes passiert meist unter Kontrolle und Organisation eines Gastgebers oder einer Gruppe von Organisatoren. Der Gastgeber tritt in Folge in eine, mitunter selbstaufgelegte, Pflicht der Gastfreundschaft.

Zur Deutung der Gastfreundschaftspflicht in der Eisenzeit könnten antike literarische Quellen und archäologische Befunde Aufschluss geben.

Begriffe wie *Hospitium Publicum*, wie wir sie aus antiken römischen Quellen kennen, beschreiben die Gastfreundschaftsbeziehungen zwischen Rom und seinen Provinzen. Archäologische Funde, nämlich gehälfete Täfelchen, wie zum Beispiel *Tessera Hospitalis*<sup>53</sup>, könnten ein Anzeichen dafür sein, dass es

---

<sup>47</sup> Benz und Gramsch 2006, 417.

<sup>48</sup> Schultz 1988, 9.

<sup>49</sup> Benz und Gramsch 2006, 418f.

<sup>50</sup> Schultz 1988, 10f.

<sup>51</sup> Benz und Gramsch 2006, 419.

<sup>52</sup> Siehe Kapitel 3.1. in dieser Arbeit.

<sup>53</sup> Siehe Birkhan 1997, 165. Metallplättchen, die als Erkennungszeichen zweiter Partner dienten.

sich bei bestimmten Personen um private Gastfreunde oder Vertragspartner handelt. Ein weiteres Mittel zur Erlangung der Gastfreundschaft könnten Beschenkungen mit Luxusartikeln und Prestigeobjekten gewesen sein.<sup>54</sup>

Interessant ist die Sichtweise von Karl und Hemmers, die davon ausgehen, dass in der eisenzeitlichen Gesellschaft Mittel- und Westeuropas, das starke gastfreundschaftliche Verhalten (eine vertragliche Bindung) dem der griechischen Gesellschaft ähnlich war. Hierbei ist das Gastgeschenk ein wesentliches Element der Gastfreundschaft, das vom Gastgeber an den Besucher übergeben wurde. Aufgrund dessen entstand eine reziproke Schuldbeziehung, in der der beschenkte Gast dem Gastgeber eine Gegengabe zu leisten hatte.<sup>55</sup>

Somit ist das Objekt des Gastgeschenkes immer mit einer sozialen Beziehung verbunden. In weiterer Folge können die Anhäufung („Akkumulation“) und Weiterverteilung („Redistribution“) von solchen Objekten immer bedeutender werden. Sie sind Teil einer Wechselbeziehung<sup>56</sup> die zwischen Tauschpartnern auftreten kann.<sup>57</sup>

Wie bereits erwähnt, handelte es sich bei solchen Gastgeschenken und Gegengaben häufig um prestigeträchtige Objekte, die den Status und das Ansehen eines Individuums heben konnten.

Bei Frankenstein und Rowlands als „wealth goods“ bezeichnet, sind Prestigeobjekte Teil eines wettbewerbsorientierten Ökonomiesystems.<sup>58</sup>

Die Autoren gehen davon aus, dass jene Objekte die einen hohen Grad an Spezialisierung und technische Fertigkeiten erfordern, mit hohem „social value“ und „esteem“ ausgestattet, als Indikatoren für Kontrolle und Status im politisch-hierarchischen System der Gesellschaft dienen. In diesem Modell wären alltägliche Gegenstände wie Werkzeuge, lokale Keramik, Körbe, Flechtwerk, usw. keine Prestigeobjekte.<sup>59</sup>

Im Lexikon für keltische Archäologie (2012) findet sich unter dem Begriff „Prestigeobjekte“ jener Eintrag von Fischer:

*„Nicht ganz glückliche Bezeichnung für kostbare Objekte meist fremder Herkunft in sogenannten Fürstengräbern der Bronze- und Eisenzeit. (...) Der Begriff „Prestige Objekt“ stellt die materielle Wirkung auf eine nicht weiter definierte Öffentlichkeit in der Vordergrund, (...).“<sup>60</sup>*

---

<sup>54</sup> Dobesch 2012, 612f.

<sup>55</sup> Karl und Hemmers 2003, 314.

<sup>56</sup> Siehe Mauss 2013.

<sup>57</sup> Mölders 2012, 725.

<sup>58</sup> Frankenstein und Rowlands 1973, 73f.

<sup>59</sup> Frankenstein und Rowlands 1973, 82

<sup>60</sup> Fischer 2012, 1533.

„Prestige“ kann auch als „Umschreibung für Anerkennung und Wertschätzung“<sup>61</sup> verstanden werden. Doch trägt ein Prestigeobjekt immer zwei Arten von Wert. Nämlich einen Wert, den es aufgrund des jeweiligen kulturellen und sozialen Wertverständnisses, das in einer Gesellschaft vorhanden ist, erhält sowie einen anderen Wert, den es einer bestimmten Person oder Gruppe verleiht und der eine sichtbare Wirkung und (daraus resultierend) eine tragende Bedeutung auf diese Person oder Gruppe überträgt.<sup>62</sup> In neuerer Literatur wird mitunter auch zwischen individuellem Prestige (Prestige eines Individuums) und sozialem Prestige (Prestige einer Gruppe) unterschieden.<sup>63</sup>

Diese Wirkung auf eine Öffentlichkeit, auch „Status“ genannt, oder bei Pierre Bourdieu als „symbolisches Kapital“ bezeichnet<sup>64</sup>, wird von Brian Hayden als „display of success“ definiert. Diese Zurschaustellung dient aus Haydens evolutionärer Sicht dazu, begehrte Partner oder Befürworter anzuziehen, zu beeindrucken und für sich zu gewinnen.<sup>65</sup>

Somit wäre Status eine Eigenschaft, die aus Prestige resultiert.

Anthony Giddens spricht an dieser Stelle von „vorderseitigen“ und „rückseitigen“ Regionen des individuellen Lebens. Vorderseitig ist alles was „öffentlich“, auf der „Bühne“ oder als „Fassade“ („face“) präsentiert wird, während Rückseitiges meist das Geschehen „hinter dem Vorhang“ darstellt. Je ritualisierter ein öffentliches Ereignis (wie z.B. ein Fest) ist, desto aufwendiger wird die Zurschaustellung vorderseitiger Regionen, wohingegen rückseitige Regionen der öffentlichen Aufmerksamkeit entzogen, oder gar verschleiert werden.<sup>66</sup>

Doch sind Prestige- und Statusobjekte nicht allein als Gastgeschenke anzutreffen, sondern können auch auf profanem Wege, z.B. mittels Handelsbeziehungen erworben werden.

Im Fall der Termini „Austausch“ und „Handel“ wird in der Literatur oft von einem schon gut entwickelten Handelssystem ausgegangen, ohne zu berücksichtigen, ob es hierfür überhaupt archäologische Belege gibt.<sup>67</sup>

Eng mit dem Begriff des „Handels“ verbunden ist der Begriff des „Wirtschaftens“.

Auf jene Begriffe des „Handels“, der „Wirtschaft“ und der „Prestigegüter“ soll in einem späteren Kapitel genauer eingegangen werden.<sup>68</sup>

---

<sup>61</sup> Naue und Zingerle 2007, 190.

<sup>62</sup> Naue und Zingerle 2007, 190.

<sup>63</sup> Bagley und Schumann 2013, 125.

<sup>64</sup> Bourdieu [1998] 2005, 147.

<sup>65</sup> Hayden 2001, 33.

<sup>66</sup> Giddens 1997, 177f.

<sup>67</sup> Zingerle 2003, 263.

<sup>68</sup> Siehe Kapitel 4. in dieser Arbeit.

### 3.1. Das Festmahl

Das Festmahl, im englischen Sprachraum als „Feast“<sup>69</sup> (und demnach das Abhalten eines Festmahles als „Feasting“ bezeichnet), hat eine wesentliche Bedeutung im sozialen Gefüge einer Gesellschaft. Es handelt sich hierbei um eine kommunale Handlung, die nachhaltig das soziale, wirtschaftliche und politische Gefüge einer Gesellschaft entscheidend zu beeinflussen vermag.

Laut Benz und Gramsch sind Festmähler soziale Ereignisse, die unter der Teilnahme verschiedener sozialer Gruppen oder Individuen stattfinden. Sie können aus einer geregelten Abfolge öffentlicher Handlungen bestehen (z.B. Ansprachen, Geschenküberreichungen, Menüs und deren Gänge) und sich auf Beziehungen innerhalb einer Gesellschaft auswirken (z.B. Heiratsplanung), d.h. sie haben soziale und politische Funktionen.

Festmähler finden häufig im Zuge eines Festes statt. Feste sind ritualisiert, das bedeutet, es ist meist vorab festgelegt, welche Handlungen in welcher Reihenfolge und auf welche Art und Weise durchgeführt werden müssen.<sup>70</sup>

Feste beinhalten nicht nur öffentliche Konsumation von Nahrung (eben ein Festmahl), sondern auch deren Produktion (in Form von Überschuss), deren Transformation (Zubereitung), Verteilung („Distribution“) und Kontrolle.<sup>71</sup>

Festliche Ereignisse können aber auch andere Handlungen miteinbeziehen, wie sportliche Wettbewerbe, performative Akte (z.B. Musik, Tanz, Schauspiel), oder primär ökonomische oder primär soziale Handlungen (z.B. Warenaustausch, Gabentausch, Heiratsmarkt) beinhalten.<sup>72</sup>

Ein Festmahl kann laut Polly Wiessner anhand mehrerer Charakteristika festgestellt werden:

- 1) ein Festmahl erfordert eine Ansammlung an Personen und in Folge dessen, häufig große architektonische oder räumliche Strukturen.
- 2) Festmähler beinhalten den Konsum, die Zubereitung, die Teilung („sharing“) und Verteilung („distribution“) von Nahrungsmitteln.
- 3) Festmähler werden aus einer bestimmten Intention heraus abgehalten. Ereignisse wie Hochzeiten, Begräbnisse, Trauerfeiern, religiöse Zusammenkünfte, jahreszeitlich orientierte Feiertage, politische Treffen, Wettkämpfe, Maturationsfeiern, Initiationen, Geburten und dergleichen sind Anlässe für Festmähler und stehen oft in Verbindung mit Objekten und Artefakten.
- 4) Festmähler gehen meist Hand in Hand mit einer bestimmten Art von Zurschaustellung.

---

<sup>69</sup> Müller 2006, 515.

<sup>70</sup> Benz und Gramsch 2006, 419.

<sup>71</sup> Hayden 2001, 27.

<sup>72</sup> Benz und Gramsch 2006, 419.

- 5) Festmähler erfordern Überschuss.<sup>73</sup> Überschuss ist möglicherweise der wichtigste Faktor, der erkennen lässt, welche Strategien hinter einem Festmahl stehen. Festmähler können nur dann stattfinden, wenn überschüssige Produktion (z.B. nach einer Ernte, Jagd) vorhanden ist. In Folge dessen entsteht eine erhöhte Nachfrage an reproduzierbaren Gütern.<sup>74</sup>

Michael Dietler und Brian Hayden, Kultur- und Sozialanthropologen aus den USA, und Wegbreiter im Gebiet der kulturwissenschaftlichen Auseinandersetzung mit der Thematik des Festmahles, sind der Meinung, dass Festmähler, damals wie heute, signifikante und bedeutende Aspekte des täglichen menschlichen Lebens sind. Ihre Erforschung macht es möglich, kulturelle und soziale Prozesse innerhalb einer Gesellschaft – seien sie prähistorisch oder gegenwärtig – zu begreifen.<sup>75</sup>

Haydens Perspektive erwuchs einer kulturökologischen Orientierung. Er erforschte die evolutionären Konsequenzen des Festmahles in Zusammenhang mit dessen Auswirkungen auf die sozio-politischen Strukturen in Jäger- und Sammler-Gesellschaften des pazifischen Nordwestens und des paläolithischen Europas.

Dietlers Orientierung entstammt der Sozialtheorie, die oft als „culturalistic“ bezeichnet wird. Jene Richtung (der angloamerikanischen Forschung, Anm.) sieht Kultur sowohl als historischen Handlungsträger („agent“) als auch als historisches Produkt. Dietler orientiert sich stark an der „practice theory“ und der politischen Ökonomie. Er untersuchte Festmähler auf archäologischer und ethnologischer Basis in agrargesellschaftlichen Bereichen Europas und Afrikas.<sup>76</sup>

Hayden und Dietler definieren den Begriff des Festmahles unterschiedlich. Dennoch gibt es gewisse Übereinstimmungen die ihren Definitionen gemeinsam sind.

Beide vertreten die Ansicht, dass Festmähler Veranstaltungen sind, im Zuge derer ein gemeinschaftlicher Konsum von Nahrung und Getränken vonstatten geht. Man unterscheidet hierbei jedoch zwischen Konsum-Veranstaltungen (also Festmählern), täglichem privatem Konsum („domestic consumption“) und Austauschhandlungen von Lebensmitteln („foodsharing“), bei denen keine Nahrung konsumiert wird.<sup>77</sup>

---

<sup>73</sup> Überschuss aus wirtschaftlicher Sicht wird auch als „surplus“ bezeichnet.

<sup>74</sup> Wiessner 2001, 116f.

<sup>75</sup> Dietler und Hayden 2001, 2.

<sup>76</sup> Dietler und Hayden 2001, 2.

<sup>77</sup> Dietler und Hayden 2001, 3.

### 3.1.1. Definition nach Hayden

Der US-amerikanische Anthropologe Brian Hayden definiert ein Festmahl wie folgt:

*„any sharing between two or more people of special foods – i.e. foods not generally served at daily meals – in a meal for a special purpose or occasion.“<sup>78</sup>*

Ein Festmahl wäre demnach der gemeinschaftliche Konsum „besonderer“ Nahrung (Nahrung die nicht als tägliche Mahlzeit konsumiert wird), der von mindestens zwei Personen und zu einem bestimmten Anlass ausgeführt wird.

Es stellt sich nun die Frage, warum so ein gemeinschaftlicher Konsum überhaupt stattfindet, da es doch problemlos möglich wäre, besondere Nahrungsmittel zu einem bestimmten Anlass alleine zu konsumieren.

Grund hierfür ist, dass einem Festmahl, laut Hayden, ein adaptives Verhaltensmuster zu Grunde liegt. Adaptive Verhaltensmuster sind Muster menschlicher Handlungen, die gewisse Werte (adaptive Werte) und praktische Vorteile bezüglich Überleben und Fortpflanzung besitzen und deswegen in eine Gesellschaft aufgenommen (adaptiert) werden. Eine Handlung wird dann als adaptives Verhaltensmuster bezeichnet, wenn sie weit verbreitet, über einen Zeitraum hinweg andauernd, und teuer in Bezug auf Zeit, Ressourcen, Kosten, Energie und Aufwand ist. Jene Merkmale treffen auf Festmähler zu.<sup>79</sup>

Was wären nun die praktischen Vorteile, die sich aus der Festmahlpraxis ergeben? Hayden nennt an dieser Stelle mehrere Punkte, die durch das Abhalten eines Festmahles erreicht werden können:

- Die Mobilisierung von Arbeitskräften/Arbeitskraft.
- Die Schaffung von kooperativen Beziehungen, politischen Bündnissen oder Machtverhältnissen.
- Die Investition von Überschüssen, die, falls richtig investiert, darauffolgende Profite erzielen können.
- Die mögliche Inbesitznahme von begehrten Objekten oder Subjekten.
- Das Ansuchen um Gefälligkeiten und Bitten um Gunst.
- Die Wiedergutmachung von Verstößen.<sup>80</sup>

---

<sup>78</sup> Hayden 2001, 28.

<sup>79</sup> Hayden 2001, 24.

<sup>80</sup> Hayden 2001, 29f.

Zusammengefasst ausgedrückt könnte man diese praktischen Vorteile zu drei allgemeineren Gruppen zusammenfassen:

- 1) politische Vorteile (politische Beziehungen und Bündnisse)
- 2) wirtschaftliche Vorteile (Arbeitskräfte, Profite, begehrte Objekte)
- 3) soziale Vorteile (Beziehungen, begehrte Objekte oder Subjekte, Gefälligkeiten, Wiederherstellung von Sozialstrukturen)

Diese Vorteile gehen selbstverständlich oft Hand in Hand, überschneiden sich oder gehen grenzenlos ineinander über. Gefälligkeiten können sowohl sozialer, politischer als auch wirtschaftlicher Natur sein. Ebenso können Profite politisch investiert werden, und politische Beziehungen auch wirtschaftliche Vorteile bringen.

Meist fokussieren sich die Vorteile von Festmählern auf die Schaffung und Instandhaltung von sozialen Beziehungen. Jene Beziehungen zu etablieren ist der Grundgedanke für das Veranstellen vieler Festmähler. Diese können in weiterer Folge manipuliert werden, können Auswirkungen auf soziale, politische und wirtschaftliche Gegebenheiten haben oder sogar Indikatoren für Veränderungen von Technologien und Kulturen sein.<sup>81</sup> Verbesserte Nahrungsmittelproduktion und Spezialisierungen in Bezug auf Domestizierung von Pflanzen und Tieren könnte eine jener Technologien gewesen sein.<sup>82</sup>

Ein weiterer, sehr essenzieller und sozial relevanter Vorteil, der aus einer Festmahlpraxis entstehen kann, ist die Erlangung von Status und Prestige. Status kann eine wesentliche Rolle im Zuge eines Festmahles spielen, ist es doch eine Form von Zurschaustellung, die auf politischer Ebene dazu dienen kann bestehende Machtstrukturen zu verändern oder zu stärken.<sup>83</sup>

Hayden spricht sich jedoch gegen die Begriffe „Status“ und „Prestige“ als Gründe für das Abhalten von Festmählern aus. Status setzt einen Trieb nach psychologischer Anerkennung durch Andere voraus. Dieses Bedürfnis nach Anerkennung bietet laut Hayden aber keinerlei selektive Vorteile.

Sollte dieser Trieb nach Anerkennung die Veranlassung für ein üppiges Festmahl sein, wäre doch der Aufwand der Ressourcen- und Energieinvestition (in das Festmahl) viel höher als die Befriedigung dieses Triebes, die schlussendlich erhalten wird. Weiters sei der Großteil der Bevölkerung jeder Kultur, auf lange Sicht, immer daran interessiert, seinen eigenen praktischen, egoistischen, selbst-

---

<sup>81</sup> Hayden 2001, 30.

<sup>82</sup> Hayden 2001, 59.

<sup>83</sup> Dietler 2001, 77.

orientierten Zielen zu folgen. Demnach wäre Anerkennung von Anderen ein hinderlicher Nachteil, auf dem Weg der evolutionären Selbstverwirklichung.<sup>84</sup>

Als nächstes stellt sich die Frage, wie ein Festmahl zu Stande kommt. Ein Festmahl, sofern es für mehr als zwei Personen veranstaltet wird, erfordert immer einen gewissen Grad an Überschussproduktion (surplus).<sup>85</sup>

Der Mensch besitzt als einziges Lebewesen die Fähigkeit, Nahrungsüberschüsse („foods surplus“) in andere Arten nützlicher und begehrter Güter und Dienste umzuwandeln. Das Abhalten von Festmählern und die Vergabe von Geschenken sind möglicherweise die essenziellsten Mittel der Überschuss-Transformation, um Überleben und Fortpflanzung zu verbessern.<sup>86</sup>

### **3.1.2. Definition nach Dietler**

Michael Dietler spricht vom Festmahl als „social ritual“, das tief in der Bevölkerung verwurzelt ist und von Gelagen im häuslichen Sinne bis zu Stammesfesten, die politischen Zwecken dienen, reichen kann. Laut Dietler ist das Wort „feast“ ein analytischer Begriff, um Formen ritueller Aktivitäten zu beschreiben. Diese Aktivitäten umfassen den gemeinschaftlichen Konsum von Nahrungsmitteln und Getränken. Rituale dieser Art spielen eine essenzielle Rolle im sozialen, wirtschaftlichen und politischen Leben einer Gesellschaft.<sup>87</sup>

„Ritual“ kann auch als „Sitte“, „Brauch“ oder „Gewohnheit“ bezeichnet werden und ist mit einer gewissen Art von Ordnung und Ordnungsschaffung verbunden. Es handelt sich bei Ritualen um Aktionen oder Handlungen, die geregelt, standardisiert und durchstrukturiert sind und meist vorher erlernt wurden. Sie können sich an ein Kollektiv richten und dazu dienen, Unbekanntes besser zu bewältigen. Rituale sind immer verbunden mit einer repräsentativen Tätigkeit: seien es Darbietungen, Handlungen, ein Verhalten nach bestimmten Regeln oder bestimmte Worte.<sup>88</sup>

Rituale sind immer zweckorientiert. Ihre Inhalte können vielfältig sein und verschiedenen Konzepten folgen. Sie können profan, sakral, öffentlich, privat, individuell oder kollektiv sein.

Öffentliche Rituale gehen meist Hand in Hand mit einem sozialen Prozess und sind immer mit einer bestimmten Art von Ausdruck, Kommunikation oder Repräsentation verbunden. Oft ist das öffentliche Ritual untrennbar verknüpft mit gesellschaftlichen Rollenbildern und dient zur Konstruktion sozialer Gruppen und dem Erlangen von Status in einer Gesellschaft. Durch das

---

<sup>84</sup> Hayden 2001, 31f.

<sup>85</sup> Siehe auch Wiessner 2001, 117.

<sup>86</sup> Hayden 2001, 27.

<sup>87</sup> Dietler 2001, 65.

<sup>88</sup> Soeffner 2009, 402f.

gemeinschaftliche Teilnehmen an Riten werden Solidaritäten geschaffen und soziale Beziehungen kreiert.<sup>89</sup>

Für Émile Durkheim, einem der wichtigsten Sozialanthropologen seiner Zeit, sind Rituale dominiert von Gewalt und Macht. Sie bieten die Gelegenheit, ein soziales Bewusstsein zu stärken und einer Gesellschaft das Gefühl zu vermitteln, sie sei eine vereinte, undifferenzierte Masse. Auf diese Weise sei es leicht, soziale Werte, Wissen und Macht an die Gesellschaft zu vermitteln.<sup>90</sup>

Laut Trachsel gibt es jedoch keine einheitliche Definition des Begriffes „Ritual“, da unterschiedliche Wissenschaften sich unterschiedlich mit „Ritualen“ auseinandersetzen. Trachsel selbst definiert diesen Terminus als *„(...) nach Regeln ausgeführte Handlungen in der physischen Welt, welche eine Wirkung in einer, bzw. über eine gedachte Welt erzielen soll.“*<sup>91</sup>

Also eine Handlung nach Regeln, die eine bestimmte „Mehr-Wirkung“ nach sich zieht. Diese „Mehr-Wirkung“ beschränkt sich jedoch nicht auf einen Kult oder eine Religion, sondern beinhaltet auch jede Ebene, die sich zwischen einer physischen Realität und einer gedachten, konstruierten Realität befindet.

Wie bereits bei Hayden erwähnt, ist die primärste Funktion eines Festmahles die Verhandlung sozialer Beziehungen. Laut Dietlers Theorie kommt es im Zuge eines Festmahles aber zusätzlich dazu, dass Individuen oder Gruppen ökonomische und politische Ziele zu verfolgen versuchen. Ein Festmahl kann zu einer Arena für Machtkämpfe werden, in der soziale Ordnung präsentiert oder verändert und Autorität erzeugt oder gestärkt wird.<sup>92</sup>

Betrachtet man Dietlers Theorien, die Thesen von Benz und Gramsch, sowie Haydens „praktische Vorteile“ genauer, so lassen sich allgemein einige Aspekte und Ziele zusammenfassen, die während eines Festmahles von Individuen verfolgt werden können.

Hierbei handelt es sich um:

- soziale Ziele: Während festlicher Veranstaltungen kann einerseits der Sinn für die Gemeinschaft bestimmt und gestärkt werden, andererseits können Beziehungen zwischen einzelnen Individuen geknüpft, oder sogar Grenzen und soziale Kategorien neu definiert

---

<sup>89</sup> Mader 2008, 133.

<sup>90</sup> Parkin 2005, 174f. Siehe auch Hoppadietz 2007, 9.

<sup>91</sup> Trachsel 2007, 1f.

<sup>92</sup> Dietler 2001, 66.

werden.<sup>93</sup> Darüber hinaus vermitteln sie soziale Gleichheit oder Ungleichheit und können soziale Stellungen offenbaren, allerdings häufig in einer idealisierten Form.<sup>94</sup>

- ökonomische Ziele: Festmähler dienen als optimale Veranstaltungen zur Schaffung und Verhandlung regionaler Handelsbeziehungen und Austauschsysteme. Durch ein hohes Maß an Gastfreundschaft entwickeln sich Beziehungen zwischen Austauschpartnern, Verwandten, oder politischen Anführern. Ein Festmahl bietet auch die passende soziale Umgebung für den ökonomisch orientierten Austausch an Wertgegenständen, Brautgeschenken oder anderen Gütern.
- politische Ziele: Festmähler eignen sich als ideale Orte, um Politik zu betreiben, Schlichtungen von Disputen und Streitigkeiten zu herbeizuführen und die Ausübung von Rechtsprechung und öffentliche Sanktionen zu behandeln, damit Kontrolle innerhalb der Gesellschaft bestehen kann. Hierbei spielt Status eine wesentliche Rolle.
- politisch-ökonomische Ziele: Festmähler in Form von „Work Feasts“ (Arbeitsfestmählern) dienen als Mechanismus für den Prozess der „collective labour mobilisation“ (kollektive Arbeits-Mobilmachung), die einen wesentlichen Bestandteil der politischen Ökonomie darstellt.
- religiöse Ziele: In religiösen Kontexten dienen Festmähler als Verbindungen zu den Göttern oder Vorfahren, die genutzt werden können, um Strukturen und Kategorien innerhalb der Gesellschaft zu definieren oder um bestimmte Werte zu vermitteln.<sup>95</sup>

Es ist wichtig hervorzuheben, dass Festmähler sich simultan an eine Vielzahl an Zuhörerschaften richten. Sie sind polysem in Bezug auf Publikum, Motivation und Resultat.<sup>96</sup>

Daher bieten sie aber auch Potential für Manipulationen, um Veränderungen herbeizuführen oder Individuen nutzen sie, um Statements bezüglich der eigenen Person oder Position abzugeben. Festmähler können Individuen die passende Gelegenheit geben, um miteinander zu wetteifern, um nach persönlicher Macht zu streben und eine neue ideale Sicht auf bestehende soziale Strukturen zu bewerben oder die soziale Ordnung der Gesellschaft zu hinterfragen.<sup>97</sup> Selbst dann, wenn das

---

<sup>93</sup> Siehe Benz und Gramsch 2006, 419f. Siehe auch Dietler 2010, 189.

<sup>94</sup> Schultz 1988, 9. Dietler 2001, 71.

<sup>95</sup> Dietler 2010, 189.

<sup>96</sup> Dietler 2001, 78.

<sup>97</sup> Dietler 2001, 72.

Festmahl von all seinen Teilnehmern als harmonische Zeremonie wahrgenommen wird, ist es doch gleichzeitig Schauplatz für unterschiedliche Formen von Machtausübung.

*„They both unite and divide at the same time“.*<sup>98</sup>

### **3.1.3. Zusammenfassung**

Zusammengefasst lassen sich aus Haydens und Dietlers Thesen, sowie aus der Theorie von Benz und Gramsch also mehrere Ziele, Motivationen und Vorteile identifizieren, die Hintergründe für Festmähler sind oder im Zuge eines Festmahles entstehen können.

Hierzu zählen:

Eine sozial-politische Orientierung von Festmählern: Schaffung, Erneuerung oder Veränderung von Beziehungen, Vermittlung von Gleichheit und Gemeinschaft, und gleichzeitig Vermittlung von sozialem Status, Rang und Ordnung, Entstehung von Schuldbeziehungen als Folge der Gastfreundschaft, Vermittlung von sozialen, kulturellen oder religiösen Werten.

Eine ökonomisch-politische Orientierung von Festmählern: Gründung politischer Bündnisse, Ansuchen um Gefolgsleute und Förderer, Zurschaustellung und Wettstreit um Macht, Rechtsprechung und Aufrechterhaltung oder Veränderung politischer Strukturen, Mobilisierung von Arbeitskraft, Schaffung von Handelsbeziehungen mit dem Streben nach Gewinn, Macht und politischem Status.

Wie bereits erwähnt, gehen diese beiden Kategorien nahtlos ineinander über, denn ökonomisch-politisch orientierte Festmähler können ebenso sozial orientierte Hintergründe haben. Der soziale Hintergrund für Gastfreundschaft kann zu einer politisch oder ökonomisch orientierten Schuldbeziehung werden (Vergleich Mauss).

Kernaussage: Ein Festmahl ist einerseits Vermittler für Veränderung oder schafft Veränderung, andererseits hält es Traditionen aufrecht. Ein Festmahl blockiert, schafft oder vermittelt Veränderung abhängig davon, was vermittelt werden möchte.

---

<sup>98</sup> Dietler 2001, 77.

### 3.2. Quellenlage für Festmähler

Klare Aussagen zu späteisenzeitlichen Trink- oder Tischsitten zu tätigen, ist nur sehr eingeschränkt möglich, da der archäologische Befund hierzu oft kein Material zum Vorschein bringt. Darüber hinaus mangelt es an antiken Schriftquellen dieser Zeit; die ältesten schriftlichen Quellen sind Sekundärquellen und tauchen erst in der Latènezeit auf. Es kann problematisch sein, die Inhalte dieser Quellen für Rekonstruktionszwecke heranzuziehen, genauso problematisch, wie die Aussagekraft schriftlicher Quellen aus dem Frühmittelalter der inselkeltischen Bevölkerung auf eisenzeitliche Befunde anzuwenden. Weiters geben nur wenige ikonographische Quellen dieser Zeit Aufschluss über Festmähler und Gelage. Archäologische Bodenfunde, die oft mit Festmählern oder Trinksitten in Verbindung gebracht werden, sind in erster Linie Gefäßformen aus Keramik oder Metall. Teile von Nahrung, Möbel, Einrichtungsgegenstände, Instrumente, Spiele, Gefäße aus organischem Material und dergleichen erhalten sich selten und somit ist es auch schwierig, irgendeinen Zusammenhang zwischen Trinksitten und anderen Aktivitäten, die in einem Festmahlkontext stehen können – wie zum Beispiel Tanz, Musik, Spiele, Wettkämpfe – herzustellen. Dennoch müssen Feste, Bräuche und soziale Aktivitäten einen wesentlichen Bestandteil der mitteleuropäischen Kultur der Späteisenzeit ausgemacht haben.<sup>99</sup>

Obwohl es nun den Anschein hat, Festmähler ließen sich nur schwer anhand von Primärquellen erfassen, da sie nur anhand Interpretationen anderer Quellengattungen nachgewiesen werden können, existiert doch ein breites Spektrum an Fundgattungen, die uns die Existenz von eisenzeitlichen Festmählern beweisen lassen.

Archäologisch lassen sich Festmähler aufgrund einheimischer und importierter Materialkultur belegen. Funde im Bereich Architektur – möglicherweise Gebäude, die sich von Alltagsarchitektur unterscheiden, z.B. Tempel, Paläste, Heiligtümer, Gerüstbauten, Pfähle – bieten ein geeignetes räumliches Umfeld für Festmähler. Architektonische Strukturen, die auf Zusammenkünfte von Menschen schließen lassen, wie Podeste, Freiflächen oder Plattformen oder Strukturen, die auf eine ausgeprägte Infrastruktur schließen lassen, können Hinweise auf Art und Größe eines Festmahles liefern (z.B. Räumlichkeiten zur Speisenzubereitung). Einrichtungen für Vorratshaltung und Hinweise auf gesteigerte Ressourcenbeschaffung können Festmähler indizieren.

Fest-Zubehör, Prestige-Objekte, Objekte für Rituale und Objekte der Etikette, Accessoires, Einrichtungsgegenstände, Gerätschaften, Kochutensilien oder -einrichtungen, Geschirr-Sets, „Record-Keeping Devices“ (ein Begriff nach Hayden)<sup>100</sup> können im Zuge eines Festmahles auftreten. Hierbei

---

<sup>99</sup> Krause 1996, 312.

<sup>100</sup> Hayden 2001, 41.

kann es sich entweder um Objekte handeln, die in großer Zahl auftreten oder die durch ihren exotischen oder wertvollen Charakter hervorstechen. Es wird zwischen Kochgeschirr (zur Erzeugung oder Zubereitung) und Service- oder Speisegeschirr (zur „Massenverköstigung“) unterschieden. Aufgrund von Zubehör und Geschirr lassen sich Aussagen über Status und Prestige treffen. Ein Gefäß, das sich durch seinen exotischen oder wertvollen Charakter hervorhebt, könnte als Objekt der Distinktion verstanden werden.<sup>101</sup>

Belege im Bereich der Ikonographie zeigen uns meist nur Darstellungen der Elite oder eine Darstellung, die in Auftrag gegeben wurde, daher subjektiv gefärbt ist. Ikonographische Darstellungen können auf Stelen, Steinblöcken (Orthostaten), auf Wänden, Möbeln, Gefäßen (u.a. Situlen)<sup>102</sup> oder auf kleinen Objekten, wie Siegeln oder Medaillen, vorhanden sein. Ikonographische Darstellungen können auf Objekten wertvollen Materials auftreten, was uns eventuell Aussagen über Rang und Reichtum des Auftraggebers liefern könnte. Inhaltliche Aussagen zu Teilnehmern, Kleidung, Unterhaltung (Musik, Tanz, Spiele), Anlässen (Hochzeit, Prozession, politisches Ereignis) und Nahrungsmitteln (Speisen und Getränke) könnten getroffen werden.<sup>103</sup>

Die Problematik im Bereich Ikonographie entsteht aufgrund der umfangreichen Interpretation, die eine bildliche Darstellung zulässt. Sofern keine schriftlichen Angaben in Zusammenhang mit der Darstellung auftreten, ist es problematisch genaue Aussagen bezüglich eines Festgeschehens zu treffen (siehe Situlen).

Sofern sich Speisereste erhalten haben, können archäobiologische Analysen dazu dienen, Festtagsspeisen von Alltagskost zu unterscheiden. Besondere Fleisch- oder Pflanzensorten, Gewürze, Rauschmittel oder Alkohol könnten Hinweise zum Menüplan des Festmahles liefern. Exotische Nahrungsmittel könnten Indizien für Importe und Handelsbeziehungen sein. Weiters können Abfallhaufen, sowie die Menge der Speisereste (oder einer bestimmten Gruppe an Resten, z.B. Knochen) dazu dienen, Aussagen über Größe und Teilnehmerzahl des Festes zu treffen.<sup>104</sup>

Gräber und Beigaben geben uns keine Aufschlüsse darüber, wie der Tote zu Lebzeiten gewirkt hat. Daher sind Gräber nur bedingt Spiegel des Alltags und der Gesellschaft.<sup>105</sup> Viel eher können sich durch Beigaben und Grabriten Aussagen über die Trauernden treffen lassen. Das gemeinschaftliche Bestattungsritual, in dem der Tote ein Teil der „Ahnen“ wird, dient zur Stärkung der kollektiven

---

<sup>101</sup> Benz und Gramsch 2006, 428. Hayden 2001, 40f.

<sup>102</sup> Für Weiterführende Literatur zu Situlen siehe Krausse und Beilharz 2012b, Eibner 2003, Urban 2003, Kern 2009, Kromer 1980, Wamers 2010.

<sup>103</sup> Benz und Gramsch 2006, 429.

<sup>104</sup> Benz und Gramsch 2006, 429.

<sup>105</sup> Siehe Augstein 2013. Siehe Karl 2006, 44.

Identität. Weiters lassen sich anhand der Funde mögliche Aussagen über Rohstoffvorkommen (z.B. Edelmetallfunde), Trends oder Handelsbeziehungen treffen. Interessant ist ebenfalls das Auftauchen von „Erbstücken“ in Gräbern (Objekte, die um Jahrhunderte älter sind als das Grab und das bestattete Individuum).<sup>106</sup>

Schriftliche Hinterlassenschaften und literarische Quellen liefern direkte Belege zu Festen und Festgeschehen. Dennoch ist es unbedingt notwendig, sie in unterschiedlichen Kontexten zu interpretieren, um ihre Aussage und ihren Informationsgehalt greifbar zu machen. Texte können stark politisch oder propagandistisch gefärbt sein und den Wahrheitsgehalt verschleiern. Sie verzerren die Realität und versuchen ein Idealbild herzustellen. Jedoch kann dies ein Hinweis auf eine sozio-politische Entwicklung sein (mit welcher Intention wurde der Text auf diese Weise verfasst?). Auflistungen, „Record-Keeping Devices“, Inventarlisten, Ausschreibungen, Inschriften und dergleichen bieten weitere nützliche Informationen.<sup>107</sup>

Unterschiedlichste Berichte antiker Autoren könnten uns ein besseres Bild davon vermitteln, wie eisenzeitliche Gesellschaften ihre Festmähler abhielten. Doch handelt es sich hierbei meist um sekundäre Informationen, die nicht der Wahrheit entsprechen müssen und uns nur ein verzerrtes Bild der Tatsachen liefern können. Antike Berichte zu eisenzeitlichen Festmählern liefern uns Poseidonios, Phylarkhos, Athenaios<sup>108</sup>, Platon<sup>109</sup> und Diodoros<sup>110</sup>. Doch entsprechen einige Beschreibungen wohl eher einer Art Karikatur, besonders in Bezug auf alkoholische Getränke.<sup>111</sup>

So schreibt beispielsweise Athenaios (als Zitat des Poseidonios), dass die Kelten den mit Heu bestreuten Boden als Sitzplatz verwenden würden und ihr Essen auf kleinen Holztischchen, die nur leicht über den Boden ragten, einnehmen würden. Ihre Mahlzeiten würden aus Brot und Fleisch bestehen, Fisch sei bei jenen üblich, die in Flussnähe lebten. Als Getränk würde italienischer oder massalischer Wein, ungemischt, serviert und für die ärmeren Klassen Bier oder Honigwein. Wenn viele gemeinsam speisen, dann säßen sie in einem Kreis. Derjenige mit dem höchsten Ansehen säße in der Mitte und sein Gastgeber neben ihm. Alle anderen säßen, abhängig von ihrem gesellschaftlichen Rang, zu beiden Seiten des Anführers. Waffenträger stünden hinter einem jeden Mann und trügen dessen Schild. Die „Bodyguards“ der Gäste säßen in einem eigenen Kreis gegenüber der Festgesellschaft und speisten ebenso wie ihre Herren. Diener würden Wein und

---

<sup>106</sup> Benz und Gramsch 2006, 30f.

<sup>107</sup> Benz und Gramsch 2006, 31.

<sup>108</sup> Athenaios *Deipnosophistai*.

<sup>109</sup> Platon *Symposion*.

<sup>110</sup> Diodoros *Bibliothèque Historique*.

<sup>111</sup> Olmer 2012, 1989.

Fleisch auf Keramik oder Silberservice servieren. Doch auch Bronzegeräte und Holzkörbe oder Strohteller seien üblich.<sup>112</sup>

Athenaios (diesmal als Zitat von Phylarkhos) spricht außerdem von dem wohlhabenden Galater Ariamnes, der öffentlich versprach, dass er alle Galater ein Jahr lang unterhalten wolle. Er ließ eine große Anzahl an Ständen errichten, in denen sich bis zu 400 Männer aufhalten konnten. Innerhalb dieser ließ er Kessel anbringen, die reichlich mit unterschiedlichsten Sorten an Fleisch, Getreide und Wein gefüllt waren.<sup>113</sup>

Es kann nicht mit Sicherheit festgestellt werden, in wie fern diese Berichte der Wahrheit entsprechen, da es sich rein um Anekdoten handeln könnte, die einen Stereotyp festlegen soll. Markant ist jedoch, dass Nahrungsmittel offensichtlich eine auffallende Domäne für griechische Autoren waren, um Unterschiede zwischen Ihregleichen und anderen Völkern hervorzuheben.<sup>114</sup>

Wenn nun andere antike Schriftquellen betrachtet werden, wird erkenntlich, dass der klassische Stereotyp Kelte ein starker Weintrinker gewesen sein muss. Platon nennt die Kelten als eines der sechs Völker, die durch Trunkenheit auffallen. Und Diodoros meint, die Kelten würden den Wein heißhungrig und pur trinken und daraufhin in Wahnzustände oder in Schlaf verfallen.<sup>115</sup>

Nun könnte an dieser Stelle ebenfalls mittelalterliche Literatur (aus Irland und Wales) herangezogen werden, um mögliche Aufschlüsse zu Festmählern zu erhalten. Jedoch könnte so eine Herangehensweise Probleme aufwerfen, da Informationen überwiegend waghalsigen Interpretation zum Opfer fallen könnten. Es gilt hier, Informationsgehalt vorsichtig zu verifizieren.

Für T.C. Koch sind eisenzeitliche Festmähler einerseits durch antike Quellen, andererseits durch mittelalterliche Quellen aus Irland und Wales belegt. Er bezieht sich mitunter auf das Fest der Gododdin, das ein Jahr lang andauert haben soll und für 300 Soldaten bestimmt war, die nach Abschluss dieses Festes in eine Schlacht zogen und ihr Leben dabei ließen. Wobei angedeutet wird, dass dieses Fest die „Bezahlung“ für ihre Kriegsdienste gewesen sei.<sup>116</sup>

---

<sup>112</sup> Athenaios *Deipnosophistai* 4, 151f.

<sup>113</sup> Athenaios *Deipnosophistai* 4, 150. Siehe auch Koch 2006, 848.

<sup>114</sup> Dietler 2010, 244.

<sup>115</sup> Diodoros *Bibliothèque Historique* 5, 26. Siehe auch Dietler 2010, 214.

<sup>116</sup> Koch 1997. Jackson 1969.

Koch nennt als antike Quelle ebenfalls Poseidonios in Athenaios' Werk *Deipnosophistai*. Hier wird die Gewohnheit der Gallier, ganze Keulen Fleisch zu verspeisen erwähnt, sowie ihre große Liebe zu importiertem Wein aus Italien und Massalia und einheimischem Honigbier, genannt *corma*.<sup>117</sup> Corma ist laut Koch mit dem altirischen Wort „cuirm“ und dem walisischen Wort „cwrw“ verwandt, das „Bier“ bedeutet.

Das Thema des „besten Stückes“ („the heroes portion“) eines Festes findet sich sowohl in der mittelalterlichen Literatur als auch bei antiken Autoren. Beispielsweise bei Poseidonios, der meint, dass sich bei Gelagen die besten Krieger nur mit den erlesensten Stücken zufrieden geben, ähnlich den irischen Krieger in Fled Bricrenn<sup>118</sup> und in der Geschichte von Mac Dá Thós Schwein.<sup>119</sup>

Nun muss man sich aber darüber im Klaren sein, dass der Akt des prähistorischen Feste Feierns nicht mit den literarischen Motiven des Mittelalters einwandfrei verglichen werden kann.

Festmähler hatten in der Eisenzeit unter der indigenen Bevölkerung sicher einen anderen Stellenwert und eine andere Funktion, als Gelage im irischen oder walisischen Mittelalter.

Weiters ist zu beachten, dass es sich bei Berichten antiker Autoren, die von Ess- und Trinksitten der „Kelten“ erzählen, um idealisierte Festmähler und Gelage der Oberschicht gehandelt hat. Antike Autoren waren wohl kaum Zeugen einer häuslichen Mahlzeit.<sup>120</sup>

---

<sup>117</sup> Athenaios *Deipnosophistai* 4, 152.

<sup>118</sup> Ó Riain 2000.

<sup>119</sup> Koch 2006, 848.

<sup>120</sup> Siehe auch Dietler 2010, 244.

## 4. Die Voraussetzung für das Festmahl – der materielle Überschuss

Laut Georges Batailles Kulturtheorie gibt es Grundbestandteile der menschlichen Aktivität, die als „nutzlose und unproduktive Ausgaben“ bezeichnet werden können und die von ihm unter dem Begriff „Verausgabung“ zusammengefasst werden.

Durch Verausgabung und Verschwendung wird Luxus symbolisiert, was in weiterer Folge mit Begriffen wie Überschuss, Reichtum und Macht gleichgesetzt werden kann. Aus dieser Sicht wäre ein Festmahl eine dieser „Verausgabungen“.<sup>121</sup>

Nichtsdestotrotz ist ein Festmahl möglicherweise einer der primärsten Gründe, der erklärt, warum Überschussproduktion, die jenseits der Bedürfnisse eines Haushaltes liegt, intensiviert wird.<sup>122</sup>

Ökonomischer Überschuss gilt als Voraussetzung für das Abhalten eines Festmahles.

Für Brian Hayden ist die Veranstaltung eines Festmahles eine evolutionsgebundene Erscheinung, die mit dem Entstehen transegalitärer Gesellschaften einhergeht. Wesentliche Voraussetzungen für das Abhalten eines Festmahles sind: die Produktion von zuverlässigen Überschüssen (surplus), Vorrat und Aufbewahrung von Nahrungsmitteln und Wertgegenständen, die Schaffung von Ressourcen und deren Weiterverarbeitung in Produkte, die Transformation von Überschüssen in Prestige-Objekte, Wettbewerb auf wirtschaftlicher Basis, und die Entstehung von vertraglichen Schulden.<sup>123</sup>

Ein Festmahl zu veranstalten, das politischen oder ökonomischen Gewinn oder Vorteile bringt, setzt also einen gewissen Grad an gesellschaftlicher und „wirtschaftlicher“ Entwicklung voraus.

### 4.1. „Wirtschaft“ – Definitionen

Die ursprünglichste Form der „Wirtschaft“ findet sich wohl in den lebensnotwendigen Verhaltensweisen der „Konsumation“ und der „Produktion“, die innerhalb der kleinstmöglichen ökonomischen Einheit (der Familie) stattgefunden haben. Aus dieser Gegebenheit formt sich automatisch ein Absatzmarkt.

*„ (...) the sum of production of a given commodity intrinsically forms a market even if no part of it is perceived or activated as such.“<sup>124</sup>*

Die Wirtschaftswissenschaft basiert darauf, das wirtschaftliche Verhalten von Individuen und Gruppen zu analysieren und ein Regelwerk danach zu erstellen.<sup>125</sup> Die Theorie des „wirtschaftlich“ denkenden Individuums (Homo Oeconomicus) geht davon aus, dass der Mensch immer nach

---

<sup>121</sup> Adloff und Mau 2005, 36f.

<sup>122</sup> Hayden 2001, 27.

<sup>123</sup> Hayden 2001, 44.

<sup>124</sup> Davies 2005, 128.

<sup>125</sup> Lee-Peuker 2009, 344f.

Nutzenmaximierung strebt und Handlungen ausschließlich deswegen ausführt, da er Folgen erwartet, die eine materielle Nutzenmaximierung mit sich bringen.<sup>126</sup>

Balla versteht „Wirtschaften“ als das individuelle und kollektive Handeln gegenüber materieller und immaterieller Knappheit und sieht es als „Grundprozess menschlicher Existenz“.<sup>127</sup>

In der politischen Ökonomie – also einer theoretischen Wirtschaftswissenschaft, die politische Machtvermehrung des Staates durch wirtschaftliche Mittel zum Ziel hat<sup>128</sup> – wird die Bewegung und Entwicklung der ökonomischen Produktion einer Gesellschaft untersucht. Hierbei ist der ökonomische Prozess bedingt durch die vier Phasen der Produktion, Distribution, Zirkulation und Konsumtion.<sup>129</sup> Diese vier Phasen können kontrolliert werden und auf wirtschaftliche Weise zu politischer Macht führen.

Mit der Frage nach der „Macht“ und dem Menschen als Wesen das nach Macht strebt, beschäftigt sich schon die griechische Sophistik. Hier wird die Macht als etwas bezeichnet, das im Menschen an sich verankert ist. Furcht, Ehrgeiz und das Streben nach dem eigenen Vorteil sind Grundpfeiler des menschlichen Verlangens nach Macht, das in dem „Recht des Stärkeren“, Gewalt und Brutalität gipfeln kann.<sup>130</sup>

Macht wirkt potentiell destruktiv, kann aber auch produktiv und schöpferisch wirken. Die Anthropologie unterscheidet hier zwischen „power over“ (die Macht über etwas) und „power to“ (die Macht, etwas zu tun). Als grundlegende Eigenschaft des Menschen ist Macht eine Qualität, ohne die menschliches Handeln nicht möglich wäre.

Max Weber beschreibt Macht als „(...) jede Chance, innerhalb einer sozialen Beziehung den eigenen Willen auch gegen Widerstreben durchzusetzen, gleichviel worauf diese Chance beruht.“ (Weber 1976)<sup>131</sup>

Elman Service bezeichnet „Macht“ als die Fähigkeit ein Individuum oder eine Gruppe von Individuen zu Gehorsam zu bewegen, was den Begriff der „Autorität“ nahelegt.<sup>132</sup>

Michel Foucault definiert „Macht“ als etwas Heterogenes und Produktives.<sup>133</sup>

Während für Karl Marx der Terminus „Macht“ etwas Negatives (in der historischen Entwicklung) bezeichnet, das von einer bestimmten sozialen Schicht zur Unterdrückung anderer benutzt wird,

---

<sup>126</sup> Adloff und Mau 2005, 34.

<sup>127</sup> Balla 1978, 4.

<sup>128</sup> Rittershofer Wirtschaftslexikon 2000, 727.

<sup>129</sup> Handbuch der Wirtschaftsgeschichte 1981, 64f.

<sup>130</sup> Jörke 2009, 375.

<sup>131</sup> Jörke 2009, 376.

<sup>132</sup> Service 1975, 11.

<sup>133</sup> Duman 2003, 85.

sieht Foucault Macht als etwas Schöpferisches, das für die Bildung von Gesellschaften verantwortlich ist. Es war nicht die Macht an sich, sondern die ungerechte Verteilung der Macht, die für historische Entwicklungen ausschlaggebend gewesen ist.<sup>134</sup>

Für Karl Marx ist die Ökonomie, und abhängig davon das „Eigentum“ und der „Besitz“, die Basis jeder Gesellschaft und jeder politischen Struktur und daher auch Basis der Macht (Besitzmacht).

Für Michel Foucault ist die Macht ein Netz, das alle sozialen Beziehungen und Institutionen durchläuft, sie ist kein Gegenstand und kann auch nicht „besessen“ werden. Sie ist omnipräsent und nicht Eigentum einer bestimmten Klasse. Jedoch gibt Foucault zu bedenken, dass soziale Beziehungen nach einem Vorbild (nämlich dem der Eigentumsverhältnisse und Besitzverhältnisse) organisiert, normiert und institutionalisiert werden.<sup>135</sup>

„Macht“ kann in Form von „Disziplinarmacht“, die von einer Souveränität (Herrschaft) ausgeht, ausgeübt werden. Sie überwacht, sanktioniert und bestraft Subjekte (Individuen) und verläuft auf diese Art und Weise „ausschließlich von oben nach unten“. So können Individuen durch „Repression“ konditioniert und Teil einer Normen-Gesellschaft werden. Durch die Verinnerlichung dieser Normen geht eine Akzeptanz des Souveräns einher, und dadurch vergisst das Individuum, dass es „beherrscht“ wird.<sup>136</sup> Jedoch ist Macht nicht automatisch verbunden mit Souveränität. Sie beginnt als Herrschaftsform bereits im sozialen Körper (dem Individuum) und breitet sich über lokale bis hin zu globalen Ebenen aus (Familie, Beruf, Institutionen, Staat). Die „Kontrolle“ und die Verwaltung der „Moral“ tragen hierbei eine wesentliche Rolle.

Für Foucault ist „Macht“ ein Geflecht von Wirkungen, das alle Aspekte der Gesellschaft durchdringt und die gesellschaftliche Evolution bestimmt.<sup>137</sup>

Die „Besitzmacht“ hingegen äußert sich in Form einer Aneignung von Land oder Boden. Der Besitz von Boden wird als grundlegende Voraussetzung für Produktivität verstanden. Produktion trägt das Versprechen von Versorgung mit sich.<sup>138</sup>

Versorgung ist eines der urreigensten Bedürfnisse der menschlichen Existenz. Der Mensch ist auf die Besorgung seiner Sicherheit und seines Auskommens existenziell angewiesen.<sup>139</sup>

Für Marshall Sahlins ist die Versorgung eines Systems mit materiellen Gütern, die Aufgabe der „Wirtschaft“.<sup>140</sup>

---

<sup>134</sup> Duman 2003, 157.

<sup>135</sup> Duman 2003, 158.

<sup>136</sup> Duman 2003, 76f.

<sup>137</sup> Duman 2003, 84.

<sup>138</sup> Groenemeyer 2002, 28.

<sup>139</sup> Groenemeyer 2002, 13.

Am Beginn des wirtschaftlichen Prozesses stehen Konsum und Produktion.

*„Die Produktion gehört zu den grundlegendsten menschlichen Aktivitäten, denn sie sichert lebensnotwendige Artefakte(...)“*<sup>141</sup>

Der Terminus „Produktion“ geht einher mit der Frage nach dem Wie? Auf welche Weise etwas erzeugt wird und unter welchen sozialen Bedingungen, ist abhängig von Wissen und Information, sowie technischen Möglichkeiten und Hilfsmitteln.<sup>142</sup> Laut Wirtschaftstheorie der Volkswirtschaftslehre ist Produktion weiters abhängig von den Faktoren Arbeit, Boden und Kapital.<sup>143</sup> Diese Faktoren können von einer herrschenden Instanz zu Verfügung gestellt und kontrolliert werden.

Aus archäologischer Sicht handelt es sich bei Produktion um ein Verfahren mehrerer Schritte. An erster Stelle steht hierbei die Rohstoffgewinnung. Aus diesen Rohstoffen können weitere Materialien erzeugt werden und aus diesen Materialien entstehen nach weiterer Verarbeitung Endprodukte.

Das Bedürfnis und die Nachfrage nach Rohstoffen ist ein essenzieller Faktor bei der Wahl eines Siedlungsgebietes und kann maßgeblich politische Bündnisse beeinflussen oder für kriegerische Handlungen verantwortlich sein.

*„Das Monopol oder der freie Zugang zu den Rohstoffquellen ist ein selbstständiges soziales und ökonomisches Problem (...)“*<sup>144</sup>

„Konsum“ bezeichnet in der Theorie der Wirtschaftswissenschaften den Verbrauch von Gütern und Dienstleistungen zur Befriedigung von Bedürfnissen.<sup>145</sup> Die Kontrolle von Bedürfnissen kann künstlich erzeugt werden, indem eine herbeigeführte „Verknappung“ oder „Knappheit“<sup>146</sup> von Gütern eintritt.

„Distribution“ bezeichnet die Verteilung der erzeugten Güter an Konsumenten.<sup>147</sup> Eine asymmetrische oder ungleiche Verteilung der Güter, die von einer herrschenden Institution beeinflusst wird, bringt soziale Ungleichheit mit sich und kann als ein wichtiges Werkzeug zur Gewinnung politischer Macht wirken.<sup>148</sup>

---

<sup>140</sup> Siehe Sahlins [1965] 2005, 72.

<sup>141</sup> Venclova 2002, 33.

<sup>142</sup> Handbuch Wirtschaftsgeschichte 1981, 17.

<sup>143</sup> Rittershofer Wirtschaftslexikon 2000, 736.

<sup>144</sup> Venclova 2002, 33.

<sup>145</sup> Rittershofer Wirtschaftslexikon 2000, 559.

<sup>146</sup> Siehe Definition „Knappheit“ S.36 in dieser Arbeit, nach Balla 1978, 3f.

<sup>147</sup> Rittershofer Wirtschaftslexikon 2000, 239.

<sup>148</sup> Hierzu siehe Begriffe „pooling“ und „redistribution“ S. 41 in dieser Arbeit, nach Sahlins [1965] 2005, 76f.

„Zirkulation“ meint den Umlauf und Austausch von Gütern, also den Handel.<sup>149</sup>

Der ökonomisch orientierte Austausch an Waren ist mitunter eines der bedeutendsten Elemente für die Erringung politischer Macht. Die Beeinflussung des Warenumlaufes beeinflusst folglich Konsum und Produktion einer Gesellschaft, denn was nicht produziert werden kann und konsumiert werden will, muss als Handelsobjekt importiert werden. Wird das importierte Gut nicht länger als Handelsware angeboten, muss sich der Konsument umstellen und gegebenenfalls seine Produktionsweise verändern.

Wie bereits erwähnt, sind jene Begriffe der Produktion, des Konsums, der Distribution und der Zirkulation entscheidend für „Wirtschaftlichkeit“. Das Prinzip der „Wirtschaftlichkeit“, definiert durch den kleinstmöglichen Aufwand für den größtmöglichen Ertrag, wird beeinflusst von einem erhöhten Produktionsniveau, sowie von technischen Möglichkeiten.<sup>150</sup> „Wirtschaftliches Wachstum“ steht, laut Chayanov, in direkter Verbindung der Arbeitskräfte zu den Konsumenten. Je mehr Konsumenten es gibt, desto mehr muss ein produzierendes Individuum leisten, um die Versorgung aufrecht zu erhalten.<sup>151</sup>

Im Allgemeinen kann jedoch gesagt werden, dass ökonomisches Wachstum aus historischer Sicht von mehreren Faktoren abhängig ist. Zu diesen Faktoren zählen: eine vorteilhafte physische Umgebung, die reich an Ressourcen ist, ein stabiles politisches Netzwerk, Förderung und Investition in die Agrarwirtschaft, Produktion handwerklicher Erzeugnisse jenseits des Haushaltsbedarfes, ökonomisch orientierter Austausch (Handel), Kapitalanhäufung, technologischer Fortschritt und Förderung menschlicher Arbeitskraft und Weiterbildung.<sup>152</sup>

Besonders eine gesteigerte Investition und Förderung des agrarwirtschaftlichen Sektors bringt als Folge eine Verbesserung technischer Möglichkeiten und Innovationen mit sich.<sup>153</sup>

Dies ermöglicht eine Intensivierung in der Produktion und in weiterer Folge eine Überschussproduktion (surplus), deren Ertrag in irgendeiner Weise reinvestiert werden kann.<sup>154</sup>

Überschuss (surplus) ist eine wesentliche Voraussetzung für marktwirtschaftlichen Wettbewerb und wird von Alfred Marshall ursprünglich als „consumer surplus“ bezeichnet. Hierbei handelt es sich um den Überschuss (excess) eines Preises, den ein Individuum gewillt ist für ein Objekt zu bezahlen,

---

<sup>149</sup> Siehe Zitat zum Begriff „trade“ S. 42. in dieser Arbeit, nach Wells 1995, 230.

<sup>150</sup> Rittershofer Wirtschaftslexikon 2000, 698, 1052f.

<sup>151</sup> Sahlins „Chayanvo’s Rule“ 1974, 102.

<sup>152</sup> Hitchner 2005, 208.

<sup>153</sup> Hitchner 2005, 213.

<sup>154</sup> Hitchner 2005, 215.

verglichen mit dem Preis, den es letztendlich bezahlt. Die Befriedigung (satisfaction), weniger bezahlt zu haben, als es dem Individuum wert ist, lässt sich für Marshall ökonomisch messen.<sup>155</sup>

Das Gegenteil dieser Überlegung wäre, mehr für etwas zu verlangen, als es tatsächlich wert oder nützlich ist. Überschuss ist also eine Menge oder Quantität, die größer ist, als das was benötigt wird, oder nützlich ist. Mit dieser Tatsache geht die Hoffnung auf „Gewinn“ einher. Überschuss wird von Sahlins als „provision“ (Vorrat) bezeichnet.<sup>156</sup>

Das Ausbleiben von wirtschaftlichem Überschuss wird als „Knappheit“ bezeichnet.

Knappheit wird als das „Missverhältnis zwischen Vorrat und Bedürfnis“ verstanden und bezieht sich auf die begrenzte Möglichkeit des Erzeugens, in Bezug auf die Ansprüche der Konsumenten.

Knappheit ist ein „Grundtatbestand der menschlichen Existenz“, der nicht eliminiert werden kann und wird von Soziologen als eine Ursache des menschlichen Wirtschaftens verstanden. Gäbe es also keinen Mangel an Gütern, so würde niemals produziert werden.<sup>157</sup>

Brun nimmt an, dass die Evolution der „keltischen“ Welt zurückzuführen ist auf eine wachsende relative Knappheit. Dieser Theorie zufolge, ist Knappheit die Ursache für Konflikte, deren Lösung zu einer Übertragung von „Macht“ („delegation of power“) von Volk auf Vermittler führt. Macht läge somit dann bei einem einzelnen Individuum und nicht mehr bei vielen. Jedoch führe eine Knappheit an Ressourcen nicht notwendigerweise zu einer Zunahme an sozialer Klassendistinktion.<sup>158</sup>

## **4.2. „Wirtschaft“ in der Späteisenzeit?**

All diese oben genannten Definitionen sind wirtschaftswissenschaftliche Termini, deren Bedeutung für geisteswissenschaftliche (besonders ur- und frühgeschichtliche) Tatbestände zwar relevant ist, oft aber auf historische Gegebenheiten nicht ausreichend angewandt werden kann.

Die klassische volkswirtschaftliche Theorie hing bis in die frühen 60er Jahre noch sehr an den Thesen der klassischen politischen Ökonomie, die zum Ziel hat, ein sich selbst regulierendes System zu schaffen, das allen am wirtschaftlichen Geschehen beteiligten Individuen Vorteile einbringt. Mit der Entwicklung der „neuen politischen Ökonomie“ wurden politisches und wirtschaftliches Geschehen erstmals nicht als getrennte Gegebenheiten verstanden, sondern als sich gegenseitig beeinflussende Elemente.<sup>159</sup>

---

<sup>155</sup> Marshall 1997, 124.

<sup>156</sup> Sahlins 1974, 101.

<sup>157</sup> Balla 1978, 3f.

<sup>158</sup> Brun 1995, 23.

<sup>159</sup> Rittershofer Wirtschaftslexikon 2000, 727f.

Der Begriff der „Wirtschaft“ ist eine Entwicklung der Wirtschaftswissenschaft des 19. Jahrhunderts, die das wirtschaftliche Verhalten und die ökonomische Entwicklung von Individuen bezogen auf historisch neuzeitliche Ereignisse zu erklären versucht.<sup>160</sup> Sie ist daher nicht auf urgeschichtliche Gesellschaften anwendbar.

Aber wie wäre nun „wirtschaftliches“ Verhalten in eisenzeitlichen Gesellschaften zu verstehen?

Es hat den Anschein, als sei „Wirtschaft“ in der Eisenzeit kein abstraktes Konzept, das mit Zahlen und Fakten erklärbar ist, sondern ein tief in der Gesellschaft verwurzeltes soziales Verhalten, das mit Beziehungen des täglichen Lebens einhergeht.

*„(...) prehistoric economic transactions were indistinguishable from social, religious, and political relationships. People had little material wealth or desire for gain and their sense of time made calculation difficult. The search for profits became conceivable only when these conditions began to change, with the birth of the cities.“<sup>161</sup>*

Es wird also davon ausgegangen, dass „wirtschaftliches Verhalten“ in frühgeschichtlichen Gesellschaften ein Bestandteil der sozialen Verhaltensweisen einer Gemeinschaft war.

Vor der industriellen Revolution war *„(...) die wirtschaftliche Tätigkeit des Menschen in der Regel in seine Sozialbeziehungen eingebettet.“<sup>162</sup>*

Pierre Bourdieu ist der Meinung, dass die Ökonomie archaischer Gesellschaften abhängig von symbolischen Akten (eine Ware die gegeben wird, ist kein materielles Objekt, sondern eine Art Symbol, das soziale Beziehungen beeinflusst) ist. Dies würde bedeuten, dass ökonomische Akte, die sich logisch auf materielle Transaktionen reduzieren lassen, trotzdem als symbolische Akte zu verstehen sind.

Ökonomie wird also nicht im marktwirtschaftlichen Sinne verstanden, sondern als Bestandteil in einem sozialen Gefüge.<sup>163</sup>

Marshall Sahlins beschreibt die Organisationsweise der „Wirtschaft“ in frühzeitlichen Gesellschaften als „nicht-ökonomisch“, „underproductive“ und „exogen“.<sup>164</sup>

Sahlins definiert „Wirtschaft“ (economy) als einen Prozess, der das soziale und kulturelle System (also eine Gesellschaft) „versorgt“. Laut Sahlins handeln Individuen nicht „wirtschaftlich“, sondern

---

<sup>160</sup> Finley 1999, 21.

<sup>161</sup> Roberts 2011, 11.

<sup>162</sup> Zitat Polanyi [1975] 2005, 17.

<sup>163</sup> Bourdieu [1998] 2005, 149.

<sup>164</sup> Sahlins 1974, 44.

sind ein Bestandteil des ökonomischen Prozesses, sofern sie zu der materiellen Versorgung des Systems beitragen. Dieselben Individuen können gleichzeitig Teil eines politischen Prozesses sein, da in frühzeitlichen Gesellschaften nicht zwischen „Wirtschaft“ und „Regierung“ unterschieden wird. Es gibt lediglich soziale Gruppen mit unterschiedlichen Funktionen – und WissenschaftlerInnen sind es, die diese Funktionen mit den Begriffen „wirtschaftlich“ und „politisch“ unterscheiden.

Sahlins Definition des Begriffes weicht von der Definition der Wirtschaftsanthropologie ab.

Er definiert Wirtschaft als einen materiellen Versorgungsprozess durch und für die Gesellschaft, und nicht als eine individuell menschliche Handlung zur Bedürfnisbefriedigung.

„Wirtschaftliche“ Transaktionen primitiver Gesellschaften streben allerdings nicht nach Wertmaximierung und Güterversorgung im materiellen Sinn, sondern fördern und versorgen die Gesellschaft viel eher mit sozialen Werten und Beziehungen. Allein aufgrund dessen sind sie laut Sahlins „wirtschaftlich“.<sup>165</sup>

Somit müsste davon ausgegangen werden, dass wirtschaftliche Transaktionen immer mit einer Art sozialem Austausch einhergehen.

Sozialer Austausch kann jedoch laut Peter M. Blau nicht als wirtschaftlich, marktorientiertes Objekt verstanden werden, da sozialer Nutzen oftmals keinen Preis oder keine Bezahlung erfordert. Prinzipiell ist bei sozialem Austausch keine Gegenleistung notwendig und obwohl eine bestimmte Erwartungshaltung bezüglich einer Wiedergutmachung bestehen kann, liegt dies im Ermessen desjenigen, der diese zu erbringen hätte. Sozialer Austausch ist Basis für die Entwicklung von Vertrauen und Freundschaft, da sie nicht auf Aushandeln einer Gegenleistung oder einer Verpflichtung beruht.<sup>166</sup>

In diesem Sinne mag eine soziale Beziehung wohl den ökonomischen Güterstrom einschränken, da nicht die Wertmaximierung sondern die Beziehung im Vordergrund steht. Gleichzeitig deutet aber eine bestimmte Transaktion (oder ein Gütertausch) auf eine gut ausgeprägte soziale Beziehung hin. Denn mit Geschenken baut man Freundschaften auf.

*„Die Bewegung der Güter bestimmt die sozialen Beziehungen oder bringt sie erst in Bewegung.“<sup>167</sup>*

Laut Sahlins ist der Gütertausch ein Mittel zur Erzeugung gesellschaftlicher Organisation. Er stellt einen sozialen Vertrag her, der mitunter immer neu verhandelt werden muss. Je stärker Vertrag und Austausch ausgeprägt sind, desto eher kann von Organisation, in weiterer Folge von gewaltvollem

---

<sup>165</sup> Sahlins [1965] 2005, 72f.

<sup>166</sup> Blau [1968] 2005, 131.

<sup>167</sup> Sahlins [1965] 2005, 75.

Vertreten der eigenen Interessen, von Macht und letztendlich von „Staat“ gesprochen werden. „Frieden-schließen“ zwischen Gesellschaften wäre somit kein zufälliges, unregelmäßiges Vorgehen, sondern ein ausgeprägter Vorgang, der mit materiellem Tausch und dem Zufriedenstellen beider Parteien einhergeht.

Materieller Austausch kann somit als Mittel zum Frieden einerseits, aber auch als Mittel zum Krieg andererseits, verstanden werden.<sup>168</sup> Dort wo materielle Güter Macht versprechen, werden kriegerische Beutezüge<sup>169</sup> und Eroberung unternommen. Wobei Krieg einen Ausnahmezustand darstellt, der nur auftritt, wenn vorhergehende Spannungen innerhalb oder zwischen Gesellschaften schon über einen längeren Zeitraum hinweg existieren.<sup>170</sup> Krieg als eine Form von Eroberung fremder oder neuer Gebiete tritt in der Geschichte jedoch immer wieder auf.<sup>171</sup>

Fest steht, dass materieller Austausch (Handel) und Krieg, zwei primäre Kräfte darstellen, die ein bestehendes Muster innerhalb einer Gesellschaft nachhaltig verändern können. Speziell in Situationen verstärkter Expansion und Eroberung schafft Handel neue Netzwerke und Verbindungen. Politische und militärische Aspekte des Handels sind noch stärker ausgeprägt sobald mit Handel unfreiwillige Arbeit („captive labour“) einhergeht.<sup>172</sup>

### **4.3. Reziproker Gabentausch und wirtschaftliche Transaktion**

Gütertausch und materieller Austausch sind also nicht automatisch gleichzusetzen mit dem Terminus „Handel“. Anders als bei dem ökonomisch orientierten Modell des Tausches, bei dem es um Gleichwertigkeit, Tauschwert im ökonomischen Sinne und abstrakte soziale Beziehungen geht, wird seit Marcel Mauss (und seinem Werk „Die Gabe“ 1924) die archaische Ökonomie durch soziale Beziehungen bestimmt.<sup>173</sup> Alle Systeme des Austausches sind abhängig von sozialen und ökonomischen Strukturen der daran teilnehmenden Gemeinschaften.<sup>174</sup>

Ein Gabentausch bringt Verpflichtung und Schuldbeziehungen mit sich und verursacht dadurch einen sozialen aber auch wirtschaftlichen Kreislauf.<sup>175</sup>

---

<sup>168</sup> Sahlins [1965] 2005, 75.

<sup>169</sup> Siehe auch Carl und Bömelburg 2011.

<sup>170</sup> Stietencron 1995, 22f.

<sup>171</sup> Hierzu siehe auch Rüpke 1995, 213f. Siehe auch Kronberger 2011.

<sup>172</sup> Ferguson und Whitehead 1992, 24.

<sup>173</sup> Mauss 2013.

<sup>174</sup> Wells 1995, 230.

<sup>175</sup> Adloff und Mau 2005, 13.

Reziprozität ist nach Marcel Mauss, einem Begründer der französischen Ethnologie, eine langzeitliche (wenn auch unterschiedlich stark ausgeprägte) Obligation (also Verpflichtung) gegenüber einer anderen Person. Sie äußert sich in einer Beziehung, in die jede Person innerhalb einer lokalen Gesellschaft irgendwann eintritt. Man spricht daher von einer Reziprozitätsbeziehung, die ihren Ausdruck in der Gabe („gift“) findet.

*„The gift is a characteristic expression of reciprocity. The obligation to give implies the obligation to receive; (...).“*<sup>176</sup>

Laut Marcel Mauss stellt das Geben eines Objektes einen Vertrag zwischen Austauschpartnern her. In diesem Vertrag schwingt ein Bewusstmachen von Schuld mit, aufgrund dessen der Gebende und der Nehmende immer in einer Abhängigkeitsbeziehung zueinanderstehen.

In Mauss' bekanntestem Werk „Die Gabe“ (1924) stehen die drei Verpflichtungen des Gebens, des Nehmens und des Erwiderns im Zentrum einer Tauschaktion.<sup>177</sup> Die Gabe basiert zwar auf einer freiwilligen Handlung des Gebens, muss aber erwidert werden und ist daher „verpflichtend“. Für Mauss ist der Gabentausch ein soziales Totalphänomen („fait social total“), weil es sich einerseits nicht nur auf ein Individuum bezieht, sondern sich auf ganze Familien, Sippen oder Gesellschaften auswirken kann und andererseits gleichzeitig religiös, moralisch, politisch, ökonomisch und ästhetisch sein kann.<sup>178</sup>

In weiterer Folge kann die Gabe als Institution die gesamte Gesellschaft durchdringen und ihr symbolischer Gehalt kann als Medium für sozial-politische Beziehungen bedeutend sein.

Für Mauss besitzt die Gabe eine eigene Kraft, da jedes gegebene Ding noch einen Teil seines ursprünglichen Gebers behält, das den Nehmenden immer an diesen bindet.<sup>179</sup>

Die Gabe muss jedoch kein materielles Gut sein. Sie involviert jeden Bereich des Lebens. Auf ihr baut Sozialität auf, sie schafft Beziehungen und Bündnisse, die regelmäßig neu verhandelt werden müssen.<sup>180</sup>

Für Marshall Sahlins ist Reziprozität, anders als für Mauss, nicht als Gleichgewicht zu sehen, sondern als materielles und soziales Ungleichgewicht. Laut Sahlins kann Reziprozität auf mehreren Ebenen stattfinden. Sie reicht von freiwilliger Hilfe ohne Rückerstattung, bis zu penibel genauer Einhaltung von Leistung und Gegenleistung.<sup>181</sup>

---

<sup>176</sup> Eriksen 2010, 190.

<sup>177</sup> Mauss 2013, 36.

<sup>178</sup> Mauss 2013, 22. Moebius 2009, 39f.

<sup>179</sup> Mauss 2013, 32f.

<sup>180</sup> Moebius 2009, 39f.

<sup>181</sup> Adloff und Mau 2005, 15.

Reziprozität hat die Tendenz, in Extreme auszuarten. Auf der einen Seite stünde die „reine Gabe“, ein Geschenk, das nicht vergolten werden darf, auf der anderen Seite eine durch Macht und Gewalt erzwungene Verpflichtung oder Schuldbeziehung.<sup>182</sup>

Marshall Sahlins gliedert Reziprozität in:

1. Generalisierte Reziprozität. Hierbei handelt es sich um altruistische, selbstlose Transaktionen, sowie Termini, die soziale Solidarität ausdrücken. Das Teilen von Nahrung wäre ein Ausdruck generalisierter Reziprozität. Hierbei wäre es undenkbar, eine direkte Gegengabe oder Wiedergutmachung zu fordern. Die soziale Seite der Transaktion überwiegt gegenüber der materiellen. Die Erwartung einer Gegengabe wird nicht näher bestimmt.<sup>183</sup>
2. Ausgeglichenere Reziprozität. Hierbei handelt es sich um einen direkten Tausch, der ein vollständiges Gleichgewicht zwischen dem Wert der Gabe und dem Wert der Gegengabe voraussetzt. Hierzu zählen eheliche Transaktionen, Friedensverträge, Gabentausch, Zahlungen oder wirtschaftlicher Handel. Die soziale Komponente der Transaktion tritt in den Hintergrund, die ökonomische Seite ist wenigstens gleichstark präsent.<sup>184</sup>
3. Negative Reziprozität. Diese zeichnet sich durch ihre Nutzenmaximierung aus. Aneignungen und Inbesitznahme von Gütern oder Diensten stehen hier im Vordergrund. Hierbei handelt es sich um eine unpersönliche, rein ökonomische Form der Transaktion, bei der beide Parteien auf Kosten des anderen den eigenen Nutzen, Gewinn oder Vorteil zu maximieren versuchen. Negative Reziprozität geht oft mit Betrug, Raub, Unterdrückung oder Gewalt einher.<sup>185</sup>

Sahlins unterscheidet weiters zwei Formen von Tauschaktionen.

Erstens, reziproke Bewegungen (also Tauschaktionen basierend auf einer Wechselbeziehung) und zweitens, zentralisierte Bewegungen (also Tauschaktionen, bei denen der Ertrag gesammelt und neu verteilt wird).<sup>186</sup>

Die zentralisierte Bewegung – das Sammeln des Ertrages („pooling“) und dessen Neuverteilung („redistribution“) – könnte als eine organisierte Form der Reziprozität, also ein institutionelles Geben und Nehmen, verstanden werden. (Ein Kollektiv gibt einem Individuum die gesammelten Erträge, das Individuum teilt den Ertrag und gibt es zu gleichen Anteilen dem Kollektiv zurück). Der Unterschied zu

---

<sup>182</sup> Sahlins [1965] 2005, 79.

<sup>183</sup> Sahlins [1965] 2005, 80f.

<sup>184</sup> Sahlins [1965] 2005, 82.

<sup>185</sup> Sahlins 1974, 193f. Sahlins [1965] 2005, 83f.

<sup>186</sup> Sahlins [1965] 2005, 76.

reinen Reziprozitätsbeziehungen liegt einerseits in der sozialen Komponente (die beim Pooling anders ist, als in einer Wechselbeziehung), und andererseits in der Ausprägung der wirtschaftlichen Organisationsform.

Reziprozität basiert auf einer Außenbeziehung, die von zwei Parteien – meist unterschiedlichen ökonomischen Interesses – geführt wird und abhängig ist von deren Handlungen und Reaktionen. Sie ist daher dualistisch. Pooling basiert auf einer kooperativen, aber nicht individualistischen Innenbeziehung, da das Kollektiv der Gruppe im Vordergrund steht. Es ist eine zentralisierte Bewegung, in der ein Oberhaupt an der Spitze der Gesellschaft steht.

Beide Bewegungen können abhängig oder unabhängig voneinander innerhalb einer Gesellschaft existieren.<sup>187</sup>

Die Umverteilung („Redistribution“) hat zwei wesentliche Zwecke. Erstens, die praktische, logische Versorgung der Gesellschaft mit materiellen Gütern. Zweitens, der instrumentelle Zweck der sozialen Unterordnung und Anerkennung der zentralen Autorität und des gesellschaftlichen Systems. Pooling und Redistribution fördern immer eine gewisse Art von Einheits- oder Gemeinschaftsgefühl, das für zukünftige politische oder wirtschaftliche Vorhaben nützlich oder notwendig sein kann. Die Individuen werden zur Kooperation aufgefordert oder gezwungen.<sup>188</sup>

Diese Art von kooperativem Gemeinschaftsgefühl findet sich auch im Konzept des Work-Party Feasts von Michael Dietler, und wird von einem autoritären Individuum für wirtschaftliche oder politische Zwecke ausgenutzt.<sup>189</sup>

#### **4.4. Handel, Import und Luxusgüter**

Peter Wells definiert „Handel“ (trade) als *„(...) the peaceful transmission of goods primarily for social or political purposes, as in gift exchange or tribute payment.“*<sup>190</sup>

Der deutsche Begriff des „Handels“ bezeichnete ursprünglich jede Tätigkeit, die mit den Händen ausgeführt wurde. „Handel“ würde demnach als Synonym für „Tun und Machen“ stehen. Ebenso kann sich „Handel“ auf eine Pflicht oder Angelegenheit beziehen (Vgl. Das englische Wort „business“). Erst in der frühen Neuzeit wurde der Begriff „Handel“ verwendet, um den „Kauf und Verkauf von Waren“ zu beschreiben. Aus historischer Sicht beschreibt der Begriff „Handel“ aber eine Vielzahl an Austauschformen.

---

<sup>187</sup> Sahlins [1965] 2005, 77.

<sup>188</sup> Sahlins [1965] 2005, 78.

<sup>189</sup> Siehe Kapitel 6. in dieser Arbeit.

<sup>190</sup> Wells 1995, 230.

Daher ist „(...) beispielsweise der kommerziell orientierte Handel der kapitalistischen Weltwirtschaft mit dem Austausch in vorkapitalistischen Gesellschaften nicht vergleichbar.“<sup>191</sup>

Hiermit stellt sich nun die Frage, ob dieser eine Begriff, „Handel“, überhaupt auf unterschiedliche Wirtschaftssysteme anwendbar ist? Er muss in jeden Fall genau definiert und nach Kriterien beurteilt werden. Ein wesentliches Kriterium bei der Beurteilung des Begriffes „Handel“ ist die Frage nach der Verwendung von Geld oder geldähnlichen Objekten. Ein weiterer Aspekt könnte die Anwesenheit von Mittelmännern („Händlern“) sein<sup>192</sup>. Wichtig hierbei ist die Feststellung des Wertes der übereigneten Güter und ob es sich bei den getauschten Gütern um gleichwertige Waren im Sinne ihres Tauschwertes handelt.

Sind getauschte Objekte aber Geschenke oder „heilige“ Gaben an eine Götterwelt, wird nicht von „Handel“ gesprochen, da es sich bei „Handel“ meist um eine Transaktion in einem weltlichen Rahmen handelt.<sup>193</sup>

Aus archäologischer Sicht wird dann von „Handel“ ausgegangen, wenn sich auffällige oder „fremde“ Güter in einem geschlossenen Fundmaterialkomplex feststellen lassen und versucht wird, dieses Auftreten praktisch zu erklären.

Unter „fremden“ Gütern „(...) versteht man meist (...) exotische Luxusobjekte, die durch Fernbeziehungen über weite Strecken >verhandelt< und zu prestigeträchtigen Gegenständen wurden (...).“<sup>194</sup>

„Resultate“ des Handels sind archäologisch gut fassbar, nämlich in Form von Handels-Gütern.

Handelsgüter finden sich in Siedlungen, Gräbern und Horten.<sup>195</sup>

Das Auftreten von Handelsgütern in Siedlungen ist recht naheliegend, das sie als Umschlagplätze für Handel, als Produktionszentren und Absatzmärkte dienen.

Handelswaren finden sich auch in Gräbern in Form von Importstücken, was als ein Ausdruck von Luxus und Prestige gesehen werden könnte<sup>196</sup>. Warum sich Handelsgüter in Horten finden ist weniger verständlich, oft werden sie als Depots fahrender Händler, oder als Depots von Beutegut

---

<sup>191</sup> Mölders 2012, 725.

<sup>192</sup> Dietler 2010, 131f.

<sup>193</sup> Mölders 2012, 725. Siehe auch Nick 2006.

<sup>194</sup> Zingerle 2003, 262.

<sup>195</sup> Wells 1995, 235.

<sup>196</sup> Zu Luxusartikeln und Prestigegütern siehe auch Pydyn 1999, 10f.

interpretiert.<sup>197</sup> Es ist jedoch kaum nachweisbar, ob es sich bei einem Fundstück um ein Tauschobjekt, Gastgeschenk<sup>198</sup>, Beutegut<sup>199</sup> oder eine bezahlte Handelsware handelt.

Sind Handelsgüter ein eindeutiger Beleg für Austauschbeziehungen, so sind die Mechanismen der Zirkulation (des Austausches) und die Bedeutung des Handels für die Personen die damit in Verbindung stehen (also, die Gründe warum gehandelt wird), weit weniger gut fassbar. Archäologisch sind (Handels-) Transaktionen für ur- und frühgeschichtliche Zivilisationen oft nur schwer nachweisbar, da das archäologische Material meist keine eindeutigen Aussagen über eine komplexe Handlung von Individuen zu liefern vermag.<sup>200</sup>

Der primärste Grund für die Ausbildung eines Handelsnetzwerkes ist die Beschaffung von benötigten Rohmaterialien, die nicht in unmittelbarer Nähe vorhanden sind.

Ein weiterer wesentlicher Grund ist die Nachfrage nach handwerklich gefertigten Gütern. Dies setzt sowohl den Austausch zwischen einem Produktionszentrum und außenstehenden Gemeinschaften voraus, als auch in weiterer Folge ein Fernhandelssystem, das exotische Güter aus anderen Kulturbereichen herbeischafft.<sup>201</sup>

Doch wer gilt als die kontrollierende Instanz, die sowohl Binnenhandel als auch Fernhandel der späteisenzeitlichen Bevölkerung manipuliert und kontrolliert? Sind es Eliten, die laut Frankenstein und Rowlands Monopole schaffen, um an Macht zu gelangen?<sup>202</sup>

Fest steht, dass die Kontrolle von Handel Wohlstand und Macht mit sich bringt. Diejenigen, die nach Maximierung politischer, ökonomischer und militärischer Vorteile im Handel streben, etablieren sich als Monopolisten. Jedoch nicht in der Produktion, sondern in der Kontrolle einer „middelmannposition“, die nicht umgangen werden kann.<sup>203</sup>

Es gilt sich jedoch vor Augen zu führen, dass die Nachfrage nie einem vorgefertigten Angebot folgt und somit ein Händler oder Handwerker möglicherweise wenig Einfluss auf den bestehenden Markt ausüben kann. Wie Appadurai zeigt, ist Nachfrage keine natürliche Antwort auf die Verfügbarkeit von

---

<sup>197</sup> Wells 1995, 237f.

<sup>198</sup> Siehe auch Mauss 2013.

<sup>199</sup> Siehe auch Hauschild 2012, 269.

<sup>200</sup> Zingerle 2003, 262.

<sup>201</sup> Wells 1995, 230f.

<sup>202</sup> Frankenstein und Rowlands, 1975.

<sup>203</sup> Ferguson und Whitehead 1992, 24.

Gütern. Nachfrage muss eher als „die politische Logik von Konsum“ verstanden werden, als ein Kennzeichen der politischen Ökonomie.<sup>204</sup>

Für den Zeitraum zwischen 600 – 450 v.Chr. wird allgemein davon ausgegangen, dass die Verwaltung des Austausches und der Zirkulation von Luxusgütern späteisenzeitlichen Eliten oblag. Der Rohmaterial-Austausch war komplex, da Abbau und die Zirkulation dort organisiert wurden, wo Rohstoffe abgebaut wurden.<sup>205</sup> In der zweiten Hälfte des 6. Jh. v. Chr. wurde besonders der Weinhandel mit dem Mittelmeerraum intensiviert.<sup>206</sup>

Rebay gibt zu bedenken, dass nicht eindeutig geklärt ist, wie der Handel im Endeffekt organisiert war. Ob er nur aus wirtschaftlichem Hauptinteresse stattgefunden hat oder Ausdruck politischen und persönlichen Kontaktes unterschiedlicher Individuen oder Gruppen war lässt sich nicht eindeutig feststellen. Auch der Tausch von Gegengeschenken und Gaben in den Mittelmeerraum ist nicht eindeutig nachweisbar (da man eigentlich selten „eisenzeitliches“ Kulturgut in Griechenland findet). Man geht daher eher vom Tausch mit Handelswaren und Rohstoffen aus, wie Metallen, Leder, Wolle, Bernstein oder Arbeitskräften in Form von Sklaven.<sup>207</sup>

Für die Oppida-Zeit (ab ca. 200 v.Chr.) und die Zeit der römischen Expansion ist es schwieriger, eindeutige Verwaltungsmächte festzustellen, da archäologische Beweise dafür fehlen, dass ebenfalls Eliten die Kontrolle innehatten. Massenproduktion und Massenvertrieb zeichnen sich im Fundspektrum ab. Spezialisierte Arbeitskräfte erzeugten und kontrollierten möglicherweise die Produktion der eigenen Güter.<sup>208</sup>

Nach Collis stellen ab diesem Zeitpunkt die stadtähnlichen Oppida die dominierenden Instanzen für den Handel dar.<sup>209</sup>

Zusammenfassend könnte man also feststellen, dass „Handel“ für ein wirtschaftlich und ökonomisch gut funktionierendes System unumgänglich ist. Es wird davon ausgegangen, dass für die späte Eisenzeit sowohl Gabentausch, rituelle Transaktionen, Geschenketausch, als auch rein ökonomische Transaktionen stattgefunden haben<sup>210</sup>. Denn, sofern lokal nicht genug Überschuss (Surplus) eines benötigten Gutes erwirtschaftet werden kann, muss ein komplexes Austauschsystem etabliert

---

<sup>204</sup> Dietler 1990, 357.

<sup>205</sup> Wells 1995, 240.

<sup>206</sup> Rieckhoff und Biel 2001, 49.

<sup>207</sup> Rebay 2003, 291f.

<sup>208</sup> Wells 1995, 240.

<sup>209</sup> Collis 1984, 138.

<sup>210</sup> Rieckhoff und Biel 2001, 150f.

werden, um erwünschte Güter zu erhalten. Die Kontrolle dieses Austauschsystems führt zu politischer Macht.

Handel spielt eine wesentliche Rolle im sozialen, wirtschaftlichen und politischen System einer Gesellschaft. Ebenso stellt der Handel einen Teilaspekt eines Festmahles dar und dies auf unterschiedliche Art und Weise:

- Mitunter gilt er als Voraussetzung, um die erforderlichen Ressourcen für ein Festmahl überhaupt zur Verfügung zu haben. Doch nicht nur Überschuss gilt als Voraussetzung für ein festliches Ereignis.
- Luxusartikel die Wohlstand und Reichtum zum Ausdruck bringen sollen, gelten als essenzielle Symbolträger während eines Festmahles und können als Mittel zur sozialen Klassendistinktion genutzt werden.<sup>211</sup>
- Während eines Festmahls werden Güter in Form von Geschenken ausgetauscht, und obwohl hierbei die soziale Beziehung im Vordergrund steht, schwingt häufig eine Form von Erwartungshaltung und Bewertung in der Symbolik des Gabentausches mit.<sup>212</sup>
- Von gesellschaftlich mächtigen Individuen können während eines Festmahles politische und wirtschaftliche Bündnisse und Handelsnetzwerke etabliert und verhandelt werden, die ökonomischen Gewinn oder politische Vorteile mit sich bringen.

---

<sup>211</sup> Siehe Kapitel 6.2. in dieser Arbeit.

<sup>212</sup> Siehe Adloff und Mau 2005, 121. Gouldner richtet sich gegen Mauss' Theorie und unterstellt dem Gabentausch das Prinzip des Utilitarismus.

## 4.5. Prestigegüter nach Frankenstein und Rowlands

Wie bereits erwähnt, folge ich in meiner Arbeit mit dem Begriff der Prestigegüter der Definition von Frankenstein und Rowlands.

Obwohl jenes Modell der „Prestige Good Economy“<sup>213</sup> als veraltet gilt, da neuere Forschung gezeigt hat, dass die Core-Periphery Theorie nach Wallerstein (Wallerstein 1974) nicht so unreflektiert auf die Hallstattzeit übernommen werden kann<sup>214</sup>, gelten einige Aspekte des Modells von Frankenstein und Rowlands (wie die Ressourcen-Kontrolle) nach wie vor als aussagekräftig. Hierbei handelt es sich um ein archäologisch-strukturtheoretisches Modell.<sup>215</sup>

In ihrem „Prestige Good Economy“ Modell sprechen sich die Autoren gegen das Modell des Feudalsystems nach Kimmig aus<sup>216</sup> und entwerfen ein „dependency-model“ (Abhängigkeitsmodell), das auf der These aufbaut, es hätte in der Hallstattzeit eine vierstufige Hierarchie von Anführern existiert.<sup>217</sup>

Sowohl Kimmig als auch Frankenstein und Rowlands betonen die Wichtigkeit des Austausches von „wealth goods“ als Mittel, um die Sozialstruktur innerhalb der Gesellschaft zu beeinflussen.<sup>218</sup>

Obwohl diese These nicht belegt werden kann, sind die Autoren der Meinung, dass politische Macht abhängig sei von der Kontrolle über den Zugang zu fremden statushebenden Gütern.

*„The association of political power with control over access to foreign goods which are assigned high status (...)“*<sup>219</sup>

Aus ökonomischer Sicht geht die „Prestige Good Economy“ davon aus, dass zuerst Kontrolle über Zugang zu Ressourcen erreicht werden muss, um an politischen Vorteil zu kommen. In weiterer Folge kann Kontrolle über jene Ressourcen erlangt werden, die ausschließlich durch Fernhandel beschafft werden können: es handelt sich hierbei um sogenannte „wealth objects“, die in „social transactions“ benötigt werden oder als Bezahlung für „social debts“ dienen. Durch diesen wettbewerbsorientierten Versuch der Kontrolle über „wealth objects“ entsteht ein nicht enden wollender Rivalitäts-Zyklus. Durch die Manipulation jener externen Handelsbeziehungen können einzelne Gruppenanführer zu politischer Macht gelangen.<sup>220</sup>

---

<sup>213</sup> Frankenstein und Rowlands 1978, 75.

<sup>214</sup> Siehe Dietler 2010, 50.

<sup>215</sup> Siehe auch Karl 2006, 46f.

<sup>216</sup> Kimmig geht davon aus, dass die eisenzeitlichen gesellschaftlichen Situationen mit dem mittelalterlichen Feudalsystem vergleichbar sind. Siehe Arnold und Gibson 1995, 6.

<sup>217</sup> Frankenstein und Rowlands 1973, 73f.

<sup>218</sup> Arnold und Gibson 1995, 6f.

<sup>219</sup> Frankenstein und Rowlands 1978, 75.

<sup>220</sup> Frankenstein und Rowlands 1978, 76.

Eine gesteigerte Erwirtschaftung oder Überproduktion („surplus“) von lokalen Ressourcen (z.B. Nahrungsmitteln) kann als Ausdruck einer stark ausgeprägten Produktionskraft gesehen werden und zu politischem Vorteil führen. Diese Überproduktion kann in den Fernhandel investiert werden, wodurch „wealth objects“ erlangt werden können. Diese „wealth objects“ vermögen es, den eigenen Status zu heben. Dadurch können weitere Arbeitskräfte angeworben werden, um noch mehr Überproduktion zu erzielen, was zu einem wettbewerbsorientierten Zyklus führt.<sup>221</sup>

Ein Festmahl das einerseits Grund für Überschussproduktion sein (siehe Kapitel 6) und andererseits zur Mobilisierung und Rekrutierung von Arbeitskräften dienen kann (siehe Kapitel 6.1. „Work Feast“), führt zusammen mit Gabentausch und einem Austausch der „wealth objects“ zu einem Anheizen dieses wettbewerbsorientierten Zyklus.

Aus politischer Sicht könnte dieses Modell als ein Schritt in Richtung Hierarchisierung verstanden werden. Denn aufgrund der Wettbewerbsorientierung entstehen wirtschaftlich und politisch höher gestellte Individuen.

Aufgrund besserer Produktionskapazität, einer höheren Anzahl an Arbeitskräften und die dadurch erreichte Anhäufung von „wealth objects“ durch den Fernhandel, bildet sich eine dominante Gruppe heraus. Eine weniger dominante Gruppe wird in eine Abhängigkeitsbeziehung zu einer dominanten Gruppe gedrängt. Da die weniger dominante Gruppe von Unterstützung der dominanten Gruppe abhängig gemacht wird, baut diese weniger dominante Gruppe daraufhin keine Fernhandelsbeziehungen mehr auf, sondern muss die dominante Gruppe mit eigenen Ressourcen unterstützen.

An dieser Stelle bildet sich ein dominanter Gruppen-Anführer heraus, der Kontrolle über die interne Zirkulation von „wealth objects“ übernimmt, indem er eine Monopolstellung auf den Austausch mit bestimmten „wealth objects“ aufbaut und keine anderen „wealth objects“ für „social transactions“ mehr erlaubt. Fremde Tauschgüter ersetzen die lokal produzierten Objekte.

Der Austausch von Luxusgütern wird bedeutend.

Der Anführer übernimmt Kontrolle über den Fernhandel, den Austausch mit „wealth objects“ und die Anschaffung von Gütern, die er daraufhin nach seinem Belieben weiterverteilen kann.

An selber Stelle werden auch Tribute in Form von lokalen Überproduktionen angefordert. Diese Überproduktionen werden dann wieder in den Fernhandel investiert, um weitere „wealth goods“ zu erlangen.

---

<sup>221</sup> Frankenstein und Rowlands 1978, 76.

Das bedeutet, politische Kontrolle über Ressourcenproduktion ist der erste und wichtigste Schritt um an Prestige-Objekte und mehr politische Macht zu gelangen.<sup>222</sup>

An einem bestimmten Entwicklungspunkt wird im Produktionszentrum auf Massenproduktion umgestiegen, um die massenproduzierte Ware in den Fernhandel zu investieren.

Als Resultat auf diese Entwicklung bilden sich nun Vermittler heraus, die sich darauf spezialisieren, zwischen Produktionszentrum und Fernhandelsgebiet Waren zu vermitteln. Es bildet sich eine „middleman-position“ – Individuen die den Fluss von Gütern und Waren über gewisse Handelsrouten kontrollieren. Noch komplexer wird das System, wenn sich Mittelmänner darauf spezialisieren, die gefertigten Waren nur an ausgewählte Händler weiterzuvermitteln.<sup>223</sup>

---

<sup>222</sup> Frankenstein und Rowlands 1978, 76f.

<sup>223</sup> Frankenstein und Rowlands 1978, 80.

## 5. Genussmittel während des Festmahles – Alkohol

Wie bisher festgestellt werden konnte, ist der Konsum von alkoholischen Getränken ein wesentlicher Bestandteil eines Festmahles. Ob anhand literarischer Quellen (Platon und der Stereotyp des „Kelten“ als Alkoholiker), archäologischer Quellen (Spuren von Weinresten) oder ikonographischer Quellen (Situlen), das Auftreten von Alkohol in den eisenzeitlichen Gesellschaften gilt als gesicherte Tatsache.

Doch wie kommt es dazu, dass sich der Genuss von alkoholischen Getränken und Rauschmitteln in der Gesellschaft überhaupt etabliert?

Alkohol gilt, damals wie heute, als universelle, omniprésente Droge mit sozialem Sinn.<sup>224</sup>

Über Jahrtausende hinweg fühlten sich Menschen von den Effekten, die Alkohol auf sie ausübte, angezogen. Zu den gesundheitlichen Aspekten wie Schmerzstillung, Desinfizierung und „Heilung“, kommen mentale, psychologische und soziale Aspekte, wie die Wirkung auf das Gehirn, mentale Bewusstseinsweiterung, Enthemmung, Erleichterung sozialer Kontakte und einem Auftreten von Glücksgefühlen.<sup>225</sup>

In vielen indigenen Kulturen dienen Rausche und Rauschmittel, wie Alkohol, dem Zweck, mit einer bestimmten Geister- oder Götterwelt in Kontakt zu treten. Der Rausch steht oft in einem religiösen Kontext, dient nicht als Mittel zur Realitätsflucht (wie es in modernen Gesellschaften mitunter der Fall ist), sondern ist als spirituelles Element in den Alltag einer Gesellschaft eingegliedert. Galt in frühgeschichtlichen Kulturkreisen der Rauschzustand noch als mythologische, spirituelle Bewusstseinsform, so wurde ab der Neuzeit dieser Charakter weitgehend abgelegt. Der Rauschzustand wurde medizinisch analysiert und als „Zustand veränderter (Selbst-)Wahrnehmung“ erkannt. Trunksucht wurde mit Geisteskrankheiten gleichgesetzt und der Rausch verlor jene göttlichen oder dämonischen Eigenschaften, die ihm noch wenige Jahrhunderte zuvor zu Eigen waren.<sup>226</sup>

Ein Rauschzustand beeinträchtigt die Funktionsweise des Gehirnes. Er kann sowohl als angenehm empfunden werden als auch Ängste hervorlocken, er bringt Kritiklosigkeit oder erhöhte Empfänglichkeit für manipulative Beeinflussungen mit sich.

Die Neuropsychologie geht davon aus, dass sowohl die geistigen Leistungen als auch die Motorik eines Menschen durch den Prozess der Hemmung „gefiltert“ werden, damit schlussendlich nur

---

<sup>224</sup> Reinhardt 2005, 13f.

<sup>225</sup> McGovern 2009, 11 (Preface).

<sup>226</sup> Schmidbauer 2009, 395f.

gezielte, kritisch geprüfte (geistige) Aktivität übrig bleibt. Rauschgifte wirken diesem Hemmprozess entgegen, und blockieren jene Gehirnzellen, die für Kritikfähigkeit und Wahrnehmung zuständig sind. Sie sorgen für Regression, Enthemmung, Selbstüberschätzung und Selbstbefreiung. Ein Gefühl kreativer Produktivität und geistiger Angeregtheit entsteht.<sup>227</sup>

Doch auch durch körpereigene Prozesse – wie der Ausschüttung von Hormonen – entstehen ekstatische, rauschähnliche Zustände, wobei Glücksgefühle auftreten und sich die Selbstwahrnehmung verändert. Rauschzustände können jedoch auch selbstzerstörerische Züge annehmen. Durch den gesteigerten Konsum von Rauschgiften werden seelische Schmerzen betäubt. Wenn der Rausch zur Sucht wird, werden Grenzen nicht mehr wahrgenommen. Sucht entsteht dann, wenn das Ende des Genusses als Bedrohung für das Selbst erfahren wird.<sup>228</sup>

Alkoholkonsum ist keine essenziell lebensnotwendige psychologische menschliche Aktivität. Trotzdem ist sie extrem weit verbreitet und bleibt die am häufigsten genutzte bewusstseinsverändernde Handlung weltweit. Der Konsum von Alkohol ist ein fundamentaler Bestandteil menschlicher Rituale und Alkohol selbst wird als soziales Artefakt gehandelt.

Alkohol hat einen speziellen Stellenwert innerhalb einer Gesellschaft. Wenn das Wissen um dessen Erzeugung und Konsum vorhanden ist, wird diese Tatsache kaum ignoriert – sprich, wo man ihn kennt, wird man ihm frönen – und obwohl Alkoholkonsum oft ein Tabuthema darstellen kann, ist er jedoch in fast jeder Gesellschaft vorhanden. Dort wo Alkoholkonsum als neues Element in eine Gesellschaft eingeführt wird, können diese Einführung und die damit verbundenen Veränderungen, sozial zerstörerische Züge mit sich bringen.<sup>229</sup>

Alkohol und dessen Konsumpraxis kann sehr schnell und einfach in eine Gesellschaft eingeführt werden, wenn bereits andere Substanzen mit ähnlicher Wirkungsweise bestanden haben. Wenn jedoch die kulturellen Normen und Institutionen für Alkohol von vornherein nicht gegeben sind, werden schnell die Praktiken der Geber-Gesellschaft und so auch die damit verbundenen Formen des Trinkverhaltens oder Missbrauches übernommen.<sup>230</sup>

Alkoholkonsum ist stark verbunden mit soziokulturellen Ideologien und tritt fast ausschließlich in einem sozialen Kontext auf. Solitärer Alkoholkonsum, wie er in Form von Alkoholismus in industrialisierten, westlichen Gesellschaften existiert, ist in indigenen Kleingesellschaften seltener vorhanden.<sup>231</sup>

---

<sup>227</sup> Siehe Schmidbauer 2009, 395. Siehe Reinhardt 2005, 13, 17f.

<sup>228</sup> Schmidbauer 2009, 395f.

<sup>229</sup> Siehe auch Dietler 1990, 359.

<sup>230</sup> Dietler 1990, 359, 374.

<sup>231</sup> Nelson 2005, 3.

Trinkverhalten ist streng verwoben mit der sozialen Ordnung der Gesellschaft und wird fast universell von kulturellen Regeln und Erwartungen gesteuert, die oft emotional beladen sind. Zu diesen Regeln und Erwartungen gehören unter anderem die Art des Getränkes, die Menge und Häufigkeit des Konsums, Ort und Zeitpunkt des Konsums (bestimmte Anlässe), Rituale, die mit dem Konsum einhergehen, Geschlecht und Alter der Konsumenten, die Bedeutung des Konsums, u.v.m. Die am weitesten verbreitete Funktion des Alkoholkonsums ist die Förderung von sozialem Austausch, wodurch die Entstehung sozialer Beziehungen begünstigt wird.

Alkohol ist häufig allgemein integrierter Teil der Gastfreundschafts-Etikette und kann soziale Solidarität fördern, sowohl bei formellen als auch bei informellen Zusammenkünften.<sup>232</sup>

Alkoholische Getränke werden oft mit ritueller oder symbolischer Bedeutung ausgestattet. Eine aufwendige Zubereitung verstärkt ihren rituellen Charakter: die Eigenschaft des Gärprozesses, der Nahrungsmittel in eine Substanz verwandelt, die das menschliche Bewusstsein verändern kann, intensiviert den symbolischen Wert von Alkohol im rituellen Kontext.<sup>233</sup>

Rituale, religiöse Festivitäten, Übergangsriten wie Geburten, Hochzeiten, Initiationen und Begräbnisse beinhalten so gut wie immer Trinkgesellschaften, Libationen, Toasts oder Getränketausch.

Alkoholkonsum ist aber nicht nur Kennzeichen für soziale Solidarität, sondern kann auch dazu dienen, soziale Differenzierungen und Ungleichheiten hervorzuheben.<sup>234</sup>

Während für Dietler das konsumierte Nahrungsmittel eine symbolische Komponente enthält, bietet Delnef eine etwas andere Herangehensweise. Sie ist der Meinung, dass dem Akt des Konsumierens an sich und den dabei benutzten Gefäßen eine größere Bedeutung zukam, als dem konsumierten Produkt, sei es Alkohol oder feste Nahrung. Diese Annahme trifft sie aufgrund der Interpretation der Darstellungen auf Situlen.<sup>235</sup>

---

<sup>232</sup> Dietler 1990, 361f.

<sup>233</sup> Dietler 2001, 73.

<sup>234</sup> Siehe „Diacritical Feast“ und „Patron-Role Feast“ in Kapitel 6.1. dieser Arbeit.

<sup>235</sup> Delnef 2007, 57.

## 5.1. Wein, Bier und Met

Im Folgenden sollen drei alkoholische Getränke ausführlicher behandelt werden, die aufgrund der Quellenlage für die späte Eisenzeit als gesichert gelten. Ihr Konsum kann somit als fester Bestandteil späteisenzeitlicher Nahrung angesehen werden.

Es darf behauptet werden, dass bis zur Erfindung der Destillation, die drei Alkoholsorten Wein, Bier und Met, denen derselbe chemische Prozess der Fermentation (Gärung) zu Grunde liegt, die einzigen bekannten Formen alkoholischer Getränke waren.<sup>236</sup>

Zucker ist die wesentliche Voraussetzung für eine alkoholische Gärung und somit essenzieller Bestandteil jener Flüssigkeiten, die zu alkoholischen Getränken transformiert werden können. Unterschiedliche Zucker können zu unterschiedlichen fermentierten Getränken führen: Getränke aus Rohrzucker (Saccharose) waren im eisenzeitlichen Europa wohl eher unbekannt. Getränke aus vergorenem Milchzucker (Lactose) waren im Osten Europas und in Asien gängig, während alkoholische Getränke aus Fruchtzucker oder Honig (Fruktose und Glukose) und Getreide (Maltose) – in Form von Wein, Bier und Met – jene alkoholischen Getränke bilden, die im eisenzeitlichen Europa bekannt waren.<sup>237</sup>

Nelson gibt zu bedenken, dass diese Getränke jedoch kaum mehr mit jenen modernen Getränkesorten, die Jahrhunderte später industriell und nach strengen Richtlinien erzeugt wurden, vergleichbar sind. Möglicherweise unterschieden prähistorische Individuen Wein, Bier und Met nicht in dem Sinne, in dem wir es heute zu tun pflegen.

*„(...) ancient European beverages combining various fruits, or fruits and honey, fruits and cereals, honey and cereals, or even fruits, honey, and cereals. Furthermore, numerous types of plants, spices, and other substances (such as narcotic drugs) could be added to the beverage before or after fermentation.“<sup>238</sup>*

Aufgrund der vielversprechenden archäologischen und literarischen Quellenlage<sup>239</sup>, wird dem alkoholischen Getränk Wein der überwiegende Teil des folgenden Kapitels zufallen. Die Behandlung der Getränkesorten Bier und Met wird als Exkurs angeführt sein.

---

<sup>236</sup> Nelson 2005, 1f.

<sup>237</sup> Nelson 2005, 1, 9.

<sup>238</sup> Nelson 2005, 2.

<sup>239</sup> Siehe Kapitel 5.1.5. und 5.1.6. in dieser Arbeit.

### 5.1.1. Wein

Ethnographische Untersuchungen zeigen, dass der Konsum von Alkohol ein sozialer Akt ist und dass Alkohol an sich ein fundamentaler Teil des sozialen, politischen und ökonomischen Lebens einer Gesellschaft ist.<sup>240</sup>

Doch hat ein ganz bestimmtes alkoholisches Gebräu, nämlich Wein, unter den alkoholischen Getränken einen besonderen Stellenwert und verfügt über Eigenschaften, die ihn zu einem begehrten Gut späteisenzeitlicher Gesellschaften gemacht haben.<sup>241</sup>

*„Der Wein ist ohne Zweifel jenes Getränk, das die wichtigste Rolle im täglichen Leben der antiken Bevölkerung der mediterranen Welt spielte (...).“<sup>242</sup>*

Doch wie waren eisenzeitliche Individuen jenen mediterranen Weinen gegenüber eingestellt? Machen Prunkobjekte aus einigen Gräbern (wie etwa jenes von Vix) und die Adaptierung weinbezogener Küchengeräte und Utensilien (Henkelkrüge, Becher)<sup>243</sup> deutlich, dass Wein möglicherweise mit Respekt gegenüber den griechischen Gebräuchen konsumiert wurde?<sup>244</sup>

Oder gab es eigene indigene Gebräuche und Traditionen, die unabhängig von kulturellen Einflüssen aus dem Mittelmeerraum weiterhin bestanden? Mitunter könnten beide Gegebenheiten bestanden haben, da die Einfuhr neuartiger Güter in die einheimische Kultur nicht automatisch zu Verlust der eigenen Kultur oder „deculturation“ führt.<sup>245</sup>

### 5.1.2 Hintergrund

Weinpflanzen, also Rebengewächse des Namens „vitis“, gehören zu den ältesten Laubpflanzen der Welt. Die weintragende Rebe (*Vitis Vinifera*) existierte schon zum Ende des Tertiärs oder zu Beginn des Quartärs (vor rund 2,6 Millionen Jahren – doch möglicherweise schon viel früher<sup>246</sup>) und besiedelte weite Teile Nordamerikas, Asiens und Eurasiens. Die Pflanze wurde wohl zwischen dem 9. und 6. Jahrtausend v.Chr. in der Kaukasusregion domestiziert. Seit Ende des 5. Jahrtausends v. Chr. kann für die Region des heutigen Griechenlands die Züchtung von Kulturwein nachgewiesen werden.<sup>247</sup>

Zur selben Zeit breitete sich die Weinkultur nach Mesopotamien, Syrien und Ägypten aus. Im 1. Jahrtausend v.Chr. gelangte die domestizierte Kultur nach Italien, Frankreich, Nordafrika und

---

<sup>240</sup> Dietler 2010, 213.

<sup>241</sup> Dietler 1990, 383.

<sup>242</sup> Olmer 2012, 1989.

<sup>243</sup> Siehe Rebay 2003.

<sup>244</sup> Olmer 2012, 1989.

<sup>245</sup> Dietler 2010, 60. Siehe auch Kapitel 6.2.2.1. in dieser Arbeit.

<sup>246</sup> Siehe Schulz 1997, 1. Er nennt Rebkernfunde im Zeitraum der Kreidezeit (135-65 Millionen Jahre).

<sup>247</sup> Siehe auch Rebay 2003, 289.

Spanien. In Frankreich, Portugal, im Rheintal Gebiet und Gebiet der Donau wurden möglicherweise Hybridpflanzen zwischen wilder Weinrebe und kultivierter Weinrebe gezüchtet.<sup>248</sup>

Durch archäobotanische Studien kann ein Unterschied zwischen der kultivierten Weinrebe (*Vitis vinifera ssp.*[subspezies] *Vinifera*) und der wilden Weinrebe (*Vitis vinifera ssp. Sylvestris*) festgestellt werden.<sup>249</sup>

Die *Vitis vinifera ssp. Vinifera*, also die „edle“ domestizierte Weinrebe, ist jene Weinrebe, aus deren Trauben heute das alkoholische Weingetränk hergestellt wird. Diese edle domestizierte Weinrebe stammt in ihrem Stock aus der *Vitis vinifera ssp. Sylvestris*, also der wilden Weinrebe.<sup>250</sup>

Es gibt mehrere Unterschiede, die die *Vitis vinifera ssp. Sylvestris* von der *Vitis vinifera ssp. Vinifera* trennen:

Die *Sylvestris* ist zweihäusig, getrenntgeschlechtlich und muss durch Insekten bestäubt werden. Die männlichen Pflanzen tragen keine Früchte, die weiblichen müssen durch männliche bestäubt werden um Früchte zu tragen. Selten treten unter den *Sylvestris* Hermaphrodit Pflanzen auf (die sich selber bestäuben und Früchte tragen). Die Früchte der *Sylvestris* sind klein und rund, dunkel gefärbt (schwarz), sauer und haben wenig Fruchtfleisch. Die Samen sind klein, rund und kurz.

Die *Vinifera* ist Hermaphrodit, dies bedeutet, dass sie sich eigenständig bestäuben kann und Früchte trägt. Ihre großen, länglichen, süß-säuerlichen Beeren, mit viel Fruchtfleisch, können ein weites Farbenspektrum besitzen. Sie verfügt nur über wenige längliche Samen.<sup>251</sup>

Lange Zeit wurde angenommen, dass sich anhand der Traubenkerne die beiden Formen paläontologisch eindeutig unterscheiden ließen.<sup>252</sup> Jedoch haben neuere Untersuchungen gezeigt, dass es bei dieser Methode oft zu Fehlschlüssen kommen kann.<sup>253</sup>

Die *Vitis vinifera ssp. Sylvestris* ist jene Rebpflanze, die für die Weinherstellung Europas essenziell war. Sie findet sich in Flussniederungen und Auwäldern gemäßigter und warmer Klimazonen, entlang von

---

<sup>248</sup> Olmo 2000, 36.

<sup>249</sup> Rebay 2003, 289.

<sup>250</sup> Olmo 2000, 33.

<sup>251</sup> Olmo 2000, 33f.

<sup>252</sup> Facsar und Jerem 1985, 121f. Kohler-Schneider 2001, 181.

<sup>253</sup> Siehe Olmo 2000, 39: Der Rebkernvergleich ist veraltet, da man Rebkerne nicht mit Kernen noch lebender Pflanzen vergleichen kann, da es sich um Kerne von Pflanzen handeln könnte, die bereits ausgestorben sind. Siehe auch Stika 2009, 202: Die Rebkernanalyse sei veraltet, und es gäbe neuere Methoden zur Bestimmung von Rebkernen. Siehe auch Rebay 2003, 289: Der Ausgangszustand der Kerne ist oft nicht rekonstruierbar. Renfrew 2000, 259: Verkohlte Weintaubenkerne sind oft nicht aussagekräftig genug, weil beschädigt.

Flusstälern wie der Rhone, dem Rhein und der Donau. Man nimmt an, dass sie im Zuge der Sesshaft-Werdung des Menschen kultiviert wurde.<sup>254</sup>

Die Weinrebe ist eine Kletterpflanze, kann jedoch in Bodennähe wachsen. Im Zuge der Domestizierung wurde die Rebe wahrscheinlich „vom Baum geholt“, indem einer fruchttragenden spontan hermaphroditen *Sylvestris*-Pflanze Wurzelstockableger entnommen wurden und diese in andere freiliegende Gegenden gebracht wurden. So wurde diese Pflanze mit weiblichen *Sylvestris* Pflanzen gekreuzt. Reben die vom Samen wachsen, besitzen fast keine Eigenschaften der Elternpflanze mehr. Um eine hermaphrodite Eigenschaft beizubehalten, muss also ein Ableger jener Hermaphrodit-Pflanze gesetzt werden. Bei Wurzelstockablegern handelt es sich jedoch streng genommen um „Klone“ der Elternpflanze. Daher ist bei der weiteren verstärkten Kultivierung auf Überzüchtung, Inzucht und Mutationen zu achten.<sup>255</sup>

In wie weit die Trauben der kultivierten *Sylvestris* dann bereits genutzt wurden, lässt sich natürlich nicht eindeutig feststellen, dennoch wird davon ausgegangen dass diese in irgendeiner Form verzehrt wurden.<sup>256</sup> Jedoch waren die Trauben der *Sylvestris* sehr säuerlich im Geschmack und wahrscheinlich wenig schmackhaft, ähnlich anderer Wildfrüchten vor ihrer Domestizierung, z.B. Birnen, Äpfel, Nüsse.<sup>257</sup>

Es existiert die Annahme, dass bereits kultivierte Weinreben aus dem Mittelmeerraum nach Mitteleuropa importiert wurden und möglicherweise hier mit heimischen Wildweinreben gekreuzt worden sind. Unklar ist jedoch oft der Ausgangszustand der Kerne. Es ist nicht eindeutig feststellbar, ob die Kerne Teile importierter Früchte oder Rosinen waren, ob sie bereits von Reben stammen, die aus dem Mittelmeerraum importiert und in Mitteleuropa angepflanzt worden sind, oder ob es sich um eine eigene Züchtung der Region handelt.<sup>258</sup>

### 5.1.3. Eigenschaften

Wein besitzt bestimmte Eigenschaften, die ihn zu einem begehrten alkoholischen Getränk machen.<sup>259</sup>

Er hat aufgrund seines Alkoholgehaltes eine längere Haltbarkeit als andere alkoholische Getränke der Späteisenzeit und daher auch stärkeren Rauschcharakter, wodurch er im Kontext für diverse bewusstseinsweiternde oder religiöse Rituale interessant wird.<sup>260</sup>

---

<sup>254</sup> Schulz 1997, 1.

<sup>255</sup> Olmo 2000, 38f.

<sup>256</sup> Rebay 2003, 289.

<sup>257</sup> Olmo 2000, 43.

<sup>258</sup> Rebay 2003, 289.

<sup>259</sup> Siehe auch Singleton 2000, 72.

<sup>260</sup> Dietler 2010, 217.

In weiterer Folge verfügt Wein über eine bessere Lagerbarkeit, was bessere bzw. längere Transportmöglichkeiten ermöglicht.<sup>261</sup>

Wein hat ein längeres „shelflife“ als Bier oder Met. Ohne die richtigen Konservierungstechniken zerfallen Met und Bier innerhalb kurzer Zeit aufgrund ihres Gärungsprozesses. Wein hingegen kann jahrelang in einer versiegelten Amphore aufbewahrt werden, kann daher auch auf Vorrat besorgt und gelagert und für diverse Festivitäten aufbewahrt werden. Bessere Haltbarkeit ermöglicht Transport über weite Strecken, wodurch Wein auch einen neuen Kontext als Geschenk oder Gebrauchsartikel erhält.<sup>262</sup>

Wein wird einmal im Jahr aus der saisonalen Ernte erzeugt und wird in einer fermentierten (vergorenen) und trinkfertigen Form aufbewahrt. Ist die Erzeugung stark wirtschaftlich orientiert, spricht man von „Rebschulen“. Diese sind auf großangelegte Produktion ausgerichtet, daher eben keine Orte des Konsums und daher archäologisch (aufgrund ihrer Struktur und Abgeschlossenheit oder Separation von einer Siedlung) gut erfassbar. Diese Eigenschaften würden darauf hinweisen, dass Weinproduktion einerseits eine komplexere ökonomische Spezialisierung verlangt und andererseits wirtschaftliche Verbindungen (Import/Export) schafft.<sup>263</sup>

Aus späteisenzeitlich wirtschaftlicher Sicht könnte Wein mitunter als ein exotisches Getränk bezeichnet werden. Nämlich aufgrund der Tatsache, dass seine Produktion – sowohl Zutaten als auch technisches Wissen um dessen Erzeugung – nicht notwendigerweise auf der lokalen Subsistenz-Basis zu finden ist und in diesem Fall ausschließlich durch Handel erworben werden muss.<sup>264</sup> Man geht davon aus, dass im späteisenzeitlichen Zentraleuropa sowohl eigene Weinproduktion als auch Import von Wein aus dem Mittelmeerraum stattgefunden hat und dass dieser Austausch die Eigenproduktion späteisenzeitlicher Gesellschaften deutlich beeinflusst hat.<sup>265</sup>

Für Importzwecke wurden Weine in Amphoren abgefüllt. Diese Annahme beruht aufgrund des Fehlens jeglicher Funde in Form von Weinfässern,<sup>266</sup> da bislang ist nur ein einziger archäologischer Fund eines Fassbrunnens bekannt ist.<sup>267</sup>

Monopole auf solche Waren wie Wein und Kontrolle über jene Handelsnetzwerke, durch die er erworben wird, können politische Kontrolle einzelner Individuen vergrößern.<sup>268</sup>

---

<sup>261</sup> Dietler 1990, 384.

<sup>262</sup> Dietler 2010, 216.

<sup>263</sup> Dietler 2010, 217.

<sup>264</sup> Dietler 1990, 383.

<sup>265</sup> Schulz 1997, 5.

<sup>266</sup> Olmer 2012, 1989.

<sup>267</sup> Sievers 2003, 69f.

All diese Eigenschaften könnten ein Hinweis darauf sein, warum Wein, verglichen mit anderen Gütern und kulturellen Praktiken aus dem Mittelmeerraum (die nicht von eisenzeitlichen Gesellschaften adaptiert wurden oder sie zu beeinflussen vermochten), so interessant für die indigenen eisenzeitlichen Bevölkerungen war.

#### **5.1.4. Weinerzeugung**

Die Weinerzeugung erfolgt in mehreren (teilweise arbeitsintensiven) Schritten: der Weinlese, der Kelterung und der Gärung.

Die Weinlese kann im Mittelmeergebiet zeitlich von Mitte August bis Ende Oktober reichen. Die Lese ist ein Arbeitsvorgang, der durch antike griechische Abbildungen belegt ist und wohl auch jenseits des Mittelmeerraumes oft mit Festen und Feierlichkeiten einhergeht.<sup>269</sup>

Die Trauben wurden mittels Rebmessern von der Rebe abgeschnitten, in Körben gesammelt und zu einem Tret- oder Pressplatz gebracht. In der heutigen Weinlese wird auch noch teilweise handgeerntet. Das Rebn (also das Entfernen der Stiele von den Trauben) kann von Vorteil sein, da Traubenstiele Gerbstoffe beinhalten, die sich geschmacklich auf den Wein auswirken können.<sup>270</sup>

Die Trauben wurden nicht notwendigerweise sofort gepresst, sondern könnten auch zur Trocknung aufgelegt worden sein. Eine weitere Möglichkeit zur Rosinenbildung ist das „Eindrehen“ oder Einschneiden des Traubenstiles, sodass die Trauben durch die Stiele nicht mehr ausreichend mit Nährstoffen versorgt werden und zu trocknen beginnen.<sup>271</sup>

Nach der Lese erfolgt der Kelterungsprozess. Bei der Kelterung wird durch mehrere Pressvorgänge der Most (Traubensaft) von den festen Bestandteilen (Kerne, Hüllen) der Maische getrennt. Die Maische ist ein Brei aus Traubensaft, gepresstem Traubenfruchtfleisch, Traubenkernen und Beerenhüllen. Aus 1000 kg Trauben entstehen rund 750-800 Liter Traubensaft.<sup>272</sup>

Im ersten Arbeitsschritt werden die Trauben nur zerstampft oder zertreten – ein Pressvorgang passiert erst in weiterer Folge. Bei der Weißweinerzeugung wird der Most von der Maische getrennt, bei der Rotweinerzeugung wird die Maische temporär gelagert, damit die Farbtintensität (rote Farbe)<sup>273</sup> erhalten bleibt. Der Most wird abgeschöpft und die Maische wird erstmals (möglicherweise

---

<sup>268</sup> Dietler 2010, 217.

<sup>269</sup> Schulz 1997, 31.

<sup>270</sup> Rubel 2000, 6f.

<sup>271</sup> Schulz 1997, 31f.

<sup>272</sup> Rubel 2000, 8f.

<sup>273</sup> Siehe auch Rubel 2000, 21f.

mithilfe einer Pressvorrichtung) gepresst. Jener Most aus der Presse schmeckt vorerst viel herber als der erste, nach dem Austreten abgeschöpfte Most, da sich in den festen Bestandteilen der Maische Gerbstoffe erhalten. Der neu gepresste Most wird abgeschöpft und die übriggebliebene Masse wird ein weiteres Mal gepresst.<sup>274</sup>

Vor und während des Kelterns entstehen nun drei Arten von Most:

Der Seihmost (der Most, der nur durch Abseihen nach dem ersten Tretvorgang entsteht), der Pressmost (der Most, der durch die Pressung entsteht), der Scheitermost (der Most, der aus dem Pressen der letzten festen Stoffe entsteht. Dieser herbe Most enthält viele Gerbstoffe und wird normalerweise getrennt verarbeitet). Die trockenen Überreste („Trester“) konnten als Tierfutter weiterverarbeitet, oder mit Wasser aufgegossen werden, um ein minderwertiges alkoholisches Getränk zu erzeugen, für Färbezwecke oder zur Kernölherstellung.<sup>275</sup>

Interessant ist die Tatsache, dass zum Zwecke der Kelterung nur wenig Equipment notwendig ist. *„Die Weinbereitung ist ein Vorgang, der nicht notwendigerweise mechanische Arbeitsschritte einschließt. Das älteste Verfahren der Mosterzeugung in größeren Mengen ist mit Sicherheit das Zertreten der Trauben mit den Füßen.“*<sup>276</sup>

Daher kann angenommen werden, dass das Pressen mit einer Presse nicht unbedingt notwendig war, um Wein zu erzeugen. Da es sich bei Pressen um teure Anschaffungen handelt, die im Privatgebrauch wohl selten zu finden sind, würde das Vorhandensein einer Presse auf ein größeres Produktionszentrum hindeuten.

Essenzielle Voraussetzung für die Kelterung ist das Vorhandensein eines Tretplatzes. Hierbei kann es sich um eine Vertiefung im Boden handeln, die mit einer Abflusrinne und einem Auffanggefäß ausgestattet ist oder um ein großes Gefäß, in dem die Trauben zertreten werden. Wichtig hierbei ist, dass die Flüssigkeit abfließen kann.

Das Auspressen mithilfe der Füße ist insofern günstig, da der Saft zwar ausgepresst wird aber Kerne und Stiele nicht gepresst werden, was zu einem intensiveren Gerbsäureanteil beitragen würde.<sup>277</sup>

Ein mögliches archäologisches Indiz für Weinkeltertechnik ist daher also ein „Pressbeet“ mit dazugehörigem Auffangbecken, sowie Behälter und Gefäße zur Lagerung, eventuell Pressvorrichtungen oder Reste der Traube selber (Kerne oder Gerbstoffe). Falls sich in Gebäuden

---

<sup>274</sup> Schulz 1997, 32f.

<sup>275</sup> Rubel 2000, 10.

<sup>276</sup> Schulz 1997, 34.

<sup>277</sup> Schulz 1997, 35f.

Hinweise zur Weinproduktion feststellen lassen, muss hier natürlich die Frage nach einer sekundären Nutzung gestellt werden.<sup>278</sup>

Nach der Kelterung sollte die Maische fünf bis zehn Stunden lang stehen, um das Wirken bestimmter chemischer Prozesse zu ermöglichen.<sup>279</sup>

Wein muss mehrere Monate gären, bevor er abgefüllt werden kann. Beim Gärprozess wird der Zuckergehalt des Mostes von Hefeenzymen (die auf den Beeren der Weintraube natürlich vorkommen) in Äthylalkohol, Kohlendioxid und Wärme umgewandelt.

Gärformel:  $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 C_2H_5OH + 2CO_2 + 24kcal$  (Wärme).

Die Gärung erfolgt in drei Gärprozessen: dem Angären, der Stürmischen Gärung (rund 14 Tage) und der Nachgärung. Drei bis acht Wochen nach Ende der Gärung wird der erste Abstich gemacht. Beim Abstich wird die vergorene Flüssigkeit vom Bodensatz (z.B. Fruchtfleischreste) getrennt. Ist ein süßer Wein (also ein Weingetränk mit Restzuckergehalt) erwünscht, muss die Gärung unterbrochen und der Abstich gleich darauf durchgeführt werden.

Ist der Wein 6-8 Monate nach dem ersten Abstich noch trüb, wird er ein weiteres Mal abgestochen.<sup>280</sup> Nach abgeschlossenem Gärprozess wird der Wein abgeseiht und in Gefäße umgefüllt, um weiter zu „reifen“.<sup>281</sup>

### 5.1.5. Wein in der Antike

Wein war in der Antike ein leicht zugängliches Luxusgut, dessen Konsum meist stark mit rituellen Handlungen in Verbindung gebracht wurde. Der Genuss dieses Getränks war im antiken Mittelmeerraum ein wesentlicher Teil der mediterranen Kultur.<sup>282</sup>

Im 8. Jahrhundert v.Chr. war Wein bereits *das* alkoholische Getränk aller sozialen Klassen Griechenlands<sup>283</sup>. Wein wurde in fast allen griechischen Stadt-Staaten von allen sozialen Schichten konsumiert. Diese Entwicklung geschah ebenfalls in Etrurien und Rom, in Mesopotamien und Ägypten hingegen wurde weiterhin Bier konsumiert. Dies war das alkoholische Getränk der Allgemeinheit, Wein war nur der Elite vorbehalten. In griechischen und römischen Gesellschaften war Status nicht nur durch den Wein selbst, sondern auch durch unterschiedliche Weinsorten<sup>284</sup>,

---

<sup>278</sup> Schulz 1997, 37f.

<sup>279</sup> Rubel 2000, 9.

<sup>280</sup> Rubel 2000, 13f.

<sup>281</sup> Schulz 1997, 33.

<sup>282</sup> Rebay 2003, 289.

<sup>283</sup> Belegt ist uns dies unter anderem aus der epischen und lyrischen Dichtung, sowie aufgrund von Abbildungen auf Vasenmalerei. Siehe Schäfer 1997, 14.

<sup>284</sup> Siehe auch Plinius *Naturalis Historiae* 14, 58f.

durch Wein-Trinkgeschirr und durch den Kontext des Weinkonsums an sich gekennzeichnet. Für die griechische Oberschicht war der Weinkonsum, besonders das Mischen des Weines mit Wasser, Zeichen ihrer ausgeprägten Kultur.<sup>285</sup>

Obwohl die Gründung der griechischen Kolonie Massalia ihren Teil dazu beitrug, dass eisenzeitliche Gesellschaften verstärkt mit Wein in Kontakt traten, übte später auch die Ausbreitung des Römischen Reiches Einfluss auf den eisenzeitlichen Weinkonsum aus.<sup>286</sup>

Doch waren es typisch griechische Trinkgelage, wie das griechische Symposion<sup>287</sup>, die zum Vorbild für römische und etruskische Veranstaltungen wurden und wohl auch Kulturkreise in Mitteleuropa verstärkt beeinflussten.<sup>288</sup> Das Symposion (was so viel bedeutet wie „gemeinsam Trinken“<sup>289</sup>) ist eine Form des Trinkgelages und Teil eines Gastmahles, das sich durch verstärkten Weinkonsum, Unterhaltungen wie Tanz und Musik, aber auch durch philosophische Gespräche auszeichnen kann.<sup>290</sup> Es wird erstmals in den homerischen Epen und bei griechischen Autoren (Platon) erwähnt.<sup>291</sup> Das klassische griechische Symposion fand im Anschluss an ein Gastmahl statt. Nachdem sich die Gäste (ausschließlich Männer) gereinigt hatten, zogen sie sich in das *andron* – einen eigens dem Symposion bestimmten Raum – zurück. Im Zuge eines Symposions wurde der Wein mit Wasser gemischt. Das zentrale Element hierbei ist der *krater*, ein Mischgefäß, in dem Wasser mit Wein vermengt wurde<sup>292</sup>. Der Symposiarch, der Vorsitzende des Gastmahles oder „Mischmeister“, legte das Mischverhältnis fest: Standen wichtige Gespräche auf dem Programm, wurde der Wein stark verdünnt konsumiert. Sollte es sich um ein ausgelassenes Beisammensein handeln, war der Wein im Mischverhältnis dominant.<sup>293</sup> Nach dem Mischen des Weines wurde das Gemenge in eine *oinochoe*, einen Schöpferkrug, gefüllt, von Sklaven in Trinkschalen geschenkt und an die Gäste verteilt.<sup>294</sup>

Jedoch war Wein nicht das einzige alkoholische Getränk des antiken Lebens. Im eisenzeitlichen Mitteleuropa wurden neben Wein auch Met und Bier konsumiert – alkoholische Getränke, die von Wein niemals vollständig ersetzt werden konnten. Man könnte davon ausgehen, dass Wein als ein weiteres alkoholisches (mitunter exotisches) Getränk in das einheimische Alkohol-Repertoire der

---

<sup>285</sup> Dietler 2010, 203.

<sup>286</sup> Schulz 1997, 27.

<sup>287</sup> Siehe Schäfer 1997.

<sup>288</sup> Rebay 2003, 289. Dunbabin 2003, 12f.

<sup>289</sup> Dunbabin 2003, 13.

<sup>290</sup> Davidson 1999, 65f.

<sup>291</sup> Schäfer 1997, 14f. Siehe Platon *Symposion*, Xenophon *Symposion*.

<sup>292</sup> Davidson 1999, 67f.

<sup>293</sup> Schulz 1997, 14. Siehe auch Dietler 2010, 64, 205.

<sup>294</sup> Davidson 1999, 68.

eisenzeitlichen Gesellschaften aufgenommen wurde.<sup>295</sup> Trotzdem, oder gerade deshalb, lehnten griechische Autoren jedes andere alkoholische Getränk vehement ab und brachten es mit barbarischen Sitten in Verbindung.

Und obwohl Wein ein allgegenwärtiges Konsumgut zu sein pflegte, signalisierte er trotzdem soziale Unterschiede: Distinktion entstand anhand seiner Herkunft und seiner Reife, wodurch sich gewöhnlicher Wein von wertvollem Wein zu unterscheiden vermochte.<sup>296</sup>

Im 5. Jahrhundert v.Chr. wurde mediterraner Wein „indigenisiert“, sprich in die Kultur der indigenen Bevölkerung Mitteleuropas eingliedert. Und obwohl es ein allgegenwärtiges Gebrauchsgut des indigenen Festivals geworden war, war es aufgrund seiner Eigenschaften und seiner Produktion, kein Gut des täglichen Konsums. Es war ein Produkt, das für festliche Anlässe aufbewahrt wurde, Macht demonstrierte und andeutete, dass man mitunter wohlhabend genug war, sich auch exotische Weine aus entfernten Gegenden zukommen zu lassen.<sup>297</sup> Somit besaß exotischer Wein als Prestige- oder Luxusware einen eigenen symbolischen Charakter.

Im 2. und 1. Jahrhundert v.Chr. war Wein bei weitem kein Getränk mehr, das nur der Elite vorbehalten war, sondern war für die Allgemeinheit zugänglich geworden.<sup>298</sup>

#### **5.1.6. Archäologische Belege für Wein**

Archäobotanische Belege für alkoholische Getränke liegen allgemein nur sehr selten vor.

Meistens finden sich Reste von Servicebehältnissen, Aufbewahrungsbehältnissen und Transportbehältnissen, wie Trinkgeschirr und Amphoren. Diese werden aber selten genaueren Analysen unterzogen, da sich alkoholische Flüssigkeiten nicht erhalten und Rückstände von solchen Getränken oft nur wenig Material für archäobotanische Untersuchungen liefern. So ist es eher möglich anhand von Pflanzenresten genaueres über die Herstellung des Getränkes festzustellen.<sup>299</sup>

Laut Stika liefert uns nur ein einziger Befund aus der (Spät-)Hallstattzeit, nämlich vom Dürrnberg, einen archäobotanischen Beleg für die Verwendung von Wein. Im Grab 44/2 wurde am Boden einer Bronzeflasche eine wachs- und harzartige Kruste analysiert, die laut Pauli auf Konservierung für Gewürzwein schließen lässt.<sup>300</sup> Laut Specht konnten in dieser Kruste Weinsäure und „*Reste einer bitteren Gewürzdroge*“ nachgewiesen werden.<sup>301</sup>

---

<sup>295</sup> Rebay 2003, 290. Dietler 2010, 216. Siehe auch Stika 2009.

<sup>296</sup> Dietler 2010, 204.

<sup>297</sup> Dietler 2010, 217.

<sup>298</sup> Olmer 2012, 1989.

<sup>299</sup> Stika 2009, 198.

<sup>300</sup> Pauli 1978, 81.

<sup>301</sup> Specht 1972, 128.

Meistens dienen Amphoren und Keramiken aus mediterranen Gebieten als archäologische Belege für den Weinhandel und den Weintransport. Das Auftauchen von solchen Gefäße-Sets (mitunter in späthallstattzeitlichen Großgrabhügeln) wird zwar mit dem Weinhandel in Verbindung gebracht, ist jedoch kein eindeutiger Beleg dafür, dass tatsächlich Wein aus dem Mittelmeerraum importiert worden ist. Wäre es möglich, dass nur Behältnisse und Geschirr, nicht aber der Wein importiert worden sind?

Hierfür spräche der griechische Bronzekessel aus Hochdorf. Wurde er doch verwendet, um Met anzusetzen und war nicht mit importiertem Wein gefüllt.<sup>302</sup>

Doch spräche gegen diese Annahme der hohe logistische, und transportkostenintensive Aufwand, der mit dem Transport von leeren Amphoren einherginge.<sup>303</sup> Es kann angenommen werden, dass es sich bei jenen lukrativen Gefäßen, wie dem Bronzekessel aus Hochdorf, um prestigeträchtige Objekte handelte. Der Inhalt des Gefäßes war vermutlich weniger von Bedeutung als das Objekt selbst. Doch scheint es bei handelsnützlichen Objekten, wie Amphoren, unsinnig gewesen zu sein, sie ohne Inhalt zu transportieren.

Erst durch Amphorenfunde, die in die jüngere Späthallstattzeit und Frühlatènezeit fallen, kann der kommerzielle Weinhandel belegt werden. Vor dieser Zeit kam dem ökonomisch orientierten Weinhandel wohl keine wirtschaftliche Bedeutung zu.<sup>304</sup>

Die limitierte Zahl an Amphorenfunden und prestigeträchtigen Gefäßobjekten im Hallstattgebiet sind wohl eher Beleg dafür, dass diese Gefäße in der Hallstattregion besondere Einzelstücke waren, die Prestige und Macht ausdrückten und von bestehenden Herrschern genutzt wurden, um ihr ohnehin schon bestehendes politisches und wirtschaftliches Ansehen zu vergrößern.<sup>305</sup>

Das limitierte Auftreten von Amphorenfunden könnte allerdings auch die Annahme nahelegen, dass Weine über bestimmte Handelsrouten vom Mittelmeerraum in den Hallstattraum transportiert wurden und an bestimmten Knotenpunkten oder Umschlagplätzen von Amphoren in Fässer umgefüllt wurden, doch hierfür gibt es keinen Beweis.<sup>306</sup>

Eine interessante These bietet Stika, der davon ausgeht, dass Wein nicht notwendigerweise aus den Trauben der Weinrebe gewonnen werden muss. Auch vergorene Obstsäfte stünden als Alternative

---

<sup>302</sup> Stika 2009, 201.

<sup>303</sup> Siehe Carreras und Morais 2010, 10f.

<sup>304</sup> Stika 2009, 201. Krause 1996, 330.

<sup>305</sup> Dietler 2010, 210f. Dietler 1990, 385f.

<sup>306</sup> Stika 2009, 201.

den importierten mediterranen Weinen gegenüber.<sup>307</sup> Es wäre daher durchaus denkbar, dass nicht nur mediterraner Wein importiert, sondern auch lokaler Wein aus unterschiedlichen Fruchtsorten gewonnen wurde.

Archäologisch lassen sich also mehrere Belege für Wein im späteisenzeitlichen Zentraleuropa zusammenfassen:

- 1) Das Auftreten von Amphorenfunden belegt den kommerziellen Weinhandel spätestens ab der jüngeren Späthallstattzeit. Aufgrund von Einzelfunden und Prestigeobjekten kann davon ausgegangen werden, dass mediterraner Wein bereits in der Hallstattzeit unter den Eliten bekannt war.
- 2) Das Auftauchen von Rebkernen belegt die Existenz von kultivierten Rebengewächsen im Mittelmeerraum schon im 5. Jahrtausend v.Chr. Inwieweit die Trauben dieser Gewächse zu Wein gemacht wurden, lässt sich natürlich nicht eindeutig feststellen. Dennoch ist es wahrscheinlich, dass die Bevölkerung des späteisenzeitlichen Zentraleuropas um die Kunst der Weinherstellung wusste.
- 3) Wein muss nicht notwendigerweise aus den Trauben der Weinrebe hergestellt werden. Auch Obstweine kommen in Frage.
- 4) Epigraphische Belege könnten ebenfalls herangezogen werden, um archäologische Theorien zu bekräftigen. Einen epigraphischen Beleg für Wein bietet uns die lepontische Inschrift von Ornavasso, die von „...UINOM NAŠOM“, was als „Naxischer Wein“ übersetzt wird, berichtet.<sup>308</sup>

---

<sup>307</sup> Stika 2009, 202.

<sup>308</sup> Stifter 2006, 4.

## 5.2. Exkurs: Bier und Met

*„Biere stellen ebenso wie Weine vergorene Getränke dar. Sie unterscheiden sich bezüglich des verwendeten Ausgangsproduktes. Bei Bieren ist der Ausgangsstoff Stärke, bei Weinen ist es Zucker!“<sup>309</sup>*

*„Zur Herstellung von Met löst man Honig in Wasser, kocht auf, schäumt ab, setzt (...Gewürze) zu und kocht noch einmal auf. (...) nach dem Abkühlen mit Hefe angestellt und nach vollendeter Gärung auf ein (...) Faß gebracht, (...).“<sup>310</sup>*

### 5.2.1. Hintergründe von Bier und Met

Bier ist das meist konsumierte alkoholische Getränk der Welt und könnte schon zur Zeit der Getreidekultivierung erstmals gebraut worden sein.

Es ist jedoch nicht geklärt ob vorchristliche Gesellschaften zu wissen pflegten, welche chemischen Prozesse und Stoffe notwendig waren, um alkoholische Getränke wie Bier und Met herzustellen.<sup>311</sup>

Bier wurde erstmals in Mesopotamien oder Ägypten erzeugt, wo es über Jahrhunderte hinweg das Getränk aller sozialen Gesellschaften und Klassen war. Es wird davon ausgegangen, dass Griechen und Römer die Biererzeugung von Ägyptern übernommen haben und dass auf diesem Wege das Bier nach Europa gelangte. Nelson gibt jedoch zu bedenken, dass die Kultivierung von Getreide und das Brauen von Bier Prozesse sind, die ebenfalls in Zentraleuropa, unabhängig von den Entwicklungen im Nahen Osten, eigenständig entstanden sein könnten.<sup>312</sup>

Die Herstellung von Honiggetränken ist eng mit der Geschichte der Honigproduktion verknüpft. Einer der ersten ikonographischen Belege für Honig findet sich als Höhlenmalerei von Cueva de la Araña in Spanien. Es ist allerdings unklar, wann und wieso Honig erstmals mit Wasser verdünnt wurde, um daraus ein alkoholisches Getränk zu erzeugen. Es ist wahrscheinlich, dass es reiner Zufall war, der diesen Umstand hervorbrachte.<sup>313</sup> Möglich wäre, dass ein mit Honig gefülltes Gefäß äußerer Witterung, wie Regen, ausgesetzt wurde, woraufhin die alkoholische Gärung stattfinden konnte.<sup>314</sup>

---

<sup>309</sup> Stika 1998, 11.

<sup>310</sup> Stückler 2013, 15f.

<sup>311</sup> Nelson 2005, 1.

<sup>312</sup> Hierzu siehe Nelson 2005, 10f. Unter anderem wurden in Schottland Keramikfunde festgestellt, die Spuren von Getreide, Pollen und Bilsenkraut aufweisen (3000 v.Chr.). Hierbei könnte es sich laut Nelson um ein bierartiges Getränk handeln.

<sup>313</sup> Stückler 2013, 13.

<sup>314</sup> Nelson 2005.

Unglücklicherweise existieren nur sehr wenige schriftliche Belege, die über den Genuss von Bier und Met eisenzeitlicher Völkerschaften Aufschluss geben könnten. Erst für das Mittelalter treten ausführliche Informationen über jene Getränke und deren Erzeugung auf.<sup>315</sup>

Biere werden unter anderem aus Getreidesorten, vor allem aber Gerste und Weizen, auch Roggen, Hafer, Dinkel, Mais (Chicha), afrikanischen Hirsesorten (Pombe, Buza), Reis (Sake), tropischen Pflanzen wie Maniok, Süßkartoffel, Yams und Quinoa und in Notzeiten auch aus Wurzelstöcken von Schilf, Rohrkolben, Seerosen, Kartoffeln, Kastanien und Eicheln gebraut.

Weine hingegen werden aus Trauben (Rebwein), Honig (Met), Kernobst wie Äpfeln oder Quitten (Most), Steinobst wie Pflaumen, Schlehen, Beerenobst, Dattelpalme und Zuckerpalme (Palmwein), Agave (Pulque), Bananen (Bananenwein), Milch von Stuten oder Kamelen (Kumyß), Granatapfel, Feigen, Hagebutten, Baumsäften (z.B. Birkenwein oder Ahornwein), Zuckerrohr und Rüben (Sirupwein) erzeugt.<sup>316</sup>

Diese Auflistung macht deutlich, dass Zucker ein wesentlicher Bestandteil von alkoholischen Getränken ist.

Cerealien und andere Stärkehaltige verfügen jedoch über insoluble (also nicht lösliche) Stärke und Zucker (Zuckerpolymere), die durch das Einwirken von Enzymen in lösliche Stärke und lösliche Zucker – in Form von Maltose und Dextrose (Zucker-Monomere) – umgewandelt werden müssen, damit ein Gärprozess ermöglicht werden kann.

Das bedeutet, Getreide muss einem weiteren Verarbeitungsschritt unterzogen werden, bevor der Gärungsprozess stattfinden kann. Nicht-weiterverarbeitetes Getreide würde kaum zu gären beginnen.

Es existieren zwei weit verbreitete Verarbeitungsschritte hierfür:

Einerseits durch Ankauen, da im menschlichen Speichel das natürliche Enzym Ptyalin enthalten ist, das für eine Umwandlung von Stärke in Zucker sorgt.<sup>317</sup> Andererseits durch das Mälzen, wobei die Enzymdiastase (=Umwandlung, bzw. Zusammenbruch von Stärke in Zucker) mithilfe zweier Enzyme (Alpha- und Beta-Amylasen) entsteht, die in angekeimtem Getreide auftreten. Zusätzlich muss das angekeimte Getreide in Wasser erhitzt werden.<sup>318</sup>

Dieser aufwendige Verarbeitungsschritt macht es schwer vorstellbar, dass Bier durch Zufall entdeckt wurde, wie es bei Wein oder alkoholischen Honiggetränken durchaus der Fall gewesen sein könnte.

---

<sup>315</sup> Nelson 2005, 6f.

<sup>316</sup> Stika 1998, 12.

<sup>317</sup> Nelson 2005, 9.

<sup>318</sup> Hornsey 2003, 13f.

Jedoch ist es durchaus denkbar, dass das Mälzen ein erster Versuch war, Getreide in Form von Suppe oder Brei schmackhafter zu machen – und auf diese Weise die ersten Schritte des Bierbrauens schon vorhanden waren. Ebenfalls denkbar wäre es, dass Bier ursprünglich mit dem Prozess des Getreidekäuens einherging. Wie genau die erste Biererzeugung stattgefunden hat, lässt sich natürlich nicht rekonstruieren. Es können nur Vermutungen darüber angestellt werden, wie Bier letztendlich entstand.<sup>319</sup>

Bei Met ist der Zucker im Honig (Glukose, Fructose, Saccharose,...) für die alkoholische Gärung verantwortlich.<sup>320</sup> Met ist ein alkoholisches Getränk, dem eine Mischung aus Wasser und Honig zugrunde liegt.

Je nach Honigsorte ergeben sich unterschiedliche Geschmacksrichtungen des alkoholischen Getränkes, die durch Zusatzstoffe wie Kräuter, Gewürze oder Früchte intensiviert oder verändert werden können. Der Alkoholgehalt von modernen Metsorten beträgt mindestens 11%.<sup>321</sup>

Die „Süße“ in Met tritt nur dann auf, wenn ein Restzuckeranteil in der Flüssigkeit bestehen bleibt, sprich, der Zucker nicht vollständig vergoren wurde, bzw. die Gärung abgestoppt wurde. Bei vollständiger Umwandlung des Zuckergehaltes in Alkohol wird der Met sehr „trocken“ und herb.<sup>322</sup>

### **5.2.2. Eigenschaften von Bier und Met**

Im Unterschied zur Weinerzeugung galt das Brauen von Bier als eine allgegenwärtigere, häuslichere Praxis, da Transport und Lagerung schwierig waren. Sollte der Bierbedarf steigen, ist es erforderlich mehrmals im Jahr zu brauen.<sup>323</sup> Bier kann unabhängig von den Jahreszeiten oder der saisonalen Wetterlage gebraut werden. Sofern Getreide vorhanden ist, kann Bier erzeugt werden. Getreide lässt sich leicht transportieren und exportieren und kann einfacher in größeren Mengen gepflanzt und geerntet werden als Wein. Ein weiterer Vorteil gegenüber Wein ist die Tatsache, dass Bier in seinem Gärvorgang wesentlich „schneller fertig“ ist als andere alkoholische Getränke.<sup>324</sup>

Während der Weinkeltervorgang mehrere Wochen bis Monate dauern kann, ist Bier binnen weniger Tage ein fertiges Getränk.<sup>325</sup>

Met hat verglichen mit Bier, einen ähnlich hohen Alkoholgehalt wie Wein, was ihn zu einem gleichwertig begehrten alkoholischen Getränk der Antike gemacht haben könnte.

---

<sup>319</sup> Nelson 2005, 10.

<sup>320</sup> Nelson 2005, 9.

<sup>321</sup> Pachucki 2011, 29.

<sup>322</sup> Stückler 2013, 12.

<sup>323</sup> Dietler 2010, 217.

<sup>324</sup> Singleton 2000, 72.

<sup>325</sup> Vgl. Kapitel „Weinerzeugung“ in dieser Arbeit.

Der Vorteil der Meterzeugung besteht darin, dass Met – verglichen mit Wein oder Bier – keinen zusätzlichen Verarbeitungsprozess (außer der Vermengung mit Wasser) erfordert. Der essenziellste Verarbeitungsschritt ist die Gewinnung des Honigs selbst.<sup>326</sup>

Singleton geht davon aus, dass die Weinerzeugung einfacher ist als die Erzeugung von Bier oder Met, da bei der Meterzeugung Honig aufgelöst werden muss, Hefebakterien notfalls hinzugefügt werden müssen, und, um eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten, Säure (z.B. Fruchtsäure) hinzugefügt werden muss.<sup>327</sup> Gegen diese Annahme spricht sich McGovern aus, der davon ausgeht, dass Honig-Met die früheste Form eines alkoholischen Getränkes gewesen sein könnte.<sup>328</sup>

### **5.2.3. Biererzeugung**

Bei Wein in ursprünglicher Form wird mithilfe von natürlich auftretender Wildhefe der Zucker des Traubensaftes vergoren. Hefe wandelt jedoch nur Zucker in Alkohol um, nicht aber Stärke. Aus diesem Grund muss beim Bierbrauen zuerst ein Stärkeaufschluss durchgeführt werden. Die Stärke wird dabei zuerst in Zucker (Malzzucker) umgewandelt. Durch die Beigabe von Hefe erfolgt dann erst die alkoholische Gärung.<sup>329</sup>

In der heutigen Braukunst wird das „Mälzen“ als Stärkeaufschluss durchgeführt.

Dieses erfolgt in folgenden Schritten:

Zuerst wird das Getreide in Grünmalz überführt, das bedeutet, es muss zum Keimen gebracht werden. Das Getreide wird durch Befeuchtung angekeimt, daraufhin bildet der Keimling eines Kornes Enzyme (Amylasen), die ihm Speicherstärke verfügbar machen (Stärkemobilisierung). Die Keimung wird abgestoppt indem man das Getreide anschließend auf einer Darre trocknet („Darrmalz“). Die Amylasen im getrockneten Getreide werden wieder aktiv, sobald es mit Wasser vermengt wird, was zu einer Verzuckerung der Maische (aus Getreide und Wasser) führt.<sup>330</sup>

Eine weitere Möglichkeit zur Verzuckerung besteht durch Kochen oder Rösten. Auch durch Einspeicheln kann eine Verzuckerung verursacht werden. Durch das Kauen der Getreidekörner und durch Amylasen, die im Speichel vorhanden sind, wird Stärke in Zucker umgewandelt.<sup>331</sup> In östlichen Traditionen werden Reisbiere durch „Schimmelbrote“ erzeugt. Geschälter und gedämpfter Reis wird mit bestimmten Schimmelpilzen beimpft und dies verursacht den Stärkeaufschluss.<sup>332</sup>

---

<sup>326</sup> Stückler 2013, 19f.

<sup>327</sup> Singleton 2000, 72.

<sup>328</sup> McGovern 2009, 16.

<sup>329</sup> Stika 1998, 12.

<sup>330</sup> Stika 1998, 12.

<sup>331</sup> Siehe auch Nelson 2005, 9.

<sup>332</sup> Stika 1998, 13.

Es wird angenommen, dass das Bierbrauen in seiner Ursprungsform mit der Broterzeugung einherging. Für den Nahen Osten (Mesopotamien und Ägypten) wird davon ausgegangen, dass Bier durch Brote oder Getreidebreie erzeugt wurde, die – mit Wasser vermengt – die Gärung einleiten können.<sup>333</sup>

Beim heutigen Brauen sorgen sowohl obergärige als auch untergärige Kulturhefen dafür, dass sich Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid (also Kohlensäure) umwandelt. Obergärige Hefe tut ihre Wirkung bei einer Temperatur von 10-25°C und der Hauptgärvorgang ist nach wenigen Tagen abgeschlossen. Untergärige Hefe wirkt bei 4-10°C, die Hauptgärung läuft hierbei 8-14 Tage, es entsteht ein Bodensatz. Nach der Hauptgärung erfolgt eine Nachgärung im Fass oder in der Flasche – hierbei entsteht die Kohlensäure.<sup>334</sup>

Heutiges Bier wird nach dem Warmbierv Verfahren hergestellt. Hier wird die verzuckerte Bierwürze (der flüssige Teil der Maische) gekocht und dadurch keimfrei gemacht. Nach dem Kühlen fügt man die Kulturhefe dazu und die Gärung wird eingeleitet. Bei traditionellen Brauverfahren von Naturvölkern und bei Bieren frühgeschichtlicher Zeit wird die Würze nicht gekocht. Dies nennt sich auch Kaltbierv Verfahren.<sup>335</sup> Hier geschieht die Gärung bereits bei der Verzuckerung. Denn wenn der Würze keine gezüchtete Hefe hinzugegeben wird, erfolgt die Gärung durch wilde Hefe (die auftauchen kann, da die Würze nicht erhitzt wurde und nicht keimfrei ist). Hier spricht man von einer Spontangärung. Dieses Brauerzeugnis muss sehr bald konsumiert werden, um einem Sauerwerden des Bieres zuvorzukommen. Es wird davon ausgegangen, dass traditionelle Brauerzeugnisse auf diese Weise funktioniert haben.

Auf hölzernen Gefäßen (z.B. Fässern), auf Rührkellen oder Schöpfkellen können Überreste der Hefe von vorherigen Brauvorgängen bestehen bleiben, wodurch eine neuerliche Gärung in Gang gesetzt wird.<sup>336</sup>

#### **5.2.4. Meterzeugung**

Die Gärung eines Honig-Wasser-Gemenges ist schwieriger als die Fruchtwein-Gärung, da Honig antiseptisch wirkt und über weniger Nährstoffe verfügt, die den Hefebakterien ein besseres Wachstum ermöglichen. Darüber hinaus verfügt Met über weniger Trübstoffe als Wein, die für die alkoholische Gärung bedeutend sind.<sup>337</sup>

---

<sup>333</sup> Hornsey 2003, 10, 67. Nelson 2005, 23.

<sup>334</sup> Stika 1998, 13.

<sup>335</sup> Stika 1998, 13. Siehe auch Hornsey 2003, 19f.

<sup>336</sup> Stika 1998, 15.

<sup>337</sup> Pachucki 2011, 34.

Daher ist es in der heutigen Metproduktion oftmals üblich, den Säurewert im Honig-Wasser-Gemenge zu erhöhen, um einerseits den Gärbeginn zu beschleunigen, um andererseits den Gäransatz widerstandsfähiger (d.h. haltbarer) gegen Bakterieninfektionen zu machen und um dem Met geschmacklich ansprechender zu machen.<sup>338</sup>

Wichtig für die Meterzeugung ist, dass der Zuckergehalt im Honig-Wasser-Gemenge nicht mehr als 15%<sup>339</sup> beträgt, es sei denn, es solle ein Restzuckergehalt vorhanden bleiben. Je mehr Zuckergehalt im Gemenge, desto höher steigt der osmotische Druck während der Gärung. Dieser Druck beeinträchtigt die Hefebakterien.<sup>340</sup> Zusätzlich dazu verfügt jeder Hefestamm über eine gewisse Alkoholtoleranzgrenze. Die Bakterien wandeln so lange Zucker in Alkohol um, bis entweder kein Zucker mehr vorhanden ist, oder der Alkoholgehalt die Bakterien zerstört. Ist also diese Grenze erreicht, kann kein Zucker mehr in Alkohol umgewandelt werden und es bleibt ein Restzuckergehalt zurück.<sup>341</sup>

In der heutigen Metproduktion liegen die Restzuckerwerte meist zwischen 80 und 140g pro Liter, bei einem Alkoholwert zwischen 12 und 13 Vol.-%.<sup>342</sup>

Grundsätzlich gilt: Ein hoher Zuckergehalt im Ausgangsgemenge verzögert den Gärbeginn, die Gärdauer verlängert sich, die Hefebakterien sterben ab (da ihre Alkoholtoleranzgrenze erreicht wurde), der Alkoholgehalt ist gering und der Restzuckergehalt ist sehr hoch. Ein geringer Zuckergehalt im Gemenge beschleunigt den Gärprozess, die Gärung ist von kurzer Dauer, der Alkoholgehalt sehr hoch, der Met ist ausgegoren, aber nicht süß.<sup>343</sup>

### **5.2.5. Bier und Met in der Antike**

Der Ursprung des Bierbrauens scheint in Mesopotamien und Ägypten zu liegen. Belege der Bierproduktion in Ägypten stammen bereits aus dem 6. Jahrtausend v.Chr.<sup>344</sup> Für Mesopotamien gilt die Siedlung Godin Tepe (4. Jahrtausend v.Chr.) als Beleg für Bierbrauerei in Mesopotamien.<sup>345</sup>

Es scheint ungewöhnlich, dass antike Griechen und Römer kaum Bier zu konsumieren oder zu produzieren pflegten. Viele antike Völker – allen voran Ägypten – die über Getreide verfügten und um das Bierbrauen wussten, taten dies auch. Römische und griechische Autoren berichten ausführlich über das Bier. Nur leider sind jene Berichte subjektiv gefärbt und dem Bier feindlicher

---

<sup>338</sup> Stückler 2013, 20, 37.

<sup>339</sup> Vergleich Singleton 2000, 73. Bei Wein bleibt ab einem Zuckergehalt von 30% Restzucker zurück.

<sup>340</sup> Pachucki 2011, 34.

<sup>341</sup> Pachucki 2011, 34f.

<sup>342</sup> Stückler 2013, 20.

<sup>343</sup> Stückler 2013, 33f.

<sup>344</sup> Hornsey 2003, 32f.

<sup>345</sup> Hornsey 2003, 91.

gesinnt, als dem Wein. Dies mag der Grund dafür sein, dass ausführlichere antike Berichte zu Wein existieren, als zu Bier, da Wein mit hoher Wahrscheinlichkeit ein Nahrungsmittel war, dessen man sich rühmte, da es Teil der eigenen Identität und Kultur geworden war, ihn zu produzieren. Erst im 5. Jahrhundert n.Chr. wird unter den „germanischen“ Völkern das Biertrinken wieder populär. Trotzdem war das Klischee, das von Römern und Griechen gestreut wurde (Biertrinken sei barbarisch) weiterhin präsent.<sup>346</sup>

So berichten späte antike Autoren, wie beispielsweise Plinius der Ältere, von einem Getränk, das aus feuchtem Getreide hergestellt wird und sowohl in Gallien als auch in Spanien hergestellt wird.<sup>347</sup>

Diodoros berichtet von einem Getränk der Gallier aus Gerste, das *zythos* genannt wird<sup>348</sup>. Weiters erwähnt er ein Wasser-Honig-Gemisch und berichtet über die Trunkenheit und den Wahnsinn der Gallier in den sie fallen, nachdem sie in hohem Maße Wein genossen haben.<sup>349</sup>

Obwohl antike griechische Gesellschaften Bier offensichtlich nicht häufig zu sich zu nehmen pflegten, waren sie es, die die Tradition des Bierbrauens aus dem Süden übernahmen und an ihre nördlichen Nachbarn (Thraker, Paeonier und Phryger) ab dem 7. Jahrhundert v.Chr. weitergaben.<sup>350</sup>

Allerdings wird in antiken griechischen Berichten nie von ägyptischem „Bier“ gesprochen, sondern auf ein Getränk aus Gerste verwiesen. In antiken Berichten existieren zwei Begriffe für Bier:

„Brutos“ und „Zuthos“, wobei Letzteres in Griechenland als Bezeichnung für Bier galt. Der Begriff „Zuthion“ wurde später gleichgesetzt mit dem Lateinischen Wort „fermentum“.<sup>351</sup>

Nelson ist der Meinung, dass diesen beiden Begriffen ein Bedeutungsunterschied zu Grunde liegt: „Brutos“ würde mit Brauen in Verbindung gebracht, während „Zuthos“ mit Fermentierung bedacht wurde. Nelson geht davon aus, dass es sich hierbei um zwei unterschiedliche Arten der Biererzeugung handelt: nämlich um das Bier des Nahen Ostens und Ägyptens, wo Bier wohl anhand von Getreideläibern (Brotten) hergestellt wurde. Und das unabhängig von dieser Methode entwickelte Bier, das in Europa durch das Mälzen und den Brauvorgang entstand. Es ist möglich, dass die antiken Griechen die Methode ihrer südlichen Nachbarn kannten (vielleicht sogar nutzten), doch der Brauvorgang der Mitteleuropäer ihnen fremd war, woraufhin das Bier ihrer nördlichen Nachbarn (*brutos*), von dem Bier ihrer südlichen Nachbarn (*zuthos*) unterschieden wurde.<sup>352</sup>

---

<sup>346</sup> Nelson 2005, 4.

<sup>347</sup> Plinius *Naturalis Historiae* 14, 149. Athenaios *Deipnosophistai*, 4, 152f. Siehe auch Hornsey 2003, 155.

<sup>348</sup> Diodoros *Bibliothèque Historique* 5, 26.

<sup>349</sup> Hornsey 2003, 157f.

<sup>350</sup> Nelson 2005, 16.

<sup>351</sup> Nelson 2005, 20f.

<sup>352</sup> Nelson 2005, 24.

Im Allgemeinen wird davon ausgegangen, dass der Begriff „zuthos“ Biergetränke des Nahen Ostens beschreibt. Römische Autoren berichten von „cervisia“ in Gallien und „cerea“ in Spanien.<sup>353</sup>

Athenaios andererseits spricht (als Zitat von Poseidonios) von einem Weizengetränk, das mit Honig gemischt oder pur konsumiert wird. Dieses nennt er „corma“.<sup>354</sup>

Ausführliche bildliche Darstellungen zur Biererzeugung stammen aus Ägypten. Wandmalereien zeigen die Schritte der Bierproduktion und des Getreideanbaus.<sup>355</sup>

Bildliche Darstellungen des Bierbrauens sind aus der Eisenzeit nicht bekannt. Ein epigraphischer Beleg für Bier aus der Eisenzeit findet sich auf einer Spinnwirtel aus Autun in Saône-et-Loire (Frankreich). Eingeritzt in das Material findet sich der Spruch „NATA UIMPI CURMI DA“. Das Wort „curmi“ wird als „gallisches“ Wort für Bier interpretiert.<sup>356</sup>

Der Begriff Met scheint eindeutiger belegt zu sein, als der Begriff des Bieres. „Met“ leitet sich aus dem indoeuropäischen „medhu“ ab, dessen Stamm sich sowohl im Englischen „mead“, als auch im Deutschen „Met“, sowie im Sanskrit „madhu“ wiederfindet.<sup>357</sup>

Es wird angenommen, dass Met antiken mediterranen Völkern (besonders Griechen) früher bekannt war als Wein. Dies lässt sich an der Tatsache erkennen, dass das griechische Wort für Met („methu“) gleichbedeutend ist mit dem Begriff für Rausch („intoxication“).<sup>358</sup>

Aus der Antike sind neben Met (bei Plinius als *hydromeli* „Wasserhonig“ bezeichnet<sup>359</sup>) auch Mischgetränke mit Honig bekannt, wie zum Beispiel das römische „mulsum“, welches laut Plinius<sup>360</sup> aus einer Mischung aus Traubensaft oder Wein und Honig mit Gewürzen besteht.

---

<sup>353</sup> Hornsey 2003, 158.

<sup>354</sup> Athenaios *Deipnosophistai* 4, 152. Siehe auch Koch 2006, 848. Hornsey 2003, 158.

<sup>355</sup> Hornsey 2003, 42, 59. Siehe auch Blume 2000.

<sup>356</sup> Siehe Birkhan 1997, 1091.

<sup>357</sup> Nelson 2005, 15.

<sup>358</sup> Nelson 2009, 15.

<sup>359</sup> Plinius *Naturalis Historiae* 14, 113f.

<sup>360</sup> Plinius *Naturalis Historiae* 22, 113f.

### 5.2.6. Archäologische Belege für Bier und Met

Sehr selten findet sich archäologisches Fundmaterial, das auf die Tätigkeit des Bierbrauens hindeutet. Was verwunderlich ist, da aus literarischen Quellen bekannt ist, dass Bierbrauen bereits in urgeschichtlichen Epochen (Ägypten) eine große Rolle spielte.<sup>361</sup> Es stehen also eine größere Menge an schriftlichen Quellen, aber nur eine sehr geringe Anzahl archäologischer Quellen zur Verfügung.<sup>362</sup> Einer der wichtigsten archäologischen Hinweise auf Brautätigkeiten sind archäobotanische Funde von Malz. Angekeimtes Getreide kann mitunter in archäobotanischen Kontexten auftreten.

Allerdings ist angekeimtes Getreide kein automatischer Hinweis auf eine beabsichtigte Malzbereitung. Wenn die Witterung während der Ernte nass war, konnte das Korn auszutreiben beginnen, während es noch in der Ähre steckte. Auch konnte es passieren, dass Körner in Getreidevorräten zu keimen begannen, wenn das Getreide nass wurde.

Das seltene Auftreten von Malzrückständen in Europa kann unter anderem damit erklärt werden, dass sich Rückstände aufgrund klimatischer Verhältnisse archäologisch nicht erhalten.<sup>363</sup>

Aus der Siedlungsgrabung von Eberdingen-Hochdorf „Reps“ (datiert zwischen 600 und 400 v. Chr.) wurden in zwei Schlitzgräben (1600/4 und 2202/3) Reste von verkohlter, angekeimter Spelzgerste gefunden, die als Darrgut interpretiert wurde. Der Grad der Ankeimung entsprach laut Stika dem Grad von heutigem Braumalz, das für fünf Tage – an einem kühlen und dunklen Ort – angekeimt worden ist.<sup>364</sup>

In einem abgedeckten Graben wurde Gerste auf Flechtmatten zum Ankeimen gebracht. Vermutlich wurde das Getreide mitsamt Flechtmatten aus dem Graben gehoben und über dem Grabenschlitz angebracht. Der Graben wurde anschließend als Darre verwendet, in dem ein kleines Feuer entfacht und das angekeimte Getreide gedarrt wurde. Es ist möglich, dass bei dem Darrvorgang ein Funke das Darrgerüst in Brand gesetzt hatte und das Getreide verkohlte. Vermutlich wurde der Graben mitsamt des Getreides und der Darre zugeschüttet.<sup>365</sup>

Über die Brauerei-Ausstattung der Eisenzeit ist wenig bekannt. Man nimmt an, dass zur Herstellung Holzfässer und Bottiche verwendet wurden. Einfache Holzfässer können aus Teilen eines hohlen Baumstammes erzeugt werden. Für bessere Stabilität wurden hölzerne Reifen um das fassartige Behältnis gelegt. Beste Stabilität kann nur erreicht werden, wenn ein Fass über zwei Bögen, die sich

---

<sup>361</sup> Siehe auch Nelson 2005, 10, 24, 67.

<sup>362</sup> Stika 1998, 39.

<sup>363</sup> Stika 1998, 40.

<sup>364</sup> Stika 2009, 198.

<sup>365</sup> Stika 2009, 199f.

um das Fass schließen, verfügt. Die Fasserzeugung hat viele handwerkliche Gemeinsamkeiten mit dem Wasserdicht-machen von Schiffen oder Booten.<sup>366</sup>

Im Siedlungsgebiet von Manching konnten Überreste eines Fassbrunnens festgestellt werden, was nahelegt dass Fässer ebenfalls erzeugt wurden, sich aufgrund des organischen Materials jedoch nicht erhalten haben.<sup>367</sup>

Auch ist wenig über den tatsächlichen Brauvorgang bekannt: Die Erwärmung der Maische könnte durch Kochsteine verursacht worden sein. Die Gärung hat mit hoher Wahrscheinlichkeit als Spontangärung stattgefunden, da auf den hölzernen Werkzeugen noch Hefereste von vorherigen Brauvorgängen vorhanden waren. All diese Tatsachen würden erklären, warum sich zum eisenzeitlichen Bierbrauvorgang kaum archäologische Belege finden lassen.<sup>368</sup>

Anlässlich eines „Keltenfestes“ im Juni 1996 wurde anhand der Bodenfunde aus Hochdorf versucht, ein Bier nach „keltischem“ Brauverfahren herzustellen.<sup>369</sup>

Das bekannteste archäologische Beispiel für einen eisenzeitlichen Fund von Met, stellt der bronzene Mischkessel aus dem Grab von Eberdingen-Hochdorf dar. Er besitzt ein 500 Liter Fassungsvermögen das zu wahrscheinlich 350 Litern mit Flüssigkeit gefüllt war. Am Boden des Kessels konnte eine braune Kruste festgestellt werden, die als Bienenwachs mit Pollenresten belegt wurde.<sup>370</sup>

Auf die Frage hin, ob der Kessel auch mit reinem Honig gefüllt gewesen sein könnte, gibt Körper-Grohne zu bedenken, dass reiner Honig bei einer Füllmenge von 350 Litern mehr Wachsrückstände hinterlassen hätte, da es sich bei besagtem Honig wohl um Presshonig gehandelt hat. Es wird angenommen, dass sich in dem Kessel ein flüssiges Gemenge befand, dem zwischen 73 und 292kg Honig beigemischt worden war.<sup>371</sup>

Jedoch ist das Grab aus Eberdingen-Hochdorf kein Einzelfall. Interessant ist die Tatsache, dass man Reste von Honig, Met oder honighaltigen Getränken aus anderen archäologischen Befunden kennt. Im Kessel vom Hohmichele und der Schnabelkanne vom Glauberg ließen sich Rückstände von Honig sicherstellen.<sup>372</sup>

---

<sup>366</sup> Singleton 2000, 76.

<sup>367</sup> Sievers 2003, 69f.

<sup>368</sup> Stika 2009, 200.

<sup>369</sup> Stika 1998, 44f.

<sup>370</sup> Stika 2009, 200f. Rieckhoff und Biel 2001, 148.

<sup>371</sup> Vorwohl 1985, 126f.

<sup>372</sup> Stika 2009, 201.

## 6. Intentionen und Auswirkungen des Festmahls

Wie bereits in Kapitel 3. erwähnt, lassen sich die Vorteile eines Festmahles in zwei Untergruppen gliedern, die Aussagen über deren Intention in sich tragen. So gibt es einerseits Festmähler sozialpolitischen Charakters, zu deren Hauptintention die Schaffung sozialer Bündnisse und Beziehungen steht, die Aufrechterhaltung oder Festigung sozialer Strukturen und die Stärkung oder Zerstörung eines Gemeinschaftsgefühls.

Andererseits lassen sich Festmähler auch aus rein gewinn- oder machtorientierten Intentionen veranstalten. Das Ziel jener Veranstaltungen ist die Aneignung und Zurschaustellung von materiellem Reichtum und, in weiterer Folge davon abhängig, politischer Macht.

Obwohl diese Charakteristika tatsächlich nicht voneinander getrennt sind, sich mitunter sogar bedingen und beeinflussen, werden sie rein aus Gründen der Verständlichkeit in den folgenden Kapiteln voneinander getrennt.

Somit steht in politisch-ökonomischen Festmählern immer eine materielle Komponente (Nahrungsmittelüberschuss, Prestigegüterbeschaffung) im Vordergrund, die zu politischer Macht führt, während sozialpolitisch orientierte Festmähler eine soziale Beziehung (durch unterschiedliche Mittel z.B. Gabentausch) zu beeinflussen versuchen, die ebenfalls zu politischem Vorteil führen kann.

Es sei nichtsdestotrotz erneut darauf hingewiesen, dass ein ökonomisch orientiertes Festmahl sehr wohl soziale Beziehungen zu beeinflussen vermag (ein wettbewerbsorientiertes „empowering-feast“ trägt immer eine soziale Komponente), sowie ein sozialpolitisch gefärbtes Festmahl immer auch ökonomischen Charakter besitzt (z.B. eine diplomatische Hochzeit, die mit materiellem Gabentausch einhergeht).

All diese Intentionen können bewusst wahrgenommen, hervorgehoben oder verdrängt und geheim gehalten werden. Doch das Abhalten eines Festmahles allein trägt – so wie jede menschliche Handlung im Sinne der postprozessualen Archäologie<sup>373</sup> – schon zu einer Beeinflussung einer größeren sozialen Struktur bei, unabhängig von Intention oder Vorwand.

---

<sup>373</sup> Preucel und Mrozowski 2010, 131.

## 6.1. Das ökonomisch-politisch orientierte Festmahl

Nach der Theorie von Michael Dietler existieren verschiedene Formen von ökonomisch-politisch orientierten Festmählern. Sie unterscheiden sich aufgrund unterschiedlicher Rollen ihres Kontextes, sowie aufgrund ihres symbolischen Charakters. (Welche politische Rolle spielt das Festmahl und welche Symbolik vermittelt es?). Dietler unterscheidet zwischen dem unternehmerisch orientierten „Empowering Feast“, dem auf Schuldbeziehung basierenden „Patron-Role Feast“, und dem sozialzeichnensetzenden „Diacritical Feast“.<sup>374</sup>

Im Zuge eines politisch-ökonomisch orientierten Festmahles wird „kommensale“ Politik betrieben. Der Begriff „kommensal“ stammt von lateinisch „commensalis“ oder „cum mensa“, was so viel bedeutet wie „einen Tisch teilen“, oder „mit am Tisch“ – meint daher also ein gemeinsames Essen oder eine Tischgemeinschaft<sup>375</sup>.

Die in der englischen Sprache gebrauchten Begriffe „commensal“ und „commensality“ lassen sich nur unzureichend mit einem deutschen Äquivalent wiedergeben; sie beziehen sich auf das Teilen von Nahrung und ihren gemeinsamen Verzehr. Michael Dietler gebraucht diesen Begriff, um auf einen gemeinschaftlichen Konsum von Nahrungsmitteln hinzuweisen.<sup>376</sup>

### 6.1.1. Empowering Feast<sup>377</sup>

Diese Form des Festmahles beinhaltet die Manipulation von kommensaler Gastfreundschaft, um an bestimmte Formen von symbolischem und ökonomischem Kapital<sup>378</sup> zu gelangen.<sup>379</sup>

Ziel eines „Empowering Feast“ ist es, durch Veranstalten und Abhalten eines Festmahles, Status und Rang zu präsentieren, dadurch symbolisches Kapital zu verdienen und andere Teilnehmer zu übertrumpfen.

Das symbolische Kapital, das durch „Empowering Feasts“ entsteht, ist wettbewerbsorientiert, da es ein soziales Ungleichgewicht in zwischenmenschlichen Beziehungen erzeugt, das ständig neu verhandelt werden muss. Dieses wettbewerbsorientierte „Neu-Verhandeln“ wird durch eine Zurschaustellung von Status unter Gleichrangigen erwirkt. Jene gesellschaftliche Gruppe, die am ehesten an solchen wettbewerbsorientierten „Empowering Feasts“ interessiert sein könnte, ist oft die nicht-regierende Elite. Die „zweitklassige“ Elite, die eine unsichere Position innerhalb der Gesellschaft innehat und Verluste zu verkraften hat, falls sie ihren Wettbewerbsvorsprung nicht

---

<sup>374</sup> Dietler 2001, 67.

<sup>375</sup> Davidson 1999, 59.

<sup>376</sup> Dietler 2006, 541.

<sup>377</sup> Auch genannt „Competitive Feasting“ bei Benz und Gramsch 2006, 422.

<sup>378</sup> Kapitaltheorie nach Pierre Bourdieu. Hierbei wird symbolisches Kapital mit „Status“ oder „Ansehen“ gleichgesetzt, während ökonomisches Kapital jeder Form von materiellen Ressourcen entspricht. Siehe Duman 2003, 202f. Siehe auch Adloff und Mau 2005.

<sup>379</sup> Dietler 2001, 76.

halten kann. Ist sie jedoch erfolgreich, können ihrem Gewinn eine neue politische Position oder eine Restrukturierung der Gesellschaft folgen.<sup>380</sup>

Durch das Abhalten eines üppigen Festmahles wird versucht, die Konkurrenz auszustechen, um an politische Macht zu gelangen. Das zur-Verfügung-stellen einer hohen Quantität an Nahrungsmitteln ist hier von Bedeutung, da durch das Vorhandensein von Massenproduktion Wohlstand symbolisiert wird.<sup>381</sup> Konkurrenzdenken und Wettbewerbsorientierung sind essenzielle Bestandteile des „Empowering Feasts“ und beeinflussen immer den relativen Status aller Teilnehmer und auch die Qualität der Beziehungen untereinander.

Eine stark ökonomisch orientierte Form des „Empowering Feasts“ ist das „Work Feast“ oder „Work-Party Feast“<sup>382</sup>.

Hierbei versuchen die Veranstalter des Festmahles („aggressive aggrandizers“)<sup>383</sup> die Vorteile des Festmahles gegenüber anderen zu propagieren, Arbeitskräfte zu mobilisieren und dazu zu bringen, Überschüsse zu produzieren. Anschließend sichern sie sich die Kontrolle über jene Überschussproduktion und nutzen sie für ihren eigenen Vorteil.

#### **6.1.1.1. Fallbeispiel: Das Work-Feast**

Michael Dietler erklärt das „Work Feast“, also jene ökonomisch orientierte Form des „Empowering Feasts“, mit einem Phänomen, das unter dem westafrikanischen Stamm der Saamia auftritt. Auf dieses soll nur insofern Bezug genommen werden, als es erklären kann, wie eine landwirtschaftlich organisierte Gesellschaft mit einer politischen Organisation ohne Anführer oder Oberhaupt aussehen könnte, in der das Festmahl als institutionalisierte Erscheinung genutzt wird. Es handelt sich hierbei um ein Modell, das, obwohl zeitgenössisch erforscht, ebenfalls auf späteisenzeitliche Verhältnisse angewendet werden kann.

Vor den 1920er Jahren, noch bevor die industrialisierte Eisenproduktion in Kenia stattgefunden hatte, bauten die Saamia zusammen mit ihren Nachbarn, den Lou, Eisenerz in den Samia Hills ab. Der Abbau dieses Erzes diente der Erzeugung von Eisenhackenklingen, genannt Kwer Nyagot. Der Abbau des dafür vorgesehenen Rohstoffes wurde größtenteils durch ein „Work Feast“ orientiertes Arbeitssystem ermöglicht.<sup>384</sup>

Ein Individuum, das über eine große Anzahl an Ehefrauen verfügte, galt als wohlhabend, da eine große Anzahl an Frauen in der Lage war, eine ausreichend große Menge an landwirtschaftlichen

---

<sup>380</sup> Arnold 1995, 50f.

<sup>381</sup> Siehe Van der Veen 2007, 113.

<sup>382</sup> Dietler 2001, 79.

<sup>383</sup> Ein Begriff nach Hayden: „Aggressive Aggrandizers“ bezeichnet Eliten oder Gruppenoberhäupter die ihre egoistischen politischen Ziele verfolgen. Hayden 2001, 31.

<sup>384</sup> Dietler und Herbich 2001, 249f.

Erträgen (in Form von Hirse) zu erwirtschaften und diese zu Nahrungsmitteln (Speisen und Bier) zu verarbeiten. Diese Nahrungsmittel schafften die Grundlage für ein Festmahl.

Der wohlhabende Mann (und Gastgeber) rief potentielle Arbeiter zu sich, die für ihn Eisenerz aus dem Samia Hills abbauen würden. Nachdem sie Erz abgebaut hatten, wurden sie von dem Gastgeber für ihre Dienste in Form eines „Work Feasts“ entschädigt. Es wurde keine weitere Form der Entschädigung verlangt und der Gastgeber behielt den erarbeiteten Ertrag. Das Erz wurde daraufhin zu Eisenhacken verarbeitet.

Jene Eisenhacken galten als wertvolle Prestigeobjekte, obwohl sie primär für landwirtschaftliche Zwecke genutzt und zusammen mit Vieh als Brautgeschenke überreicht wurden.

Obwohl diese Form der Arbeitskraftbeschaffung nicht auf ein bestimmtes wohlhabendes Individuum beschränkt war, konnte sich nur ein wohlhabender Mann, mit vielen Frauen, ein „Work Feast“ leisten. Da viele Frauen viel landwirtschaftlichen Ertrag sicherten, wodurch ein großes „Work Feast“ veranstaltet werden konnte, das viele Arbeitskräfte mobilisierte und motivierte eine große Menge an Rohstoffen (Eisenerz) abzubauen, die als Brautgeschenk für weitere Frauen galt, konnte nur ein Individuum, das genügend „Startkapital“ besaß, tatsächlich zu Wohlstand gelangen.<sup>385</sup>

### **6.1.2. Patron-Role Feast**

Bei dieser Form des Festmahles wird kommensale Gastfreundschaft formal gebraucht, um sozial-ungleiche Machtverhältnisse zu institutionalisieren und gültig zu machen.

Ziel des „Patron-Role Feast“ ist die Schaffung eines sozialen Klassenunterschiedes, der aufgrund der verteilten Rollenbilder des „großzügigen“ Gastgebers und des „folgsamen“ Gastes entsteht und beibehalten wird.

Ein wesentlicher Grund für soziale Ungleichheit innerhalb der Gesellschaft, ist die Kontrolle über und die Verteilung von Nahrungsmitteln. Sichert sich eine sozial, wirtschaftlich oder politisch höher gestellte Persönlichkeit die Kontrolle über Nahrungsmittel durch Abgaben und Monopolisierung, kann sie in weiterer Folge auch die Verteilung jener Nahrungsmittel kontrollieren. Die Weiterverteilung von Nahrungsmitteln an eine größere Gruppe von Gefolgsleuten (in Form eines Festmahles), dient dazu, sich die Loyalität des Gefolges zu erkaufen. Indem immer wieder Nahrung verteilt wird, wird diese Loyalitätsbeziehung immer weiter gestärkt, bis das Oberhaupt eine unanfechtbare Position als Monarch erhält.<sup>386</sup>

Dieses politisch orientierte „Patron-Role Feast“ basiert auf einer Beziehung wechselseitiger Obligation durch (Festmahl-)Gastfreundschaft. Je wichtiger die Beziehung zwischen Gast und Gastgeber, desto mehr Aufwand, Zeit und Ressourcen werden in das Festmahl investiert. Hier wird

---

<sup>385</sup> Dietler und Herbich 2001, 251f.

<sup>386</sup> Beardsworth und Keil 1997, 28f.

jedoch nicht mehr von einer gleichgestellten Reziprozität ausgegangen. Es entsteht eher die Akzeptanz eines kontinuierlich ungleich bleibenden Musters an Gastfreundschaft, die immer wieder die soziale Ungleichheit zum Ausdruck bringt und ein Gefühl von sozialer Schuld ausdrückt. Auf der einen Seite nehmen die Gäste ihren untergeordneten Status gegenüber ihrem Gastgeber hin. Auf der anderen Seite wird die Rolle des großzügigen Gastgebers als Pflicht jener (herrschenden) Person angesehen, die eine bestimmte formale politische Rolle zu tragen hat. Da diese Form des Festmahles meist nur dann funktioniert, wenn eine institutionalisierte Autorität (Patron – Klient) besteht, wird diese Form von Gastfreundschaft meistens von Königen oder Anführern erwartet.<sup>387</sup>

Aufgrund dieser Autorität steht es dem Gastgeber frei, seine Festmähler dahingehend zu manipulieren, um Kriege, politische Bündnisse und Interessen zu propagieren.<sup>388</sup>

### **6.1.3. Diacritical Feast**

Bei dieser Form des Festmahls ist der Gebrauch von differenzierten Nahrungsmitteln, Kochkünsten, Zubereitungsarten und unterschiedlichen Konsumverhalten bedeutend. Diese dienen als diakritische Mittel, um Rangunterschiede und Status hervorzuheben. Die Wahl der Nahrungsmittel, angelesene Präferenzen bezüglich Geschmack und Manieren spielen hier eine entscheidende Rolle<sup>389</sup>.

Ziel des „Diacritical Feast“ ist das bewusste Hervorheben durch Distinktionsmerkmale, um soziale Unterschiede deutlich werden zu lassen.<sup>390</sup> Jedoch liegt die Basis für symbolisches Kapital nun nicht mehr in der Quantität der Festmahlbestandteile (Nahrungsmittel), sondern Stil und Geschmack werden hervorgehoben. Es handelt sich hierbei auch kaum um asymmetrische Schuldbeziehung zwischen ungleichen Partnern, sondern um ein Statement einer exklusiven Oberschicht.

Stilistische Unterschiede bei diakritischen Festmählern werden durch eine Vielzahl an Elementen angezeigt: durch den Gebrauch von seltenen, exotischen, teuren Nahrungsmitteln oder Ingredienzien, durch den Gebrauch von Gefäßen und Gerätschaften, durch ein architektonisch besonderes Umfeld. All diese Elemente geben zu verstehen, dass der Konsum der Elite eine ausgewählte Praxis ist, selbst wenn es die Nahrung an sich nicht ist.

Diese Form des Festmahles wird leicht zum Opfer von Nachahmung<sup>391</sup> durch jene Individuen die nach höherem Status streben. Zu dieser Art der Nachahmung zählen einerseits Handlungen (Manieren, Geschmäcker), andererseits Formen von Konsum (Nahrungsmittel) oder Objekte (Gefäße, Geschirr).<sup>392</sup>

---

<sup>387</sup> Dietler 2001, 82f. Siehe auch Van der Veen 2007.

<sup>388</sup> Hayden 2001, 31f.

<sup>389</sup> Bourdieu 1987, 288f.

<sup>390</sup> Benz und Gramsch 2006, 421, 423.

<sup>391</sup> Vrgl. Griechisches Symposion und Turnstile Effekt nach Appadurai.

<sup>392</sup> Dietler 2001, 85f.

Zusammengefasst könnte also festgehalten werden, dass „Empowering Feasts“ verstärkt in Gesellschaften<sup>393</sup> auftreten, in denen das hierarchische System gefährdet ist. Eliten wetteifern um die Gunst von Gönnern und Untergebenen und versuchen, politische Führerschaft zu erlangen. „Patron Role Feasts“ treten häufiger in Gesellschaften auf, in denen sich bereits ein ausgeprägtes Klassensystem entwickelt hat. Der Anführer einer Gemeinschaft hält wiederkehrend Festmähler ab, um seine Persönlichkeit, seine Position und seinen Status deutlich hervorzuheben und zu stärken. Das „Diacritical Feast“ ist Ausdruck einer extremen Form der Klassendistinktion, in der sich Eliten ganz bewusst von der Allgemeinheit abzuheben versuchen.

Es gilt sich jedoch bewusst zu machen, dass jene Festmahlformen weder etwas mit evolutionären Entwicklungen einer Gesellschaft zu tun haben, noch mit politischen Entwicklungen einer Gesellschaft in Richtung „Staat“. All diese Festmahltypen können gleichzeitig existieren, unabhängig von ihrer gesellschaftliche oder politischen „Reife“.<sup>394</sup>

## **6.2. Das sozial-politisch orientierte Festmahl**

Wie bereits erwähnt sind Festmähler wirksame Mittel, um soziale Beziehungen zu stärken oder zu verändern. Da Festmähler in erster Linie sozial orientierte Veranstaltungen sind, gibt es hierbei eine Vielzahl an Festmahl-Typen. Hierzu zählen Solidaritäts-Festmähler zur Stärkung der Gemeinschaft und zur Bündnisbildung zwischen Familien, Clans oder Gemeinschaften (z.B. Hochzeiten, Adoptionen). Promotions-Festmähler, die dazu dienen sollen, den Erfolg einer bestimmten Person oder Gruppe zu präsentieren (z.B. Abschlussfeiern, Siegesfeiern), um eventuell einen Zuwachs zu dieser Gruppe zu erzielen.

Festmähler, die Übergangsriten folgen (z.B. Abschiedsfeiern, Beerdigungen, Taufen, Maturationsfeiern, Geburtstage) und Festmähler die aufgrund religiöser Feiertage, Jahreszyklen oder Notständen abgehalten werden.<sup>395</sup>

Festmähler, die auf einer sozialen Schuld aufbauen, die es zurückzuzahlen gilt, um bestehende soziale Strukturen aufrechtzuerhalten oder zu verändern.<sup>396</sup>

---

<sup>393</sup> Siehe auch Kapitel 6.2.3. zu „tribes“ „chiefdoms“ und „primitive states“.

<sup>394</sup> Dietler 2001, 93.

<sup>395</sup> Benz und Gramsch 2006, 423f.

<sup>396</sup> Hayden 2001, 45.

Laut Benz und Gramsch lassen sich zusammengefasst für öffentliche Feste mehrere sozio-politische Aspekte aufstellen:

- 1) Feste schaffen, transformieren oder stärken Identität (entweder von Gruppen oder von Individuen) und vermitteln Egalität. Gleichzeitig trennen sie, schaffen gesellschaftliche Unterschiede und kreieren Abhängigkeitsverhältnisse. Sie können daher als Werkzeug dienen, um Auseinandersetzungen oder Spannungen innerhalb der Gruppe und zwischen Gruppen zu lösen oder zu verstärken.
- 2) Feste können zur Neueinführung und Integration bestimmter Elemente oder Gruppen dienen.
- 3) Feste können in Übergangsphasen (genauer gesagt in der zweiten Phase des Übergangs, genannt „Umwandlungsphase“ oder „Schwellenphase“)<sup>397</sup> als Medium dienen, um Traditionen aufrechtzuerhalten oder Innovationen einzuführen.<sup>398</sup>

Basierend auf diesen drei sozio-politischen Aspekten, lassen sich Festmähler also in sozial differenzierende Festmähler, sozial integrierende Festmähler und Übergangsfestmähler unterteilen.

### **6.2.1. Das sozial differenzierende Festmahl**

Da Festmähler gleichzeitig gemeinschaftsstärkend und gemeinschaftsdifferenzierend wirken können, wird davon ausgegangen, dass dieses Potenzial der sozialen Vereinigung und der sozialen Trennung („Distinktionspotential“) von Gästen und Gastgebern des Festes bewusst wahrgenommen und teilweise auch bewusst eingesetzt wird, um bestimmte Ziele zu erreichen.

Ein Festmahl besitzt integrativen und identitätsstärkenden Charakter. Dies kann das gemeinsame Teilnehmen an einem Festmahl und den gemeinsamen Konsum von Speisen und Getränken zu einem kommunalen Erleben und in weiterer Folge zu einer kollektiven Erinnerung werden lassen. Besonders in Gesellschaften ohne Zentralmacht ist dies besonders wichtig, da diese Gemeinschaften ständig drohen durch Konflikte auseinander zu brechen oder Mitglieder zu verlieren. Ein gemeinsames Ereignis, wie ein Festmahl, kann ein hilfreiches Mittel sein, um unentschlossene oder umdenkende Individuen für eine (politische, soziale) Seite zu gewinnen.<sup>399</sup>

Andererseits kann im Zuge eines Festmahles auch eine bestimmte Person (Hauptprotagonist) oder eine bestimmte Gruppe im Zentrum der allgemeinen Aufmerksamkeit stehen (z.B. als Gastgeber, durch Festmähler im Zuge eines privaten oder öffentlichen Ereignisses) und durchläuft dadurch eine bestimmte Statusänderung oder tritt dadurch in eine neue soziale oder politische Position. Hierdurch

---

<sup>397</sup> Ein Begriff nach Arnold van Gennep 1999, 21.

<sup>398</sup> Benz und Gramsch 2006, 427.

<sup>399</sup> Benz und Gramsch 2006, 434.

entsteht Distinktion in Form von sozialer Differenzierung.<sup>400</sup> Statt einer Stärkung der Gemeinschaft, erhält ein Individuum oder eine Gruppe neues Potential und wird vom Rest der Gesellschaft abgehoben.

Jedoch kann es vorkommen, dass die einzelnen Teilnehmer des Festmahles, dieses unterschiedlich wahrnehmen. Während es für den Gastgeber möglicherweise ein Festmahl ist, um seine Position zu stärken, nehmen die Gäste es möglicherweise als Festmahl zur Stärkung der Gemeinschaft wahr. Dies kann sogar zu Problemen oder Auseinandersetzungen führen, wenn Gäste und Gastgeber ein unterschiedliches kulturelles Verständnis haben.<sup>401</sup>

Distinktion kann auf unterschiedliche Art und Weise vermittelt werden. Im Festmahlkontext kann sie unter anderem aufgrund von getauschten Objekten, Verpflichtungen, Gaben, Nahrungsmitteln, aber auch durch Auftreten, Verhalten und Geschlecht hervortreten.

#### **6.2.1.1. Distinktion als Folge von Tauschhandlungen**

Durch Mauss' Gabe-Vertrag, der eine Abhängigkeitsbeziehung schafft, kreiert das Verteilen von Nahrung oder das Überreichen von Geschenken eine kommunikative Handlung, mit deren Hilfe soziale und politische Beziehungen ausgedrückt, festgelegt oder verändert werden.<sup>402</sup>

Geschenke beruhen nicht auf einem fixierten Preis oder Gegenwertverhältnis. Die Erwidrung eines Geschenkes geht meist nicht sofort vonstatten, sondern ist ein zeitverzögertes Phänomen.

Es gibt jedoch unterschiedliche Formen von Geschenkausch:

- Privater Geschenkausch unter Freunden.
- Öffentlicher Geschenkausch mit politischer Bedeutung.

Bei Letzterem trägt der Tausch einen zeremoniellen Charakter, in dem die getauschten Gaben unter öffentlicher Zurschaustellung übergeben werden. Der Empfänger der Gabe verpflichtet sich aber (öffentlich) dazu, dem Geber der Gabe eine Gegengabe zu erbringen. Die Gabe verkörpert hier durch ihren symbolischen Gehalt eine sozial-politische Beziehung zweier Partner.<sup>403</sup>

Je wichtiger und relevanter also die Beziehung zwischen Gast und Gastgeber, desto mehr Aufwand, Zeit und Ressourcen wurden in das Festmahl investiert.<sup>404</sup>

---

<sup>400</sup> Benz und Gramsch 2006, 421.

<sup>401</sup> Dietler 2001, 94.

<sup>402</sup> Benz und Gramsch 2006, 421.

<sup>403</sup> Eriksen 2010, 190.

<sup>404</sup> Hayden 2001, 30.

Durch die Geste des Gastgebers, das Fest auf seine Kosten zu veranstalten und die Gäste mit Gaben zu beschenken (Gastgeschenke, Nahrungsverteilung), wird eine Beziehung zwischen Gastgeber und Gast hergestellt. Das Auftreten oder Nicht-Auftreten einer Gegengabe (von Seiten des Gastes) kann zu einer Beziehung der Abhängigkeit führen. Durch das wiederholte Geben und Nehmen zweier Parteien oder Partner, entsteht eine langandauernde Schuldbeziehung, die dazu dient, Bündnisse oder Hierarchien zu schaffen, zu festigen oder beizubehalten.<sup>405</sup>

Folgende Gaben-Elemente können während des Festmahles also im Sinne der Mauss'schen Theorie auftreten:

- a) Die Verpflichtung des Annehmens der Festmahleinladung.<sup>406</sup>
- b) Die Nahrungs-Gabe, also das Geben und Verteilen von Nahrungsmitteln.
- c) Gaben des Gastgebers an seine Gäste (Darbietungen, Ausstattungen, Bedienung,...)
- d) Geschenke der Gäste an den Gastgeber, die als Gegen-Gabe die soziale Pflicht der Reziprozität erfüllen.<sup>407</sup>

Doch ist Reziprozität kein einheitliches Konzept, sondern wird auf unterschiedliche Weise aufgenommen und verstanden.<sup>408</sup> Somit kann jede Gabe im Mauss'schen Sinne, die während eines Festmahles erbracht wird, nicht nur Zeichen der Anerkennung sein oder als Wiedergutmachung für Schulden stehen, sondern auch Ausdruck eines asymmetrischen Machtverhältnisses<sup>409</sup> sein, in dem der Untergebene zu Gehorsam gezwungen wird. An dieser Stelle wäre Reziprozität dann ein Mittel zu gesellschaftlicher Klassendistinktion.

Ein Beispiel für verpflichtende Reziprozität, die einerseits als sozialer Geschenketausch fungieren kann (Mauss), andererseits asymmetrische Machtverhältnisse provoziert (Sahlins), ist das nordamerikanische Potlatch.

### **6.2.1.2. Fallbeispiel: Das Potlatch**

Das Potlatch (= Chinook für „geben“)<sup>410</sup> war eine weit verbreitete soziale Institution des „competitive gift exchange“ (wettbewerbsorientierten Geschenketausches) mit intensivierter Verteilung von Besitztümern („distribution of property“), die in Gesellschaften nordamerikanischer Ureinwohner

---

<sup>405</sup> Benz und Gramsch 2006, 434.

<sup>406</sup> Siehe auch Stein-Hölkeskamp 2005, 33.

<sup>407</sup> Mauss 2013, 22, 36, 37. Benz und Gramsch 2006, 421.

<sup>408</sup> Adloff und Mau 2005, 11.

<sup>409</sup> Sahlins 1974, 193f. Sahlins [1965] 2005, 79f.

<sup>410</sup> Seiler 1980, 85.

stattfindet und heute nur noch selten praktiziert wird. Das Potlatch wurde von den Kwakiutl<sup>411</sup> und deren Nachbarstämmen abgehalten. Hierbei handelt es sich um ein ständiges Verhandeln und Zurschaustellen von Status unter Aristokraten der unterschiedlichen Stämme.

Wurde von Boas das Potlatch noch als rein wettbewerbsorientierter, ökonomischer Prozess wahrgenommen, sind jüngere Forschungen der Meinung, dass dem Potlatch eine soziale Bedeutung zu Grunde liegt.<sup>412</sup>

Allerdings kann das Potlatch auch zu einem spektakulären Rivalitätskampf<sup>413</sup> werden, in dem üppige Mengen an Nahrungsmitteln und Objekten lasziv verschenkt, verschwendet und zerstört werden: Der Gastgeber eines Rivalitäts-Potlatch ist meist ein Anführer oder Häuptling. Jener Anführer (X) beschenkt einen anderen Anführer (Y) mit einem aufwendigen Geschenk, das dieser in Folge zurückzahlen hat. Je aufwendiger das Geschenk, desto mehr Status und Wohlstand wird von Seiten des Gebenden sichtbar. Anführer Y versucht nun, seine Gegengabe noch aufwändiger zu gestalten. Dieses wetteifernde Übertrumpfen geht soweit, dass in weiterer Folge Ressourcen und Wertgegenstände demonstrativ zerstört wurden, um anzuzeigen, wie wohlhabend ein bestimmter Aristokrat war. Die Häuptlinge der Stämme veranstalteten Festmähler, bei denen in üppiger Weise Speis und Trank serviert und die Gäste mit außergewöhnlichen Gaben beschenkt wurden. Zusätzlich hierzu wurden Wertgegenstände und Nahrungsmittel zerstört und verschwendet. Das folgende Gegengaben-Festmahl des anderen Häuptlings musste die Üppigkeit des ersten überschreiten. Derjenige Aristokrat der es sich leisten konnte, die meisten Objekte und Nahrungsmittel zu zerstören, galt als der Anführer mit dem höchsten Rang in der regionalen Hierarchie.<sup>414</sup>

Das Konzept der Verschwendung als Zeichen politischer Hierarchie ist kein Einzelphänomen.

Fest steht, Gaben und Reziprozität sind universelle Tatbestände, die in jeder Kultur und Gesellschaft vorhanden sind. Dennoch sind die Bedingungen und Kontexte eines Gabentausches abhängig von gesellschaftlichen und kulturellen Gegebenheiten und sind somit sehr unterschiedlich.

Dennoch ist die Gabe immer verbunden mit Begriffen wie sozialer Bindung, Solidarität, Über- und Unterordnung, Herrschaft, Macht, Identität, Austausch, Unsicherheit, Enttäuschung, Vertrauen, Verpflichtung, Schuld, Gewalt, Wechselseitigkeit und sozialen Systemen.<sup>415</sup>

---

<sup>411</sup> Die „Kwakiutl“ Indianer (eigentlich Kwakwaka'wakw, da die Kwakiutl nur einen Teilstamm dieser Gruppe darstellen), erstmals von dem Anthropologen Franz Boas beschrieben, bewohnen heute noch Regionen der Nordwestküste Nordamerikas, besonders British Columbias. Hierzu siehe Boas 1934 und Seiler 1979.

<sup>412</sup> Seiler 1980, 87.

<sup>413</sup> Seiler 1980, 137f.

<sup>414</sup> Eriksen 2010, 190f.

<sup>415</sup> Adloff und Mau 2005, 48.

### **6.2.1.3. Distinktion durch Objekte**

Objekte und exotische Nahrungsmittel können als entscheidendes Distinktionsmerkmal im Zuge eines Festmahles wirken. Besonders dann, wenn bewusst versucht wird durch das Auftreten und Verwenden exotischer Objekte oder Nahrungsmittel, Klassenunterschiede zu erzeugen. Ein Häuptling wird versuchen, durch prunkvolle Objekte (Geschirr-Sets, Einrichtungsgegenstände, Architektur) oder teure Gastgeschenke (Statussymbole, Waffen, Schmuck, Geschirr) seinen Status und seine Position zu heben oder zu festigen.<sup>416</sup> Eine Elite-Schicht wird versuchen, aufgrund ihres Wohlstandes, an Luxusgüter und exotische Nahrungsmittel (z.B. importierter Wein, und dazugehörige Paraphernalia) zu gelangen, die eine niedrigere soziale Schicht nicht erlangen kann, um sich bewusst von der restlichen Gesellschaft abzugrenzen.<sup>417</sup> Importierter Wein kann hier insofern eine Rolle spielen, als dass er als luxuriöses Nahrungsmittel gilt, das von einheimischen Winzern möglicherweise nicht erzeugt werden kann. Zusätzlich zu diesem Luxusgut kann unterschiedliches Zubehör importiert werden, das von niederen sozialen Schichten nicht erworben werden kann und daher noch deutlicher als Distinktionswerkzeug fungiert.

Paraphernalia und Luxusobjekte dieser Art lassen sich archäologisch gut nachweisen.<sup>418</sup>

Problematisch wird dieses Distinktionselement, wenn es einer niederen sozialen Schicht gelingt, die Sitten und Objekte der Oberschicht zu imitieren.<sup>419</sup> Hierdurch würden Luxusobjekte, die ursprünglich zu Distinktionszwecken angeschafft wurden, eine prestigewirksame Wertminderung erlangen. Nachahmungen, und die daraus resultierende Abwertung jener einst prestigeträchtigen Diakritika, kann nur gestoppt werden, indem Gesetze eingeführt würden, die den Konsum und Import exotischer Güter auf eine bestimmte soziale Schicht beschränken, durch den Gebrauch von immer exotischer werdenden Nahrungsmitteln und Paraphernalia, oder durch einen beschränkten und kontrollierten Zugang zu bestimmten exotischen Gütern. Dort wo keine effektiven Maßnahmen, wie Monopol-Setzung, getroffen werden, könnte die Schwächung der diakritischen symbolischen Kraft zu dauerhaften Verschiebungen im Klassensystem führen, da die Eliteklasse auf Imitationen reagiert.<sup>420</sup>

### **6.2.1.4. Distinktion durch Geschlecht**

Geschlechtsspezifische Trennung ist eine der am meisten gebrauchten kategorischen Trennungen, die durch Konsumpraktiken angedeutet und ausgeübt werden.

---

<sup>416</sup> Vergleich Dietlers „Patron-Role Feast“

<sup>417</sup> Vergleich Dietlers „Diacritical Feast“. Siehe auch Rieckhoff und Biel 2001, 53.

<sup>418</sup> Wie z.B. der Krater von Vix (Siehe Rieckhoff und Biel 2001, 52. Joffroy 1962) oder der Kessel von Hochdorf (Siehe Bieg 2002).

<sup>419</sup> „Turnstile Effekt“ nach Appadurai.

<sup>420</sup> Dietler 2001, 86f.

Dies kann unter anderem durch eine räumliche Trennung („spatial distinction“), eine zeitliche Trennung („temporal distinction“), eine qualitative Trennung („qualitative distinction“), eine quantitative Trennung („quantitative distinction“) oder eine verhaltenstechnische Trennung („behavioural distinction“) ausgedrückt werden.<sup>421</sup>

Ein weiteres geschlechtsspezifisches Distinktionsmerkmal würde die Rolle der Frau<sup>422</sup> im Zuge der Speisenzubereitung darstellen. Hier stellt sich die Frage, ob es Aufgaben gab, die allein der Frau zukamen und wenn ja, welche? Feministische Ansätze (Konstruktivismus) haben gezeigt, dass Tätigkeiten wie Kochen oder Speisen servieren, nicht automatisch mit einer „weiblichen“ Rolle zu behaften sind und umgekehrt, dass Aufgaben wie Schlachten und Zerteilen von Fleischlieferanten (Tieren) nicht nur Männern vorbehalten war.<sup>423</sup>

Welche Rollen könnten Frauen als Unterhalterinnen oder Sklavinnen (so wie wir es aus dem griechischen Symposion kennen<sup>424</sup>) gespielt haben? Wurden Ehefrauen bei öffentlichen Festmählern überhaupt zugelassen? Welche Rolle spielte die Frau des Gastgebers/Herrschers?<sup>425</sup>

Es wäre durchaus denkbar, dass Frauen kontextabhängige Rollen oder Tätigkeiten während des Festmahles auszuführen hatten, die sie einerseits von anderen Frauen, aber auch von allen Männern abgrenzten. Stünde das Festmahl beispielsweise im Kontext einer politischen Auseinandersetzung oder Konfliktlösung, so wäre es durchaus möglich, dass bestimmte Frauen als „Ware“, „Beute“ oder „Friedensgeschenk“ gehandelt wurden, um den Konflikt zu lösen.<sup>426</sup>

Interessant hierbei ist die Tatsache, dass es im Fall eines Frauentausches eine scharfe Unterscheidung geben würde zwischen der Frau als Teil einer Familie (in der sie als fühlendes Individuum gilt) und der Frau als marktwirtschaftlich gehandelte Ware (wo Tabus wie „Preis“ oder „Käuflichkeit“ der Frau nicht existieren).<sup>427</sup>

Welche Rolle nun die Frau in einem späteisenzeitlichen Festmahl gespielt haben könnte, lässt sich nicht eindeutig feststellen. Es ist vorstellbar, dass sie abhängig vom Festmahlkontext bestimmte Aufgaben zu erfüllen hatte<sup>428</sup>, oder ihr eine bestimmte Bedeutung zukam (z.B. zu Hochzeiten, Geburten oder Ritualen<sup>429</sup>).

---

<sup>421</sup> Dietler 2001, 90f.

<sup>422</sup> Hierzu siehe auch Fries 2012, 632f.

<sup>423</sup> Kästner 1997, 22f.

<sup>424</sup> Schäfer 1997, 47, 57, 64f. Davidson 1999, 95f, 114f.

<sup>425</sup> Hierzu siehe auch Enright 1996.

<sup>426</sup> Siehe Van Gennep 1999, 41f. zu Frauentausch und sexuellen Riten in Australien.

<sup>427</sup> Bourdieu [1998] 2005, 151.

<sup>428</sup> Beispielsweise als Dienerinnen bei Trinkritualen. Hierfür siehe die Situla von Vače. Turk 2005, 26f.

<sup>429</sup> Der Kultwagen von Strettweg beispielsweise, könnte als Indiz für eisenzeitliche Rituale gelten, in denen Frauen eine bedeutende Rolle im Opferbereich zukam. Hierfür siehe Urban 2003, 261.

## 6.2.2. Das integrierende Festmahl

Festmähler spielen nicht nur unterschiedliche politische Rollen, sie sind auch beste Schauplätze zur Schaffung und Veränderung von Wertvorstellungen und der „Gültigmache“ exotischer Neuheiten. Verhaltensweisen, Konsumpraktiken, Trends, Güter oder Nahrungsmittel, die auf diese Weise „gültig“ gemacht werden, können somit dann in den täglichen Gebrauch übergehen und werden möglicherweise sogar „indigenisiert“, also in die eigene Kultur übernommen, oder sie bleiben weiterhin Teil eines speziellen Rituals, das zu besonderen Anlässen ausgeführt wird und sind dann auch Kennzeichen für ein solches.<sup>430</sup>

### 6.2.2.1. Die Integration neuer Nahrungsmittel

Integration nicht-traditioneller Konsumgüter ist ein Phänomen, das für die Eisenzeit schon für das späte 7. Jahrhundert gültig gemacht werden kann.<sup>431</sup> Doch wie kann es dazu kommen, dass Individuen fremde Nahrungsmittel und Essgewohnheiten adaptieren? Welche Konsequenzen entstehen aus der Übernahme und Integration neuer Nahrungsmittel und in wie weit kann das Festmahl hierbei eine Rolle spielen?

Aus biologischer Sicht erhält der Mensch die Nährstoffe, die für lebenswichtige Körperfunktionen benötigt werden, sowohl aus pflanzlicher als auch aus tierischer Nahrung. Diese Nährstoffe setzen sich aus Kohlenhydraten, Fetten, Proteinen, Mineralstoffen und Vitaminen zusammen. Der menschliche Körper ist in der Lage, aus fast jeder Nahrung die er zu sich nimmt, diese Nährstoffe zu erhalten.<sup>432</sup>

Nahrungsaufnahme ist jedoch kein rein biologischer Prozess, sondern eine komplexe soziale Handlung. Nahrungsmittel haben nicht nur biologische, sondern auch symbolische und soziale Bedeutung und sind daher eingebunden in soziale Prozesse.<sup>433</sup>

*„(...) food is what may be called embodied material culture – that is, a special kind of material culture created specifically for destruction through the transformative process of ingestion into the human body.“<sup>434</sup>*

---

<sup>430</sup> Dietler 2010, 189.

<sup>431</sup> Mediterrane Einflüsse anhand Amphoren sind im Rhône-Becken (Massalia) schon für das späte 7. Jahrhundert belegt. Hierfür siehe Dietler 2005, 155f.

<sup>432</sup> Beardsworth und Keil 1997, 50.

<sup>433</sup> Beardsworth und Keil 1997, 55f. Siehe auch Sánchez-Romero 2011, 8.

<sup>434</sup> Dietler 2010, 184.

Die Erzeugung, Verteilung, Konsumation und Entsorgung von Nahrungsmitteln sind tief verbunden mit ideologischen, politischen und ökonomischen Entwicklungen. Durch diesen Umstand sind Nahrungsmittel eng verbunden mit Identität und darüber hinaus mit Kultur.<sup>435</sup> Des Weiteren sind Nahrungsmittel kostbare Ressourcen und lukrative Handelswaren, die kontrolliert und manipuliert werden können.<sup>436</sup>

Speisen und Getränke können als konservative und beständige Aspekte von Kultur oder kulturellen Gruppen gelten und trotzdem verändern sich durch Traditionen gefestigte (Ess-)Kulturen nur allzu oft. Die Adaptierung von nicht einheimischen Lebensmitteln und Zutaten ist ein Phänomen, das in der ganzen kulinarischen Welt bekannt ist. „Fremde“ Lebensmittel werden häufig sogar „indigenisiert“ (d.h. zu einem Teil der eigenen Kultur gemacht) und können zu einem fundamentalen Kennzeichen der einheimischen Küche werden.

Aber wenn Nahrungsmittel so eng mit Identität verbunden sind, wie ist dies dann möglich?<sup>437</sup>

Twiss meint hierzu:

*„The relationship between food and identity is not a straight forward one, as social identity is a locus of constant negotiation. (...) food delineates cultural boundaries (...).“<sup>438</sup>*

Sofern ein „fremdes“ Gut begehrt und gebraucht wird, ist es leicht dieses in die eigene Kultur zu übernehmen, da Objekte, wenn sie interkulturelle Grenzen überschreiten, für die Konsumenten die sie bekommen, nicht mehr dieselbe Bedeutung oder Praxis haben, die sie im Entstehungsland haben würden.<sup>439</sup> Da nur das Objekt an sich übernommen wurde und nicht automatisch der Kontext, in dem es ursprünglich stand.

Das Adaptieren fremder Güter und Praktiken resultiert aber nicht automatisch in „deculturation“, noch macht es sie dadurch weniger authentisch oder zusammenhangslos.<sup>440</sup> Dennoch wird nicht automatisch jedes exotische Gut übernommen.

Der Unterschied besteht darin, dass Konsum nicht gleich Nachfrage bedeutet:

*„Consumption is always a culturally specific phenomenon, and demand is always socially constructed and historically changing.“<sup>441</sup>*

Nachfrage wird sozial konstruiert, variiert innerhalb von Klassen und Kategorien und ist Resultat eines Zwischenspieles bestimmter Faktoren im politischen und sozialen Leben. Ein Bedürfnis ist

---

<sup>435</sup> Twiss 2007, 2f.

<sup>436</sup> Sánchez-Romero 2011, 8.

<sup>437</sup> Dietler 2010, 186.

<sup>438</sup> Twiss 2007, 3.

<sup>439</sup> Dietler 2010, 55f.

<sup>440</sup> Dietler 2010, 60.

<sup>441</sup> Dietler 2010, 58.

niemals die sture automatische Antwort auf eine Verfügbarkeit an Gütern. Man muss die Nachfrage der indigenen Völkerschaften in ihren eigenen Konditionen erfassen.

Doch können begehrte Nahrungsmittel auch missbraucht werden, indem versucht wird, durch sie eine bestimmte Zielgruppe zu kontrollieren. Mit der Einführung von neuen Gütern, Objekten und Techniken möchte man ein gewisses Konsum- und Wunschverhalten erzwingen. Objekte und Güter, die auf diese Weise eingeführt werden, um Kontrolle zu erzwingen, haben oft unerwartete Konsequenzen für beide Seiten.<sup>442</sup>

Bevor „neue“ Nahrungsmittel jedoch in die eigene Kultur übernommen werden können, bedürfen sie einer Gültigkeitsprüfung („Validation“), die notwendig ist, damit die Innovation allgemeine Akzeptanz erlangt.<sup>443</sup> Ein Festmahl böte hierfür den passenden Rahmen.

Es wäre durchaus denkbar, dass exotische Getränke, wie importierter Wein aus Italien, im Zuge eines Festmahles erstmals einer eisenzeitlichen Gesellschaft kredenzt wurde. Im Kontext eines integrierenden Festmahls zur Bündnisbildung, wie z.B. einer Hochzeit, könnte importierter Wein ein Anzeichen dafür sein, dass einer der Brautleute aus dem Mittelmeerraum stammte und – im Zuge des Hochzeitsmahles – seine kulturellen Wurzeln auf kulinarischem Wege zum Ausdruck brachte. In einem „Empowering Feast“ könnte importierter Wein möglicherweise als Luxusgut betrachtet werden, das ausdrücken sollte, dass der Gastwirt wohlhabend genug war, sich „fremde“ Güter zukommen zu lassen. Oder aber es handelte sich um ein politisch motiviertes Festmahl, in dem der Gastwirt seine politische Nähe zum Mittelmeerraum zum Ausdruck bringen wollte. Handelte es sich um ein politisch provokantes Festmahl, im Zuge dessen importierte Weinamphoren rituell geköpft wurden?<sup>444</sup>

Wein kann in all diesen Festmählern unterschiedliche Rollen spielen und Nahrung kann auf diesem Wege unterschiedliche Statements abgeben. Hat man vor, Neues zu integrieren oder Altes beizubehalten?

### **6.2.2.2. Die Integration neuer Kulturelemente und Individuen**

Festmähler sind also in der Lage kulinarische Neuheiten zu präsentieren. Somit sind sie ebenfalls imstande, bedeutsame Kulturträger einzuführen und zu integrieren.

Aus archäologischer Sicht lassen sich solche Kulturträger anhand „neuer“ oder „fremder“ Materialkultur erkennen. Wenn sich in archaischen Kontexten nun fremde Elemente beobachten

---

<sup>442</sup> Dietler 2010, 189.

<sup>443</sup> Dietler 2010, 188.

<sup>444</sup> Siehe „Das Wahlkampfes des Luernios“ in dieser Arbeit.

lassen, gilt es nach dem Grund zu fragen: Ist es der Versuch einer neuen, von außen kommenden Elite, mit Einführung neuer Elemente in den Festritus, eine Machtposition zu verdeutlichen? Wird „Altes“ übernommen und integriert, um Akzeptanz zu erlangen? Ist es eine alte Elite, die „Neues“ übernimmt, um sich besser mit einer neuen Gruppe zu verbinden? Ist es eine Elite, die ihre „alten“ Traditionen beibehält, um sich weiterhin bewusst abzugrenzen oder hervorzuheben?<sup>445</sup>

Doch nicht nur Nahrungsmittel und Kulturelemente können während eines Festmahles in die Gesellschaft integriert werden. Auch Ideale, Ideen, Innovationen und besonders Individuen können im Zuge eines Festmahles in die Gesellschaft aufgenommen werden.

Festmahltragende Feierlichkeiten wie Hochzeiten (im Zuge dessen die Braut oder der Bräutigam in die Gesellschaft des jeweils anderen übergeben wird), Geburten, Adoptionen oder Initiationen (durch die ein neues Mitglied in die Gesellschaft eintritt), Ankunfts- oder Abschiedsfeiern (in denen Angehörige oder Fremde mit einem Festmahl begrüßt oder verabschiedet werden), Begräbnisse oder Totenfeiern (im Zuge welcher der Bestattete aus der Gesellschaft austritt) sind ideale Schauplätze für die Integration von Individuen in eine Gesellschaft oder Gruppe.<sup>446</sup>

### **6.2.3. Das Festmahl in Übergangsphasen**

Veränderung ist ein wesentlicher Bestandteil des menschlichen Daseins. Ebenso kann sie bedeutende Begleiterscheinung eines Festmahles sein. Ein Festmahl kann Veränderung erzeugen, kann als Vermittler von Veränderung dienen, oder Veränderung blockieren (durch Festhalten an Traditionen).

Festmähler können das sozial organisierte System einer Gesellschaft entscheidend beeinflussen.

In einer anführerlosen Gesellschaft werden Festmähler oft von Individuen abgehalten, um Mittel zu erlangen, die notwendig sind, um an eine gewünschte Führerschaft zu kommen.

Jene Gesellschaften, die über keine autoritäre Herrschaft („leadership“) verfügen, keine zentralisierten Institutionen politischer Machtausübung führen und intern mit ständig wechselnder Gruppenidentität und Zugehörigkeit zu kämpfen haben, werden in der Literatur als „tribes“ oder „chiefdoms“ bezeichnet, wobei die Definition dieses Begriffes stark variiert.<sup>447</sup>

Zu dem Begriff Stamm oder „tribe“ gibt es in der Literatur unterschiedliche Definitionen. Service beschreibt einen Stamm als eine natürlich auftretende Phase in der Entwicklung der soziokulturellen

---

<sup>445</sup> Benz und Gramsch 2006, 426.

<sup>446</sup> Van Gennep, 1999.

<sup>447</sup> Ferguson und Whitehead 1992, 13.

Evolution, wobei hierbei die Rolle von Institutionen entscheidend ist.<sup>448</sup> Fried konzentriert sich eher auf den Gegenstand Einheitlichkeit vs. Unterschiedlichkeit innerhalb und außerhalb der „tribes“. Er spricht sich gegen einen Stamm als evolutionären Prozess aus und beschreibt die Bildung eines Stammes eher als sekundäres Phänomen („secondary phenomenon“), als Resultat des Kontaktes mit einer komplexeren Gesellschaft als der eigenen.

Für alle Definitionen steht die Entstehung einer „tribe“ in Verbindung mit einer Zunahme an kriegerischen Tätigkeiten.<sup>449</sup>

Auch Giddens hebt das „Gefüge von Institutionen“ innerhalb einer Gesellschaft hervor, wobei er eine Gesellschaft an sich als „soziales System“ definiert. Steht dieses System in Verbindung zu einem bestimmten Ort oder Territorium, wird dieser Ort legitim besetzt und herrschen zwischen den Individuen innerhalb des Ortes Gefühle einer gemeinsamen Identität, dann entspricht dieses soziale System laut Giddens einer „Gesellschaft“.<sup>450</sup>

In Gesellschaften, in denen es schon institutionalisierte politische Rollen gibt, aber keine fixen Regeln bezüglich Nachkommenschaft (sprich Herrscher, die ihren Titel an ihre Nachkommen weitervererben), dienen Festmähler dazu, politische Rolle und Status zu behalten und zu pflegen.<sup>451</sup> Jene Gesellschaften, die über „institutions of leadership“ verfügen, ihre Herrschaft über „aristocratic ancestors“ legitimieren, über ökonomisch komplexe Netzwerke und Technologien verfügen und eine Klassifizierung sozialer Schichten ausüben, werden als „chiefdoms“ oder „primitive states“ bezeichnet.<sup>452</sup> „Chiefdoms“ sind jedoch politische Systeme ohne räumliche und soziale Zentralisierung und daher weitgehend instabil und können sich entweder zu Staaten weiterentwickeln oder in sich zusammenbrechen.<sup>453</sup>

Brun setzt für die evolutionäre Entwicklung einer Gesellschaft zu einem Staat folgende Faktoren voraus: Zentralisierung, horizontale und vertikale Differenzierung, spezialisierte Institutionen (wie Bürokratie, Rechtsprechung, Religion, Militär), Binnen- und Fernhandel, Kontrolle über Land, wirtschaftliche oder politische Expansion, ökonomische Spezialisierung von Handwerken, soziale Schichtung der Gesellschaft, Sekundärproduktion, Veränderung von landwirtschaftlicher Nutzung,

---

<sup>448</sup> Service 1975, 9f., 15f., 45f.

<sup>449</sup> Ferguson und Whitehead 1992, 12.

<sup>450</sup> Giddens 1997, 217f.

<sup>451</sup> Dietler 2001, 78.

<sup>452</sup> Arnold und Gibson 1995, 7.

<sup>453</sup> Crumley 1995, 30.

Überproduktion und die Möglichkeit der Überversorgung, Zugang zu Luxusgütern und Prestige-Waren als statushebende Objekte.<sup>454</sup>

Ferguson und Whitehead interpretieren den Begriff Staat („state“) in engerem Sinn als eine Institution politischer Kontrolle, die über Richtlinien („policies“) verfügt, mit denen die sozial handelnden Individuen („agents“) innerhalb des Staates beeinflusst werden können. In weiterem Sinne interpretieren sie „Staat“ als Gesellschaft („society“), die alle sozialen Handlungsträger („agents“) innerhalb des Staates, sowie deren Interessen, miteinbezieht.<sup>455</sup>

Eine besondere sozio-politische Bedeutung kommt Festmählern in jenen Gesellschaften zu, in denen Hierarchien fehlen, die fragil sind und Status immer wieder neu ausgehandelt werden muss.<sup>456</sup>

Ebenso in Gesellschaften, die sich in einem fundamentalen gesellschaftlichen Wandel befinden, also „Schwellen“-Gesellschaften.<sup>457</sup>

Hierbei wird das Festmahl in Übergangsphasen genutzt, um einen fundamentalen Wandel durchzuführen oder eine neue Organisationsform einzuführen.<sup>458</sup>

Laut Arnold van Gennep sind Übergangsphasen stark verbunden mit rituellen Handlungen. In seinem Werk „Les rites de passage“ (1909) geht er davon aus, dass Lebenskrisen durch Rituale leichter bewältigt werden können. Für van Gennep gibt es eine Vielzahl an Übergangsriten (Hochzeiten, Initiationen, Schwangerschaften). Seiner Theorie zufolge umfassen diese Übergangsriten drei Hauptphasen: einer Ablösungsphase (Trennung), einer Schwellen- oder Umwandlungsphase und einer Integrationsphase (Wiedereingliederung).<sup>459</sup> Die zweite Phase des Übergangs teilt van Gennep weiters in drei Abschnitte: preliminal (vor dem Übergang), liminal (Übergang), postliminal (nach dem Übergang).<sup>460</sup> Der Begriff der Liminalität stammt jedoch nicht von van Gennep selbst, sondern ist ein Begriff, der von Victor Turner geprägt wurde, auf van Genneps „rites de passage“ Bezug nimmt und einen Übergangs- oder „Schwellenzustand“ beschreibt.<sup>461</sup>

Da Feste ritualisierte, institutionalisierte, wiederholte Veranstaltungen sein können, und damit die Macht haben, Kontinuität zu vermitteln, können Veränderungen und „Neues“ auf einfachere Weise im Rahmen eines Festmahles einem breiten Publikum vermittelt werden.

---

<sup>454</sup> Brun 1995, 21f.

<sup>455</sup> Ferguson und Whitehead 1992, 6.

<sup>456</sup> Benz und Gramsch 2006, 418f. Vergleich Dietlers „Empowering Feast“.

<sup>457</sup> Gesellschaften in einer „Schwellenphase“ oder „Umwandlungsphase“ nach Van Gennep.

<sup>458</sup> Benz und Gramsch 2006, 425.

<sup>459</sup> Van Gennep 1999, 21.

<sup>460</sup> Mader 2008, 133.

<sup>461</sup> Claucig 2012, 23, 275f.

Neues kommt an die Stelle von Traditionellem, das dann in weiterer Folge als Teil der Tradition verstanden wird und somit gut in die Gesellschaftskultur eingegliedert wird. Im Zuge des Festes können neue Ideale präsentiert werden und allseits bekannte Situationen heruntergespielt werden. Beziehungen können neu verhandelt und vermittelt werden. Es ist hier natürlich wichtig, den Grad der Hierarchisierung der Gesellschaft zu berücksichtigen und die Möglichkeit, Macht und materielle Überschüsse zu nutzen. Denn wenn ein hierarchisch gut durchstrukturiertes System über lange Zeit bestanden hatte, wäre es schwierig, Individuen für konträre Ideen wie Egalität oder Anarchie zu begeistern.

Ein wesentlicher Bestandteil, bzw. ein wesentliches Hilfsmittel für Feste in liminalen Gesellschaften können Archaismen sein. Archaismen werden hier als ältere, schon integrierte Handlungsmuster verstanden, die beibehalten oder neu integriert werden, um das Gefühl einer älteren sozialen Situation zu vermitteln. Auf diese Weise können Traditionen „erfunden“ werden.<sup>462</sup>

Darüber hinaus steht für van Gennep ein gemeinsames Mahl (den Ritus gemeinsamen Essens und Trinkens) als Mittel zur Angliederung in der dritten „Inkorporations-/ oder Wiedereingliederungsphase“.<sup>463</sup>

Das Festmahl könnte also einerseits als Integrationsmedium dienen, andererseits als Medium der Legitimation.

Zusammengefasst könnte also festgehalten werden, dass Festmähler ein Anzeichen dafür sein könnten, dass sich sozio-politische, wirtschaftliche oder kulturelle Veränderungen in einer Gesellschaft abzeichnen. Besonders in Epochen, in denen es keine schriftliche Überlieferung gibt, könnte die Erforschung von Festmählern dazu dienen, Entwicklungen und gesellschaftliche Phänomene neu zu interpretieren.<sup>464</sup>

### **6.2.3.1. Fallbeispiel: Das Wahlkampffest des Luernios**

An dieser Stelle soll das Heiligtum von Corent (Frankreich) genauer behandelt werden, um als archäologisches Fallbeispiel für ein Übergangs-Festmahl – nämlich in Form eines Wahlkampf-Festmahles – zu dienen.

Das Oppidum von Corent, in Auvergne in Frankreich, wurde zwischen 2001 und 2005, unter anderem unter der Leitung von Matthieu Poux, ergraben. Das Oppidum gilt als Hauptstadt der Arverner für das 1. Jh. v. Chr. Inmitten jenes Oppidums befindet sich eine Einrichtung, die sich aufgrund mehrerer Indizien als Heiligtum identifizieren ließ. Innerhalb des Heiligtums wurden mindestens 400

---

<sup>462</sup> Benz und Gramsch 2006, 426.

<sup>463</sup> Van Gennep 1999, 37.

<sup>464</sup> Benz und Gramsch 2006, 343.

italienische Import-Amphoren festgestellt. Es wird davon ausgegangen, dass diese Amphoren für kultische Zwecke verwendet wurden, da sie markante Hiebsspuren aufweisen, was auf Schwerthiebe hindeutet. Die Amphoren wurden „geköpft“, deren Scherben teilweise selektiert und mit anderen Beigaben deponiert. Poux geht davon aus, dass der Großteil des Weines dieser Amphoren während eines Festmahles konsumiert wurde. Diese These stützt sich auch auf die zahlreichen Tierknochen (von Schaf und Ziege), die sich teilweise selektiert (Kopf und Kieferknochen) und konzentriert in bestimmten Teilen des Heiligtums finden ließen. Datierungen haben ergeben, dass das Heiligtum in der zweiten Hälfte des zweiten Jahrhunderts v. Chr. errichtet wurde (150-130 v. Chr.).<sup>465</sup>

Im Bereich des Heiligtums fanden sich weiters verbogene Waffenteile, Schildbuckel, Lanzenreste, Rüstungsteile und dergleichen, sowie fünf Menschenschädel. Allerdings machen diese Objekte einen weit kleineren Teil des Fundspektrums aus, denn auch Reste von Handwerkstätigkeiten, wie Werkzeuge, Gerätschaften zur Textilverarbeitung, Abfälle von Metallen und Knochenabfälle wurden sichergestellt. Auch ließen sich Reste von Münzen und Gerätschaften zur Münzproduktion finden. Das Heiligtum gilt als Münzprägeort einer ganz bestimmten Münzserie, die außerhalb dieser Region nicht sehr verbreitet ist. Aufgrund dessen geht Poux davon aus, dass es sich um eine Prägung des Heiligtums handelt, die einen kultischen Hintergrund hat. Poux geht davon aus, dass diese Prägungen, zusammen mit Keramikplättchen, als „fiktives“ Geld einerseits, und „echtes“ Geld andererseits verstanden wurden, das möglicherweise als Zählmarke, „Objektgeld“ oder „Record-Keeping Device“<sup>466</sup> gedient haben könnte.<sup>467</sup> Diese Annahme lässt sich natürlich nicht eindeutig nachweisen.

Der überwiegende Teil des Fundspektrums machen jedoch Scherben- und Knochenfunde aus. Ein großer Teil der Knochen weisen Schnittspuren oder Spuren von Hacktätigkeiten auf. Weiters wurden Knochenabfälle teilweise bewusst aussortiert, was darauf schließen lässt, dass die Tiere vor Ort geschlachtet und vielleicht auch verzehrt wurden.

Darüber hinaus finden sich im Heiligtum Reste von importierter Keramik in Form von Trinkschalen und Bechern, sowie einheimisches Essgeschirr in Form von Schalen, Schüsseln und Kochtöpfen.

Weiters treten viele Werkzeuge und Metallobjekte auf, die als Charakteristika eines Festmahles zu bezeichnen sind. Abgesehen von den Knochen und Amphorenresten handelt es sich hierbei um Reste von Kesseln und Grillen, Fleischbesteck, Trinkgefäße, sowie Löffel und Schöpflöffel und Überreste eines Weinsiebes. Auch Feuerstellen (zur Zubereitung des Fleisches) mit Knochenresten fanden sich außerhalb des Heiligtums.

---

<sup>465</sup> Poux 2007, 13.

<sup>466</sup> Siehe Hayden 2001.

<sup>467</sup> Poux 2007, 17f.

Laut Poux deutet das Fundspektrum darauf hin, dass im Heiligtum von Corent eine oder mehrere kultische Handlung(en) in Form eines Festmahles stattgefunden haben.<sup>468</sup>

Poux geht davon aus, dass mit dem Festmahl eine rituelle Aktion einherging, nämlich das Schlachten und Opfern der Tiere – dies lässt sich anhand der Selektion und Deponierung der Knochen, sowie den Abnützungsspuren auf einem „Altar“-Stein (zur Enthauptung?) und einer sich daneben befindenden Opfergrube annehmen, sowie das „Enthaupten“ unzähliger Weinamphoren, und deren konzentrische Deponierung um einen sogenannten „Opferbrunnen“ herum.<sup>469</sup>

Ein solches Festmahl, bzw. eine solche Zeremonie erregt natürlich Aufmerksamkeit, besitzt repräsentativen Charakter und könnte daher als essenzieller Bestandteil des politisch öffentlichen und privaten Lebens der eisenzeitlichen Gesellschaft angesehen werden.

Poux nimmt an, dass es sich bei dem erwähnten Befund, um das „Wahlkampf“-Fest des Luernios handeln könnte. Dieses Ereignis wird von Poseidonios von Apameia, in Form eines Zitates von Athenaios<sup>470</sup>, schriftlich erwähnt. Hier wird ein Bankett geschildert, das reichlich an Fleisch und Getränken bestückt war. Weiters wird die Überreichung von Gold und Silbermünzen an das Volk erwähnt, was laut Poux als ein Hinweis auf „Wahlgeschenke“ an die Bevölkerung gesehen werden kann.<sup>471</sup>

Interessant ist, dass der Name „Luernios“, der sich vom altkeltischen Wort für Fuchs<sup>472</sup> oder dem lateinischen Wort für Wolf ableitet, passend zu dem auf den Münzen geprägten Abbild eines Wolfes oder Fuchses scheint. Interessant ist außerdem, dass sich im Umfeld des Torbereiches des Heiligtumes mehrere Wildtierschädel finden ließen, von denen 60% der Gattung des Fuchses zuzuordnen sind.<sup>473</sup>

Poux stellt eine interessante These auf:

Im 1. Jahrhundert v. Chr. nehmen die „städtischen“ Heiligtümer im späteisenzeitlichen Frankreich zu, sie unterscheiden sich von den alten kultischen Heiligtümern der vorherigen Jahrhunderte. Diese „neuen“ Kultstätten stellten möglicherweise die neuen Zentren des sozialen, politischen und wirtschaftlichen Lebens der Bevölkerung dar. Dieser politisch-soziale gesellschaftliche Wandel lässt sich außerdem anhand des intensivierten Weinimports aus Italien nachweisen. Der Wein aus

---

<sup>468</sup> Poux 2007, 20f.

<sup>469</sup> Poux 2007, 21f.

<sup>470</sup> Athenaios *Deipnosophistai* 4, 152. Siehe auch Nelson 2005, 49.

<sup>471</sup> Poux 2007, 30.

<sup>472</sup> Birkhan 2012, 2005f.

<sup>473</sup> Poux 2007, 32.

mediterranean „Massenproduktion“ galt in Corent möglicherweise als „neuer“ Impulsgeber, der teilweise durch Rom kontrolliert und eingeführt wurde. Es könnte als „moderner“ Trend gegolten haben, italienische Weine, als Zeichen für Innovation oder gesellschaftliches Umdenken, zu importieren.

Das Opfern und Verzehren von Fleisch (Blut) auf der anderen Seite, ist eine Handlung die als älter, urtümlicher, „barbarischer“ bezeichnet werden könnte und außerdem einer alten Tradition folgt.<sup>474</sup>

Anhand von Corent lässt sich eine Verbindung und Verschmelzung beider Elemente (alter und neuer) erkennen. Versuchte man hier alte Traditionen aufrecht zu erhalten und gleichzeitig neue einzuführen?

Versuchte man hier, ein kultisches Festmahl in einer Übergangsphase zu nutzen, um neue Kulturelemente in die Gesellschaft einzuführen, ohne alte Traditionen ganz aufzugeben?<sup>475</sup> Welcher Übergang könnte hier passiert sein? Versuchte Luernios eine Verbindung zwischen „römischen“ und „keltischen“ Kulturelementen zu schaffen?

Luernios galt als „König“ der Arverner und hatte ein formales, politisches Abkommen mit Rom geschlossen, bis sein Sohn Bituitos von den Römern besiegt wurde und die Kontrolle Zentralgalliens den Aeduern und Sequanern überlassen wurde.<sup>476</sup>

Wurde hier versucht, trotz Abkommen mit Rom, dem „Römischen“ den Rücken zu kehren und an den urtümlichen Traditionen festzuhalten? Ist es ein bewusstes Auflehnen seitens Luernios gegen die Römer, indem er importierte Amphoren rituell und öffentlich „köpfen“ lässt, um sich bewusst der „alten“ Rituale zu erinnern?

Natürlich können diese Fragen nur als Denkanstoß dienen und sind wohl kaum belegbar.

Jedoch spräche einiges für die Annahme, dass dieses Festmahl in Corent ein politisch motiviertes Fest des Luernios zu Wahlkampfzwecken gewesen sein könnte.

---

<sup>474</sup> Poux 2007, 32.

<sup>475</sup> Siehe Benz und Gramsch 2006, Van Gennep 1999.

<sup>476</sup> Collis 2010, 170f.

## 7. Conclusio

Die vorliegende Arbeit konnte zeigen, dass Festmähler der späten Eisenzeit weit entfernt davon gewesen sind, simple Veranstaltungen zur Nahrungsmittelaufnahme zu sein. Ihre Komplexität, sowohl im Bereich der Organisation, Versorgung und Logistik, als auch auf zwischenmenschlich sozialer oder politischer Ebene, macht deutlich, dass Festmähler eine entscheidende Rolle im Leben eines menschlichen Individuums gespielt haben müssen.

Festmähler sind immer Ausdruck sozialer Handlung. Sie können als „Ausstieg“ aus dem Alltag bezeichnet werden, als Feierlichkeit oder als etwas „Besonderes“ verstanden werden und trotz subjektiv empfundener Ausgelassenheit, gleichzeitig rein kalkulierten, politischen oder wirtschaftlich orientierten Handlungen folgen.

Es konnte verdeutlicht werden, dass ein Festmahl im Allgemeinen als „social ritual“ zu bezeichnen ist, da es immer Ausdruck einer gemeinschaftlichen, kollektiven Handlung ist. Festmähler sind ritualisiert, haben symbolische Wirkung und dienen Repräsentationszwecken. Sie sind nie willkürlich oder unbeabsichtigt, sondern folgen ausgefeilter Planung und Organisation eines Gastgebers oder einer Gruppe von Gastgebern.

Der Rolle des Gastgebers kommt eine gewichtige Bedeutung zu: Einerseits tritt das Individuum als großzügiger Gönner und Versorger der Gemeinschaft auf, wobei die Verpflichtung zur Gastfreundschaft mitschwingt, hebt sich dadurch von der Gesellschaft ab und präsentiert sein Potential als Oberhaupt der Gruppe. Andererseits zwingt er die Teilnehmer aktiv oder passiv in eine sich unterwerfende Gefolgschafts-Rolle, die er anhand des Festmahles zu legitimieren versucht. Das Verteilen von Gastgeschenken an die Gäste kann hierbei eine entscheidende Funktion ausüben, da das Verschenken von Prestigeobjekten oder Gaben eine soziale Beziehung im Mauss'schen Sinn, oder eine Abhängigkeitsbeziehung im Sinne Sahlins knüpfen kann.

Luxusobjekte und Prestigegüter haben nicht nur rein wirtschaftlichen Objektwert, sondern sind mit sozialem Charakter ausgestattet (Mauss). Sie üben daher eine starke symbolische Wirkung und Anziehungskraft auf eine Öffentlichkeit aus und können dazu missbraucht werden Status und Ansehen eines Einzelnen zu heben. Doch nicht nur Objekte, sondern auch Nahrungsmittel können zu diesem Zweck genutzt werden.

Da Nahrungsmittel weit mehr sind, als einfache Konsumgüter und ihnen ebenfalls eine symbolische Komponente zu Eigen ist, muss sowohl der Vorbereitung (Schlachtung oder Ernte), der Zubereitung (Zusammenstellung des Mahles) und der Nachbereitung (Entsorgung) der Nahrungsmittel in der Erforschung von Festmählern besondere Beachtung geschenkt werden. Die Versorgung mit einer qualitativ und quantitativ großen Menge an Nahrungsmitteln vermittelt Sicherheit und Geborgenheit. Da jedoch die Kontrolle und Produktion von landwirtschaftlicher

Überschussproduktion als wirtschaftliche Voraussetzung für ein Festmahl gilt, ist es nur einem ökonomisch wohlhabenden Individuum möglich, ein Festmahl bereitzustellen.

Doch können Essen und Trinken auch als Mittel zur Distinktion und Identifikation fungieren, da sich Individuen stark über das, was und wie sie konsumieren identifizieren.

Besonders das Konsumgut Alkohol spielt eine essenzielle Rolle während des Festmahles, da durch ihn psychologische Hemmungen überwunden werden und die Kritikfähigkeit herabgesetzt wird, was einerseits die soziale Interaktion unter Individuen fördert, andererseits als Mittel zur Manipulation genutzt werden kann. Dies hat Dietler unter anderem durch die Erforschung des „Work Feast“ deutlich gemacht. Es wird davon ausgegangen, dass in späteisenzeitlichen Gesellschaften wohl am ehesten Wein diesen Zweck erfüllte. Doch auch Bier und Met könnten dieser Absicht gedient haben.

Aufgrund dieses Missbrauches von Objekten und Nahrungsmitteln wird deutlich, dass das institutionalisierte Festmahl als machtvoll Instrument galt, um die Gesellschaft gezielt zu beeinflussen. Festmähler richten sich simultan an eine breite Zuhörerschaft, sie vermitteln den einen das Gefühl einer Gemeinschaft, für andere schaffen sie klare Distinktion zwischen den sozialen Klassen. Sie können als Prestigeträger dienen und von Gastgebern bewusst organisiert und manipuliert werden, um sozial-politische oder wirtschaftspolitische Ziele zu erreichen.

Jene Ziele dienen beispielsweise der Vergrößerung von Macht oder der Legitimation von Herrschaftsansprüchen („Patron-Role Feast“). Festmähler können den politisch-wirtschaftlichen Wettbewerb anheizen oder Arbeitskräfte mobilisieren („Empowering Feast“ und „Work Feast“), bieten Individuen aber ebenfalls die Möglichkeit, ein klares Statement zur Zugehörigkeit innerhalb des gesellschaftlichen Systems abzugeben („Diacritical Feast“ oder „sozial differenzierendes Festmahl“). Diese Stellungnahme kann durch Tauschobjekte, Luxusartikel, Nahrungsmittel oder auch einfach durch Geschlecht und Alter ausgedrückt werden.

Doch kann ein Festmahl ebenso integrativ wirken: Im Falle einer Hochzeit, einer Initiation, einer Bestattung oder einer Geburt folgt das Festmahl dem Vorhaben, die einzelnen Individuen der Gesellschaft zu vereinen, um das Gemeinschaftsgefühl zu stärken („integrierendes Festmahl“). Aber auch neue Nahrungsmittel, Objekte, Kulturelemente, Trends, Ideale oder Vorstellungen können durch ein Festmahl vorgestellt, integriert oder sogar „legitimiert“ werden.

Ein Festmahl kann als Übergangsritual in „Schwellen-Gesellschaften“ dienen, um Innovationen einzuführen oder Traditionen beizubehalten („Übergangsfestmahl“), so wie es in Luernios' „Wahlkampffestmahl“ der Fall gewesen sein könnte.

Fest steht, dass Festmähler es vermögen, gesellschaftliche Veränderungen herbeizuführen, da sie nachweislich Beziehungen zwischen Personen oder Gruppen beeinflussen.

## 8. Literaturverzeichnis

- Adloff und Mau 2005 F. Adloff, S. Mau (Hrsg.), *Vom Geben und Nehmen. Zur Soziologie der Reziprozität*. Campus Verlag Frankfurt am Main/New York, 2005.
- Arnold und Gibson 1995 B. Arnold, D.B. Gibson (Hrsg.), *Celtic Chieftdom, Celtic State. The Evolution of Complex Social Systems in Prehistoric Europe*. Cambridge University, 1995.
- Arnold 1995 B. Arnold, *The Material Culture of Social Structure: Rank and Status in Early Iron Age Europe*. In B. Arnold, D.B. Gibson (Hrsg.), *Celtic Chieftdom, Celtic State. The Evolution of Complex Social Systems in Prehistoric Europe*. Cambridge University, 1995. 43-52.
- Athenaios Athenaios, *Deipnosophistai. The Deipnosophists*. Übersetzung von C. B. Gulick. Harvard University Cambridge, Massachusetts, 1967.
- Augstein 2013 M. Augstein, *Gräber. Orte der Lebenden und der Toten, Medien der Kommunikation*. In J. Leskovar, R. Karl (Hrsg.) *Interpretierte Eisenzeiten. Linzer Gespräche zur Interpretativen Eisenzeitarchäologie*. 5. Studien zur Kulturgeschichte Oberösterreich, Band 37. Linz, 2013. 107-122.
- Balla 1978 B. Balla, *Soziologie der Knappheit. Zum Verständnis individueller und gesellschaftlicher Mangelzustände*. Stuttgart, 1978.
- Bagley und Schumann 2013 J. M. Bagley, R. Schumann, *Materialized Prestige. Remarks on the Archaeological Research of Social Distinction based on Case Studies of the Late Hallstatt Golden Necklace and Early Latène Maskenfibeln*. In R. Karl, J. Leskovar (Hrsg.),

- Interpretierte Eisenzeiten. Linzer Gespräche zur Interpretativen Eisenzeitarchäologie* 5. Studien zur Kulturgeschichte von Oberösterreich, Band 37. Linz, 2013. 123-136.
- Beardsworth und Keil 1997 A. Beardsworth, T. Keil, *Sociology on the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society*. London, 1997.
- Benz und Gramsch 2006 M. Benz, A. Gramsch (Hrsg.), *Zur sozio-politischen Bedeutung von Festen. Eine Einführung anhand von Beispielen aus dem Alten Orient und Europa*. In J. Callmer, R. Struwe (Hrsg.), *Ethnographisch-Archäologische Zeitschrift (EAZ)*, 47. Jahrgang, Heft 4. Berlin, 2006. 417-437.
- Bieg 2002 G. Bieg, *Hochdorf 5. Der Bronzekessel aus dem späthallstattzeitlichen Fürstengrab von Eberdingen-Hochdorf (Kr. Ludwigsburg). Griechische Stabdreifüße und Bronzekessel der archaischen Zeit mit figürlichem Schmuck*. Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg, Band 83. Stuttgart, 2002.
- Birkhan 1997 H. Birkhan, *Kelten. Versuch einer Gesamtdarstellung ihrer Kultur*. Wien, 1997.
- Birkhan 2005 H. Birkhan (Hrsg.), *Bausteine zum Studium der Keltologie*. Wien, 2005.
- Birkhan 2012 H. Birkhan, *Wildtiere*. In S. Sievers, O.H. Urban, P.C. Ramsel (Hrsg.), *Lexikon zur keltischen Archäologie – L-Z*. Mitteilungen der Prähistorischen Kommission, Band 73, Lexika und Fachwörterbücher. Wien, 2012. 2005-2008.
- Blume 2000 J. Blume, *Bier. Was die Welt im Innersten Zusammenhält. Von der Menschwerdung, zügellosem Weiberzechen,*

- Sozialdemokratischem Saft und alltäglichem Durst*. Götting, 2000.
- Boas 1934 F. Boas, *Geographical Names of the Kwakiutl Indians*. Columbia University Contributions to Anthropology, Volume 20. Columbia University. New York, 1934.
- Bourdieu 1987 P. Bourdieu, *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*. Frankfurt am Main, 1987.
- Bray 2003 T.L. Bray (Hrsg.), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*. New York, 2003.
- Brun 1995 P. Brun, *From Chieftdom to State Organization in Celtic Europe*. In B. Arnold, D.B. Gibson (Hrsg.), *Celtic Chieftdom, Celtic state. The Evolution of Complex Social Systems in Prehistoric Europe*. Cambridge University, 1995. 13-25.
- Carl und Bömelburg 2011 H. Carl, H.-J. Bömelburg (Hrsg.), *Lohn der Gewalt. Beutepraktiken von der Antike bis zur Neuzeit*. Krieg in der Geschichte, Band 72. Paderborn, 2011.
- Carreras und Morais 2010 C. Carreras, R. Morais (Hrsg.), *The Western Roman Atlantic Façade. A Study of the Economy and Trade in the Mar Exterior from the Republic to the Principate*. BAR International Series. Oxford, 2010.
- Caesar Caesar, *Commentarii de Bello Gallico. Der Gallische Krieg*. Vollständige Ausgabe aus dem Lateinischen übertragen und erläutert von Viktor Stegemann. Universität Bonn. München, 1978.
- Collis 2010 J. Collis, *The Celts. Origins, Myths and Inventions*. Stroud (UK), 2010.

- Crumley 1995 C.L. Crumley, *Building an Historical Ecology of Gaulish Politics*. In B. Arnold, D.B. Gibson (Hrsg.), *Celtic Chieftdom, Celtic state. The Evolution of Complex Social Systems in Prehistoric Europe*. Cambridge University, 1995. 26-33.
- Davies 2005 J.K. Davies, *Linear and Non-Linear Flow Models for Ancient Economies*. In J.G. Manning, I. Morris (Hrsg.), *The Ancient Economy. Evidence and Models*. Stanford University. California, 2005. 127-156.
- Davidson 1999 J.N. Davidson, *Kurtisanen und Meeresfrüchte. Die verzehrenden Leidenschaften im klassischen Athen*. 1. Auflage. Berlin, 1999.
- Delnef 2007 H. Delnef, *De la table á la tombe: les vases en forme de situle*. In C. Egg, P. Trebsche, I. Balzer, J. Fries-Knoblach, J.K. Koch, H. Nortmann, J. Wiethold (Hrsg.), *Ritus und Religion in der Eisenzeit*. Beiträge zur Ur- und Frühgeschichte Mitteleuropas, Band 49. Halle an der Saale, 2007. 57-65.
- Dietler 1990 M. Dietler, *Driven by Drink: The Role of Drinking in the Political Economy and the Case of early Iron Age France*. In *Journal of Anthropological Archaeology* 9. California, 1990. 352-406.
- Dietler 2001 M. Dietler *Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts*. In M. Dietler, B. Hayden (Hrsg.), *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*. Smithsonian Series in Archaeological Inquiry. Washington und London, 2001. 65-114.
- Dietler 2005 M. Dietler, *Consumption and Colonial Encounters in the Rhône Basin of France: A Study of Early Iron Age Political Economy*. Lattes, 2005.

- Dietler 2006 M. Dietler, *Feasting und kommensale Politik in der Eisenzeit Europas. Theoretische Reflexionen und empirische Fallstudien*. In J. Callmer, R. Struwe (Hrsg.), *Ethnographisch-Archäologische Zeitschrift (EAZ)*, 47. Jahrgang, Heft 4. Berlin, 2006. 541-568.
- Dietler 2010 M. Dietler, *Archaeologies of Colonialism. Consumption, Entanglement and Violence in Ancient Mediterranean France*. University California Berkeley. Los Angeles, 2010.
- Dietler und Hayden 2001 M. Dietler, B. Hayden, *Digesting the Feast. Good to Eat, Good to Drink, Good to Think: An Introduction*. In M. Dietler, B. Hayden (Hrsg.), *Feasts, Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*. Smithsonian Series in Archaeological Inquiry. Washington und London, 2001. 1-20.
- Dietler und Herbich 2001 M. Dietler, I. Herbich, *Feasts and Labour Mobilization: Dissecting a Fundamental Economic Practice*. In M. Dietler, B. Hayden (Hrsg.), *Feasts, Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*. Smithsonian Series in Archaeological Inquiry. Washington und London, 2001. 240-264.
- Diodoros Diodoros. *Bibliothèque Historique - Griechische Weltgeschichte*. Buch 1-10. Zweiter Teil. Übersetzt von G. Wirth (Buch 1-3) und O. Veh (Buch 4-10). Bibliothek der Griechischen Literatur, Band 35. Stuttgart, 1993.
- Dobesch 2012 G. Dobesch, *Gastfreundschaft*. In S. Sievers, O.H. Urban, P.C. Ramsel (Hrsg.), *Lexikon zur keltischen Archäologie – A bis K*. Mitteilungen der prähistorischen Kommission, Band 73, Lexika und Fachwörterbücher. Wien, 2012. 612-613.

- Duman 2003 Y. Duman, *Zur Frage der Macht im Werk von Michel Foucault. Unter besonderer Berücksichtigung der Ethnologie der europäischen Kultur*. Dissertation Universität Wien, 2003.
- Dunbabin 2003 K.M.D. Dunbabin, *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. Cambridge 2003.
- Eggers 2004 H.J. Eggers, *Einführung in die Vorgeschichte*. T. Jaeger, C. Krauskopf (Hrsg.), 4. Auflage. Berlin, 2004.
- Eibner 2003 A. Eibner, *Luxus in der Situlenkunst*. In J. Leskovar, C. Schwanzar, G. Winkler (Hrsg.), *Worauf wir stehen. Archäologie in Oberösterreich*. Katalog zu einem Ausstellungsprojekt der Oberösterreichischen Landesmuseen. Linz, 2003. 295-310.
- Enright 1996 M.J. Enright. *Lady with a Mead Cup. Ritual, Prophecy and Lordship in the European Warband from La Tène to the Viking Age*. Dublin und Portland, 1996.
- Eriksen 2010 T.H. Eriksen. *Small Places, Large Issues. An Introduction to Social and Cultural Anthropology*. 3. Auflage. London und New York, 2010.
- Facsar und Jerem 1985 G. Facsar, E. Jerem, *Zum Urgeschichtlichen Weinbau in Mitteleuropa. Rebkernfunde von Vitis vinifera L. aus der urnenfelder-, hallstatt- und latènezeitlichen Siedlung von Sopron-Krautacker*. In Festschrift A.-J. Ohrenberger, *Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland*, Band 71. Eisenstadt, 1985, 121-144.
- Finley 1999 M.I. Finley, *The Ancient Economy*. University of California Berkley, Los Angeles, 1999.

- Fischer 2012 F. Fischer, *Prestigeobjekte*. In S. Sievers, O.H. Urban, P.C. Rams (Hrsg.), *Lexikon zur keltischen Archäologie – L-Z*. Mitteilungen der prähistorischen Kommission, Band 73, Lexika und Fachwörterbücher. Wien, 2012. 1532-1533.
- Frankenstein und Rowlands 1978 S. Frankenstein, M.J. Rowlands, *The Internal Structure and Regional Context of Early Iron Age Society in South-western Germany*. In Bulletin of the Institute of Archaeology, Number 15. London, 1978. 73-112.
- Fries 2012 J.E. Fries, *Geschlechterverhältnisse*. In S. Sievers, O.H. Urban, P.C. Rams (Hrsg.), *Lexikon zur keltischen Archäologie – A-K*. Mitteilungen der prähistorischen Kommission, Band 73, Lexika und Fachwörterbücher. Wien, 2012. 632-633.
- Glaucig 2012 C. Claucig, *Liminalität und Adoleszenz. Victor Turner, Mukanda und die Psychoanalyse oder: the anthropologist's fallacy*. Dissertation Universität Wien, 2012.
- Giddens 1997 A. Giddens, *Die Konstitution der Gesellschaft. Grundzüge einer Theorie der Strukturierung*. H. Joas, C. Offe (Hrsg.), Theorie und Gesellschaft, Band 1. Frankfurt und New York, 1997.
- Gronemeyer 2002 M. Gronemeyer, *Die Macht der Bedürfnisse. Überfluss und Knappheit*. Darmstadt, 2002.
- Handbuch Wirtschaftsgeschichte 1981 H. Radant, P. Musiolek, S. Epperlein, T. Kuczynski, M. Nussbaum, J. Roesler (Hrsg.), *Handbuch Wirtschaftsgeschichte 1*. Institut für Wirtschaftsgeschichte der Akademischen Wissenschaften der DDR. Westberlin, 1981.
- Hauschild 2012 M. Hauschild, *Im Dienste von Königen. Keltische Söldner*. In Archäologisches Landesmuseum Baden-Württemberg,

Landesmuseum Württemberg, Landesamt für Denkmalpflege Stuttgart (Hrsg.), *Die Welt der Kelten – Zentren der Macht, Kostbarkeiten der Kunst*. Stuttgart 2012, 269-270.

Hayden 2001

B. Hayden, *Fabulous Feast: A Prolegomenon to the Importance of Feasting*. In M. Dietler, B. Hayden (Hrsg.), *Feasts, Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*. Smithsonian Series in Archaeological Inquiry. Washington und London, 2001. 23-64.

Heinz 2005

S. Heinz, *Aspekte der ideellen und politischen Wissenschaftsgeschichte, vor allem der deutschsprachigen Keltologie*. In H. Birkhan (Hrsg.), *Bausteine zum Studium der Keltologie*. Wien, 2005. 15-28.

Hitchner 2005

R. B. Hitchner, *The Advantages of Wealth and Luxury. The Case for Economic Growth in the Roman Empire*. In, J.G. Manning, I. Morris (Hrsg.), *The Ancient Economy. Evidence and Models*. Stanford University California, 2005. 207-222.

Hornsey 2003

Ian S. Hornsey. *A History of Beer and Brewing*. Cambridge, 2003.

Hoppadietz 2007

R. Hoppadietz, *So fern und doch so nah? Möglichkeiten ethnoarchäologischer Untersuchungen zur Interpretation religiöser Handlungen in der Laténezeit*. In C. Ettl, P. Trebsche, I. Balzer, J. Fries-Knoblach, J.K. Koch, H. Nortmann, J. Wiethold (Hrsg.), *Ritus und Religion in der Eisenzeit*. Beiträge zur Ur- und Frühgeschichte Mitteleuropas, Band 49. Halle an der Saale, 2007. 7-17.

Jackson 1969

K.H. Jackson, *The Gododdin. The Oldest Scottish Poem*. Edinburgh, 1969.

- Jiménez et al. 2011 G.A. Jiménez, S. Montón-Subías, M. Sánchez-Romero und E. Alacón-García. *Appetite Comes with Eating: An Overview of the Social Meaning of Ritual Food and Drink Consumption*. In G.A. Jiménez, S. Montón-Subías, M. Sánchez-Romero (Hrsg.), *Guess who's Coming to Dinner. Feasting Rituals in the Prehistoric Societies of Europe and the Near East*. Oxford, 2011. 1-7.
- Joffroy 1962 R. Joffroy, *Le trésor de Vix. Histoire et portée d'une grande découverte*. Paris, 1962.
- Jörke 2009 D. Jörke, *Macht*. In E. Bohlken, C. Thies (Hrsg.), *Handbuch Anthropologie. Der Mensch zwischen Natur, Kultur und Technik*. Stuttgart, Hannover 2009. 375-378.
- Karl 2006 R. Karl, *Altkeltische Sozialstrukturen*. Archaeolingua Reihe, Band 18. Budapest, 2006.
- Karl und Hemmers 2003 C. Hemmers, R. Karl, *Timeo danos et dona ferentes. Die Bedeutung der Gastfreundschaft für eisenzeitliche (politische) Beziehungen*. In J. Leskovar, C. Schwanzar, G. Winkler (Hrsg.), *Worauf wir stehen. Archäologie in Oberösterreich*. Katalog zu einem Ausstellungsprojekt der Oberösterreichischen Landesmuseen. Linz, 2003. 311-318.
- Kästner 1997 S. Kästner, *Rund ums Geschlecht. Ein Überblick zu feministischen Geschlechtertheorien und deren Anwendung auf die archäologische Forschung*. In S.M. Karlisch, S. Kästner, E.-M. Mertens (Hrsg.), *Vom Knochenmann zur Menschenfrau. Feministische Theorie und archäologische Praxis*. Stralsund, 1997. 13-29.
- Krausse 1996 D. Krausse, *Hochdorf 3. Das Trink und Speiseservice aus dem spätbronzezeitlichen Fürstengrab von Eberdingen-Hochdorf (Kr. Ludwigsburg)*. Forschungen und Berichte zur Vor- und

- Frühgeschichte in Baden-Württemberg, Band 64. Stuttgart 1996.
- Krause und Beilharz 2012a D. Krause, D. Beilharz, *Alles hat ein Ende. Vom Niedergang der Fürstensitze*. In Archäologisches Landesmuseum Baden-Württemberg, Landesmuseum Württemberg, Landesamt für Denkmalpflege Stuttgart (Hrsg.), *Die Welt der Kelten. Zentren der Macht, Kostbarkeiten der Kunst*. Stuttgart 2012, 205-207.
- Krause und Beilharz 2012b D. Krause, D. Beilharz. *Symbole der Macht. Repräsentation frühkeltischer Zeit*. In Archäologisches Landesmuseum Baden-Württemberg, Landesmuseum Württemberg, Landesamt für Denkmalpflege Stuttgart (Hrsg.), *Die Welt der Kelten. Die Welt der Kelten – Zentren der Macht, Kostbarkeiten der Kunst*. Stuttgart, 2012. 187-191.
- Kern 2009 A. Kern (Hrsg.), *Situlen. Bilderwelten zwischen Etruskern und Kelten auf antikem Weingeschirr*. Begleitheft zur Ausstellung Archäologiepark Belginum. Morbach, 2009.
- Koch 1997 J.T. Koch, *The Gododdin of Aneirin, Text and Context from Dark-Age North Britain. Historical Introduction, Reconstructed Text, Translation, Notes*. Cardiff, 1997.
- Koch 2006 J.T. Koch (Hrsg.), *Celtic Culture. A Historical Encyclopedia*. Santa Barbara, California, 2006.
- Kohler-Schneider 2001 M. Kohler-Schneider. *Verkohlte Kultur- und Wildpflanzenreste aus Stillfried an der March als Spiegel spätbronzezeitlicher Landwirtschaft im Weinviertel, Niederösterreich*. Mitteilungen der Prähistorischen Kommission, Band 37. Wien, 2001.
- Kromer 1980 K. Kromer, *Das Situlenfest. Versuch einer Interpretation der Darstellungen auf figural verzierten Situlen*. Ljubljana, 1980.

- Kronberger 2011 H. Kronberger, *Blut für Öl. Der Kampf um die Ressourcen*. Wien, 2011.
- Krüger 2009 Krüger, *Klassiker. Helmuth Plessner*. In E. Bohlken, C. Thies (Hrsg.), *Handbuch Anthropologie. Der Mensch zwischen Natur, Kultur und Technik*. Stuttgart und Hannover, 2009. 63-68.
- Lee-Peucker 2009 M.-Y. Lee-Peucker, *Homo Oeconomicus*. In E. Bohlken, C. Thies (Hrsg.), *Handbuch Anthropologie. Der Mensch zwischen Natur, Kultur und Technik*. Stuttgart und Hannover, 2009. 344-348.
- Mader 2008 E. Mader, *Anthropologie der Mythen*. Wien, 2008.
- Maier 2003 B. Maier. *Die Kelten. Ihre Geschichte von den Anfängen bis zur Gegenwart*. München, 2003.
- Marshall 1920 A. Marshall, *Principles of Economics. Volume 1 (Text)*. Ninth Edition. Bristol und Tokyo 1997. Copyright der Royal Economic Society 1961. Originalausgabe 1920.
- Mauss 2013 M. Mauss. *Die Gabe. Form und Funktion des Austausches in archaischen Gesellschaften*. 10. Auflage, Frankfurt, 2013. Originalausgabe: *Essai sur le don*. Paris, 1950.
- McGovern 2009 P.E. McGovern. *Uncorking the past. The quest for wine, beer and other alcoholic beverages*. Berkeley, California, 2009.
- Moebius 2009 S. Moebius, *Klassiker. Marcel Mauss*. In E. Bohlken, C. Thies (Hrsg.), *Handbuch Anthropologie. Der Mensch zwischen Natur, Kultur und Technik*. Stuttgart und Hannover, 2009. 39-44.

- Mölders 2012 D. Mölders, *Handel*. In S. Sievers, O.H. Urban, P.C. Ramsel (Hrsg.), *Lexikon zur keltischen Archäologie – A bis K*. Mitteilungen der prähistorischen Kommission, Band 73, Lexika und Fachwörterbücher. Wien, 2012. 725-728.
- Müller 2006 J.-M. Müller, *Die feiernde Elite. Mykenische Feste im archäologischen Befund*. In J. Callmer, R. Struwe (Hrsg.), *Ethnographisch-Archäologische Zeitschrift (EAZ)*, 47. Jahrgang, Heft 4. Berlin, 2006. 485-520.
- Naue und Zingerle 2007 U. Naue, M.-C. Zingerle, *Macht und Prestige. Kategorien der Rekonstruktion urgeschichtlicher Gesellschaften*. In J. Leskovar, R. Karl (Hrsg.), *Interpretierte Eisenzeiten. Linzer Gespräche zur Interpretativen Eisenzeitarchäologie 2*. Studien zur Kulturgeschichte von Oberösterreich, 19. Folge. Linz, 2007. 187-200.
- Nelson 2005 M. Nelson, *The Barbarian's Beverage. A History of Beer in Ancient Europe*. Oxon und New York, 2005.
- Nick 2006 M. Nick, *Opfer, Gabe Zahlungsmittel. Strukturen keltischen Münzgebrauchs im westlichen Mitteleuropa. Text und Karten*. In H.U. Nuber, H. Steurer, T. Zotz (Hrsg.), *Freiburger Beiträge zur Archäologie und Geschichte des ersten Jahrtausends*, Band 12. Rahden/Westfalen, 2006.
- Nikolai 2012 C. von Nikolai. *Unruhige Zeiten. Alles wird anders*. In Archäologisches Landesmuseum Baden-Württemberg, Landesmuseum Württemberg, Landesamt für Denkmalpflege Stuttgart (Hrsg.), *Die Welt der Kelten. Zentren der Macht, Kostbarkeiten der Kunst*. Stuttgart 2012, 254-256.
- Ó Riain 2000 P. Ó Riain. *Fled Bricrenn, Reassessments*. London, 2000.

- Olmer 2012 F. Olmer, *Wein*. In S. Sievers, O.H. Urban, P.C. Ramsel (Hrsg.), *Lexikon zur keltischen Archäologie – L-Z*. Mitteilungen der prähistorischen Kommission, Band 73, Lexika und Fachwörterbücher. Wien, 2012. 1988-1989.
- Olmo 2000 H.P. Olmo, *The Origin and Domestication of the Vinifera Grape*. In P.E. McGovern, S.J. Fleming, S.H. Katz (Hrsg.), *The Origins and Ancient History of Wine*. University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology. Philadelphia, 2000. 31-44.
- Parkin 2005 R. Parkin, *Durkheim and His Era*. In R. Parkin, *The French Speaking Countries*. In F. Barth, A. Gingrich, R. Parkin, S. Silverman (Hrsg.), *One Discipline, Four Ways: British, German, French and American Anthropology*. Chicago, 2005. 170-185.
- Pachucki 2011 E. Pachucki. *Honig und Met. Das Wissen in der österreichischen Bevölkerung und das Konsumentenprofil*. Diplomarbeit Wien, 2011.
- Pauli 1978 L. Pauli. *Der Dürrnberg bei Hallein 3. Auswertung der Grabfunde*. Mit Beiträgen von I. Burger, A. Hartmann, H.-J. Hundt, M. Schultz, I. Schwidetzky, K. Zeller. Erster Teilband. München, 1978.
- Petronius Petronius, *Cena Trimalchionis - Das Gastmahl des Trimalchio*. Lateinisch und Deutsch. Herausgegeben und übersetzt von C. Hoffmann. München, 1937.
- Platon Platon, *Symposion - Das Gastmahl oder Von der Liebe*. Übertragen und eingeleitet von K. Hildebrandt. Stuttgart, 1988.

- Plinius 14 C. Plinius Secundus d.Ä., *Naturalis Historiae – Naturkunde*. Lateinisch-Deutsch. Bücher 14/15. Herausgegeben und übersetzt von R. König, G. Winkler. München, 1981.
- Plinius 22 C. Plinius Secundus d.Ä. *Naturalis Historiae – Naturkunde*. Lateinisch-Deutsch. Bücher 21/22. Herausgegeben und übersetzt von R. König und G. Winkler. München, 1985.
- Plutarchos Plutarchos, *Symposiaka ton hepta sophon – Vermischte Schriften*. Mit Anmerkungen nach der Übersetzung von Kaltwasser. Zweiter Band. *Über die Liebe, Schwatzhaftigkeit, das Gastmahl der Sieben Weisen*. München und Leipzig, 1911.
- Poux 2007 M. Poux in Zusammenarbeit mit M. Demierre , S. Foucras, M. Garcia, R. Guichon, *Blutige Opfer und Weinspenden in Gallien am Beispiel des spätkeltisch-römischen Heiligtums von Coirent (Frankreich)*. In S. Groh, H. Sedlmayer (Hrsg.), *Blut und Wein. Keltisch-Römische Kultpraktiken*. Akten des vom Österreichischen Archäologischen Institut und vom Archäologischen Verein Flavia Solva veranstalteten Kolloquiums am Frauenberg bei Leibnitz (A) im Mai 2006. *Protohistoire Européenne* 10. Montagnac, 2007. 11-34.
- Preucel und Mrozowski 2010 R.W. Preucel, S.A. Mrozowski (Hrsg.), *Contemporary Archaeology in Theory .The New Pragmatism*. 2<sup>nd</sup> Edition. Oxford, 2010.
- Pydyn 1999 A. Pydyn, *Exchange and Cultural Interactions. A study of long distance trade and cross-cultural contacts in the Late Bronze Age and Early Iron Age in Central and Eastern Europe*. BAR Interational Series, 813. Oxford, 1999.
- Ralph 2007 S. Ralph, *Feasting and Social Complexity in Later Iron Age East Anglia*. BAR British Series, 451. Oxford, 2007.

- Rebay 2003 K. Rebay, *Wein in der Eisenzeit*. In J. Leskovar, C. Schwanzar, G. Winkler (Hrsg.), *Worauf wir stehen. Archäologie in Oberösterreich*. Katalog zu einem Ausstellungsprojekt der Oberösterreichischen Landesmuseen. Linz, 2003. 289-294.
- Reinhardt 2005 J.D. Reinhardt, *Alkohol und soziale Kontrolle. Gedanken zu einer Soziologie des Alkoholismus*. Bibliotheca Academica Reihe Soziologie, Band 3. Würzburg, 2005.
- Renfrew 2000 J.M. Renfrew, *Palaeoethnobotanical finds of Vitis from Greece*. In P.E. McGovern, S.J. Fleming, S.H. Katz (Hrsg.), *The Origins and Ancient History of Wine*. University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology. Philadelphia 2000. 255-268.
- Rieckhoff und Biel 2001 S. Rieckhoff, J. Biel. *Die Kelten in Deutschland*. Stuttgart, 2001.
- Rieckhoff 2012 S. Rieckhoff, *Spurensuche. Kelten oder was man darunter versteht*. In Archäologisches Landesmuseum Baden-Württemberg, Landesmuseum Württemberg, Landesamt für Denkmalpflege Stuttgart (Hrsg.), *Die Welt der Kelten. Zentren der Macht, Kostbarkeiten der Kunst*. Stuttgart, 2012. 26-35.
- Roberts 2011 K. Roberts, *The Origins of Business, Money and Markets*. New York, 2011.
- Rubel 2000 C. Rubel, *Der Einsatz von Zusatzstoffen bei der Weinbereitung von der Antike bis zur Jetztzeit*, Diplomarbeit Wien, 2000.
- Rüpke 1995 J. Rüpke, *Wege zum Töten, Wege zum Ruhm: Krieg in der Römischen Republik*. In H. von Stietencron, J. Rüpke (Hrsg.), *Töten im Krieg*. Veröffentlichungen des Instituts für Historische Anthropologie E.V., Band 6. München, 1995. 213-240.

- Sahlins 1974 M. Sahlins, *Stone Age Economics*. London, 1974.
- Sánchez-Romero 2011 M. Sánchez-Romero, *Commensality Rituals: Feeding Identities in Prehistory*. In G.A. Jiménez, S. Montón-Subías, M. Sánchez Romero (Hrsg.), *Guess who's Coming to dinner. Feasting rituals in the Prehistoric Societies of Europe and the Near East*. Oxford, 2011. 8-29.
- Schäfer 1997 A. Schäfer, *Unterhaltung beim griechischen Symposion. Darbietungen, Spiele und Wettkämpfe von homerischer bis in spätclassische Zeit*. Mainz, 1997.
- Schmidbauer 2009 W. Schmidbauer, *Rausch*. In E. Bohlken, C. Thies (Hrsg.), *Handbuch Anthropologie. Der Mensch zwischen Natur, Kultur und Technik*. Stuttgart, Hannover 2009. 395-399.
- Schulz 1997 M. Schulz, *Antike Weinkelertechnik. Eine Überblicksdarstellung nach ikonographischen, literarischen und archäologischen Quellen*. Diplomarbeit Wien, 1997.
- Schultz 1980 U. Schultz (Hrsg.), *Das Fest. Eine Kulturgeschichte von der Antike bis zur Gegenwart*. München, 1988.
- Seiler 1980 S. Seiler, *Wissenschaftstheorie in der Ethnologie. Zur Kritik und Weiterführung der Theorie von Thomas S. Kuhn anhand ethnographischen Materials*. Mainzer Ethnologica, Band 1. Berlin, 1980.
- Service 1975 E.R. Service, *Origins of the State and Civilization. The Process of Cultural Evolution*. New York, 1975.
- Sievers 2003 S. Sievers, *Manching. Die Keltenstadt. Führer zu archäologischen Denkmälern in Bayern. Oberbayern Band 3*. München und Stuttgart, 2003.

- Singleton 2000 V.L. Singleton, *An Enologist's Commentary on Ancient Wine*. In P.E. McGovern, S.J. Fleming, S.H. Katz (Hrsg.), *The Origins and Ancient History of Wine*. University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology. Philadelphia, 2000. 67-78.
- Soeffner 2009 H.-G. Soeffner, *Ritual*. In E. Bohlken, C. Thies (Hrsg.), *Handbuch Anthropologie. Der Mensch zwischen Natur, Kultur und Technik*. Stuttgart und Hannover, 2009. 402-406.
- Specht 1972 W. Specht, *Metallanalysen an Flasche und Helm aus dem Fürstengrab*. In: E. Penninger (Hrsg.), *Der Dürrnberg bei Hallein I. Katalog der Grabfunde aus der Hallstatt- und Latènezeit*. München, 1972. 124-128.
- Stein-Hölkeskamp 2005 Elke Stein-Hölkeskamp. *Das römische Gastmahl. Eine Kulturgeschichte*. München 2005
- Stietencron 1995 H. von Stietencron, *Töten im Krieg. Grundlagen und Entwicklungen*. In H. von Stietencron, J. Rüpke (Hrsg.), *Töten in Krieg*. Veröffentlichungen des Instituts für Historische Anthropologie E.V. Band 6. München, 1995. 17-56.
- Stika 1998 H.P. Stika, *Gerstensaft und Hirsebier. 5000 Jahre Biergenuss*. Sonderausstellungen Staatliches Museum für Naturkunde und Vorgeschichte. Oldenburg, 1998
- Stika 2009 H.P. Stika, *Landwirtschaft der späten Hallstatt- und frühen Latènezeit im mittleren Neckarland. Ergebnisse von pflanzlichen Großrestuntersuchungen*. In K. Schatz, H.-P. Stika (Hrsg.), *Hochdorf 7. Archäobiologische Untersuchungen zur frühen Eisenzeit im mittleren Neckarraum*. Forschungen und Berichte zur Vor- und

- Frühgeschichte in Baden-Württemberg, Band 107. Stuttgart, 2009. 125-293.
- Pichler, Chalian und Hofer 2002 K. Pichler, R.B. Chalian, H. Hofer, *Feste feiern. Fotos*. Herausgegeben nach der Oberösterreichischen Landesausstellung. Waldhausen im Studengau, 2002.
- Stückler 2013 K. Stückler. *Met. Honigwein-Bereitung leicht gemacht*. 2. Auflage. Graz, 2013.
- Trachsel 2007 M. Trachsel, *Rituale in der Prähistorischen Archäologie. Definition – Identifikation – Interpretation*. In C. Ettl, P. Trebsche, I. Balzer, J. Fries-Knoblach, J.K. Koch, H. Nortmann, J. Wiethold (Hrsg.), *Ritus und Religion in der Eisenzeit*. Beiträge zur Ur- und Frühgeschichte Mitteleuropas, Band 49. Halle an der Saale, 2007. 1-5.
- Turk 2005 P. Turk, *Bilder aus Leben und Mythos. Katalog zur archäologischen Ausstellung: Zur Situlenkunst im slowenischen Raum (7.-4. Jahrhundert v. Chr.)*. Ljubljana, 2005.
- Twiss 2007 K.C. Twiss (Hrsg.), *The Archaeology of Food and Identity*. Southern Illinois University Carbondale, 2007.
- Urban 2003 O.H. Urban, *Der Lange Weg zur Geschichte, die Urgeschichte Österreichs*. In H. Wolfram (Hrsg.), *Österreichische Geschichte bis 15 v.Chr.* Wien, 2003.
- Van Gennep 1999 A. van Gennep, *Übergangsriten. Les rites des passages*. Aus dem Französischen von Klaus Schomburg und Sylvia M. Schomburg-Scherff. Studienausgabe Frankfurt, New York, Paris, 1999.

- Van der Veen 2007 M. van der Veen, *Food as an Instrument of Social Change: Feasting in Iron Age and Early Roman Southern Britain*. In K. C. Twiss (Hrsg.), *The Archaeology of Food and Identity*. Southern Illinois University Carbondale, 2007. 112-129.
- Venclova 2002 N. Venclova, *Theoretische Modelle zur Produktion von Wirtschaft der Latènezeit*. In C. Dobiat (Hrsg.), *Dürrnberg und Manching. Wirtschaftsarchäologie im ostkeltischen Raum*. Akten des internationalen Kolloquiums in Hallein, Bad Dürrnberg. Bonn 2002, 33-48.
- Vorwohl 1985 H. Küster, U. Körber-Grohne, *Hochdorf 1*. Mit Beiträgen von J. Biel, K. Haas, G. Vorwohl, R. Wurster. Forschungen und Bericht zur Vor- und Frühgeschichte in Baden Württemberg, Band 19. Stuttgart 1985. 126-127.
- Wamers 2010 E. Wamers (Hrsg.), *Fürsten-Feste-Rituale. Bilderwelten zwischen Kelten und Etruskern*. Ausstellungskatalog des Archäologischen Museums Frankfurt. Frankfurt am Main, 2010.
- Wiessner 2001 P. Wiessner, *Of Feasting and Value: Enga Feasts in a Historical Perspective (Papua New Guinea)*. In M. Dietler, B. Hayden (Hrsg.), *Feasts, Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*. Smithsonian Series in Archaeological Inquiry, Washington und London, 2001. 115-143.
- Xenophon Xenophon, *Symposion - Das Gastmahl*. Griechisch-Deutsch. Übersetzt und herausgegeben von E. Stärk. Stuttgart, 1986.

Zingerle 2003

C. Zingerle, *Gütertausch in der Ur- und Frühgeschichte*. In J. Leskovar, C. Schwanzar, G. Winkler (Hrsg.), *Worauf wir stehen. Archäologie in Oberösterreich*. Katalog zu einem Ausstellungsprojekt der Oberösterreichischen Landesmuseen. Linz, 2003. 261-264.

## 9. Abkürzungsverzeichnis

Anm.	Anmerkung
bzw.	beziehungsweise
d.h.	das heißt
inkl.	inklusive
Jh.	Jahrhundert
u.a.	unter anderem
u.v.m.	und vieles mehr
v.Chr.	vor Christus
Vgl.	Vergleich
z.B.	zum Beispiel

## Abstract

Die vorliegende Arbeit befasst sich mit der Relevanz des institutionalisierten Festmahles in späteisenzeitlichen Gesellschaften. Anhand ethnologischer und kulturtheoretischer Modelle, die theoretisch auf die Späteisenzeit angewendet werden, soll verdeutlicht werden, dass Festmähler mehr sind, als eine kollektive Nahrungsmittelaufnahme und ihre Erforschung ein wissenschaftlich wertvoller Weg sein kann, um urgeschichtliche Gesellschaften zu verstehen.

Spuren „festlicher“ Ereignisse finden sich in archäologischen Kontexten mitunter anhand von Handelswaren, exotischen Gütern, Prestigeobjekten aber auch Massenwaren, Überschussproduktion und landwirtschaftlichen Erzeugnissen.

Dem Konsumgut Alkohol soll in dieser Arbeit spezielle Beachtung geschenkt werden, da Nahrungsmittel – und in diesem Fall, Wein, Bier und Met – als manipulative Werkzeuge missbraucht werden können, um die „Masse“ zu beeinflussen.

Es wird deutlich, dass Festmähler nie zufällig oder willkürlich veranstaltet werden, sondern immer einer bestimmten (meist politisch motivierten) Intention folgen. Dies soll anhand eines archäologischen Fallbeispiels demonstriert werden.

Diplomatie, Ökonomie, Bündnisstärkung, Eingliederung, Abgrenzung, Ächtung und Bestrafung, Resozialisierung, Ausbeutung, Gehorsam und Unterdrückung – all diese Aspekte können während eines Festmahles passiv initiiert oder sogar öffentlich ausgeübt werden und Grund für das Abhalten einer festlichen Zusammenkunft sein.

Das Festmahl kann sowohl als Arena für rücksichtslose Machtwettkämpfe, als auch als Schauplatz für harmonische Zusammenkünfte zur Stärkung der Gemeinschaft dienen.

Festmähler tragen also wesentlich zur Transformation einer Gesellschaft bei.

*The thesis at hand tries to highlight the relevance of feasting as an institution in later Iron-Age societies. This paper applies ethnological and cultural-historic models to later Iron-Age societies in order to clarify that feasts are more than just simple events of collective food consumption, and therefore must be taken in consideration when analyzing prehistoric societies.*

*In archaeological contexts one can find traces of festive events by looking at commodities of trade, “exotic” goods, prestige-objects, but also mass-produced goods, surplus-production of food and agricultural products can hint at a feast.*

*Food and especially alcoholic beverages have symbolic meaning and can therefore be used, corrupted and manipulated in order to affect and control “the masses”. Alcohol can therefore have a massive impact on social relations because it represents a powerful tool of manipulation during a feast.*

*This goes to show that feasts are never arbitrary or random happenings. Instead they are well-wrought and carefully planned events that go hand in hand with political interests, which will be demonstrated in this paper by means of an archaeological case-study.*

*May it be a diplomatic gathering, a family reunion, a community ritual, a business meeting or a feast for labour exploitation, fact is that feasts can be an arena for political competition as well as a backdrop for a peaceful get-together. A feast can transform societies.*

## Curriculum Vitae

Name	Alena Täubling
Nationalität	Österreich
Geburtsort	Wien
1996-2000	Volksschule Orth an der Donau
2000-2004	Hauptschule Orth an der Donau
2004-2008	BORG Hegelgasse 14, 1010 Wien
Seit Oktober 2008	Individuelles Diplomstudium Keltologie an der Universität Wien
Seit Februar 2014	YogalehrerInnenausbildung am Studio Perform unter Sonja Rössler
2009-2011	Freiwillige Mitarbeit: Museum Orth/Donau, Vermittlungstätigkeiten und Besucherbetreuung
Juli 2012	Auslandspraktikum: Archäologische Grabung bei Meillionydd in Wales, Grabungspraktikantin
Oktober 2012-Juli 2013	Führungspersonal und Tour-Guide bei Time Travel Vienna GmbH: Zweisprachige Führungstätigkeiten und Besucherbetreuung
September-Dezember 2013	ERASMUS-Auslandsemester in Glasgow (United Kingdom): für Recherchezwecke der Diplomarbeit
Mai-Juli 2014	Mitarbeit Schloss Orth/Donau: Konzepterarbeitung und Ausstellungsgestaltung der Präsentation „Kronprinz Rudolf und die Schrammeln auf Schloss Orth“
Seit Oktober 2014	Mitarbeiterin beim Roten Kreuz – Obdachlosenbetreuung im Otto-Wagner-Spital, Wien