

Trinkgelage in der Vor- und Frühgeschichte – Schweineschmorbraten zum Keltenbräu

Dr. Hans-Peter Stika, Institut für Botanik, Universität Hohenheim, D-70593 Stuttgart
August 2010

Bier und Wein

Bevor wir uns dem Thema "Trinkgelage bei den Kelten" widmen, schauen wir doch erst einmal, welche alkoholischen Getränke dabei in Frage kommen. Wie unterscheiden sich Wein und Bier überhaupt grundsätzlich? Bei der Weinerzeugung (Rebwein, Beerenweine, Met) enthält das Ausgangsprodukt bereits Zucker, die durch Wildhefen, die sich natürlicherweise auf süßen Früchten befinden, direkt zu Alkohol vergoren werden. Biere hingegen sind per Definition alkoholische Getränke, die aus stärkereichen Früchten wie Getreidekörnern hergestellt werden. Da Hefen nur Zucker aber nicht Stärke zu Alkohol vergären können, muss in einem ersten Schritt die Stärke in Zucker umgewandelt werden. Beim Bierbrauen wird das Getreide deshalb zuerst gemalt, wobei Malzzucker erzeugt werden.

Welche archäologischen Bodenfunde von alkoholischen Getränken liegen uns von den frühen Kelten vor 2500 Jahren vor?

Bodenfunde zum Keltenbräu von Hochdorf/Enz

Die Ausgrabung der frühlatènezeitlichen Siedlung von Eberdingen-Hochdorf, Gewann Reps, legte eine ländliche Siedlung der frühen Kelten offen. Die Untersuchung von geraden, 5-6 m langen, 0,6 m breiten, noch bis zu 1,1 m tiefen Gräben mit U-förmigem Querprofil (s. Abb. 1) erbrachte ungewöhnliche archäobotanische Befunde. Auf der Sohle von zwei dieser Gräben fanden sich reine Ansammlungen von verkohlten Gerstenkörnern, die alle gleichmäßige aber



Abb. 1



Abb. 2

schwache Ankeimspuren zeigten (s. Abb. 2). Die Malzschicht war 10 bis 15 cm mächtig, füllte die gesamte Sohle auf der vollen Länge des Grabens und lag direkt dem anstehenden Löss auf. Dieser Schicht aus verkohlten Gerstenkörnern waren besonders im oberen Teil grobe Holzkohlenstücke beigemischt und angeziegelte Lehmstücke aufgelagert. Der Befund der Gräben mit dem verkohlten Gerstenmalz wird als Darrunglück interpretiert. Nach dem Ankeimen der Spelzgerste, was auf Flechtmatten auf dem Boden der Gräben durchgeführt worden sein könnte, wurde das Grünmalz wohl auf einen Holzaufbau gegeben und der Graben dann als Darre benutzt. Dazu wurde ein Feuer entfacht, das das Grünmalz schonend trocknen sollte, um den Wachstumsprozess der Keimlinge zu stoppen und gleichzeitig die stärkespaltenden Enzyme zu erhalten. Bei der Trocknung setzte wohl ein Funkenflug den Aufbau der Darre aus organischen Materialien in Brand. Die Flechtmatten rissen der Länge nach auf, die weitgehend trockenen, angekeimten Körner fielen zuerst auf den Boden des Grabens, der hölzerne Aufbau stürzte brennend nach. Das Malz verkohlte und konnte zum Bierbrauen nicht mehr benutzt werden, die Darre wurde mit den abgebrannten Resten der Aufbauten verfüllt.

Möglicher Geschmack des Keltenbräus

Das Produktionsverfahren des Keltenbräus war im Vergleich zum modernen Bierbrauen sicherlich sehr verschieden. Der Geschmack unserer heutigen Biere wird zu einem großen Teil durch die Bierwürze "Hopfen" bestimmt. Die Nutzung von Hopfen im Bier geht wohl lediglich bis ins frühe Mittelalter zurück. Für die frühen Kelten liegen keinerlei Hinweise auf eine Verwendung von Hopfen (*Humulus lupulus*) beim Bierbrauen vor. Statistische Analysen der archäobotanischen Fundlisten ergaben eine enge Korrelation von Gewöhnlichem Beifuß (*Artemisia vulgaris*) und Wilder Möhre (*Daucus carota*) mit den Hochdorfer Malzfunden. Auch in Zusammenhang mit vorgeschichtlichen Bierfunden in Spanien wurde Beifuß mehrfach nachgewiesen und dort ebenfalls als Bierwürze interpretiert. Der Geschmack des Keltenbieres lässt sich vielleicht wie folgt zusammenfassen: das dunkle, rauchige, aus Spelzgerste mit obergärigen Hefen vergorene Bier hatte durch Mitwirkung von Milchsäurebakterien einen säuerlich spritzigen Geschmack. Für den heutigen Bierkenner fehlte der typische Biergeschmack der Bierwürze "Hopfen", der durch den gewöhnungsbedürftigen Geschmack von Beifußkraut und Möhrensamen ersetzt war.

Gelage der Kelten mit Bier und Schmorbraten am Fuße des Hochdorfer Grabhügels

Zurück zur frühkeltischen Siedlung von Eberdingen-Hochdorf: der Nachweis eines großen "Herrenhauses" und exklusiver Sonderfunde wie griechische Importkeramik, eine bronzene Feinwaage und feine Drehscheibenware drängt eine Interpretation als "Landgut" auf und wird in direktem Zusammenhang mit dem nahen frühkeltischen Fürstensitz auf dem Hohen Asperg bei Ludwigsburg gesehen. Die acht in Hochdorf gefundenen Darren haben als Grabungsbefunde keine zeitgleichen Parallelen im Neckarland. Das Braumalz von Hochdorf reichte - nach Hochrechnung der Funde - zum Brauen von mindestens 750 l Bier aus. Eine solche Menge ist für einen Gebrauch im privaten Haushalt doch etwas zu üppig. Bei Nachgrabungen

im Bereich des Großgrabhügels von Eberdingen-Hochdorf traten am südlichen Hangfuß sieben Feuergruben auf, die als Gar- oder Kochgruben gedeutet werden. Der Ausgräber der Befunde sieht einen möglichen Zusammenhang mit rituellen Feierlichkeiten am Fuße des Großgrabhügels, bei dem Jungschweine von einem "Lehmmantel" umhüllt langsam in der heißen Feuer-/Aschegrube gegart wurden. Zum Schweineschmorbraten würde sich der Verzehr einer größeren Menge Keltenbieres im Rahmen von zeremoniellen Festivitäten anbieten. An weiteren alkoholischen Getränken der frühen Kelten liegen aus dem Löwenkessel von Hochdorf Hinweise auf Met vor (s. Abb. 3). Bruchstücke von griechischen Weinamphoren aus mehreren frühkeltischen Ausgrabungen in Baden-Württemberg und chemische Nachweise von Weinstein in Keramik deuten auf einen Import von Wein aus dem Mittelmeerraum hin (s. Abb. 4).

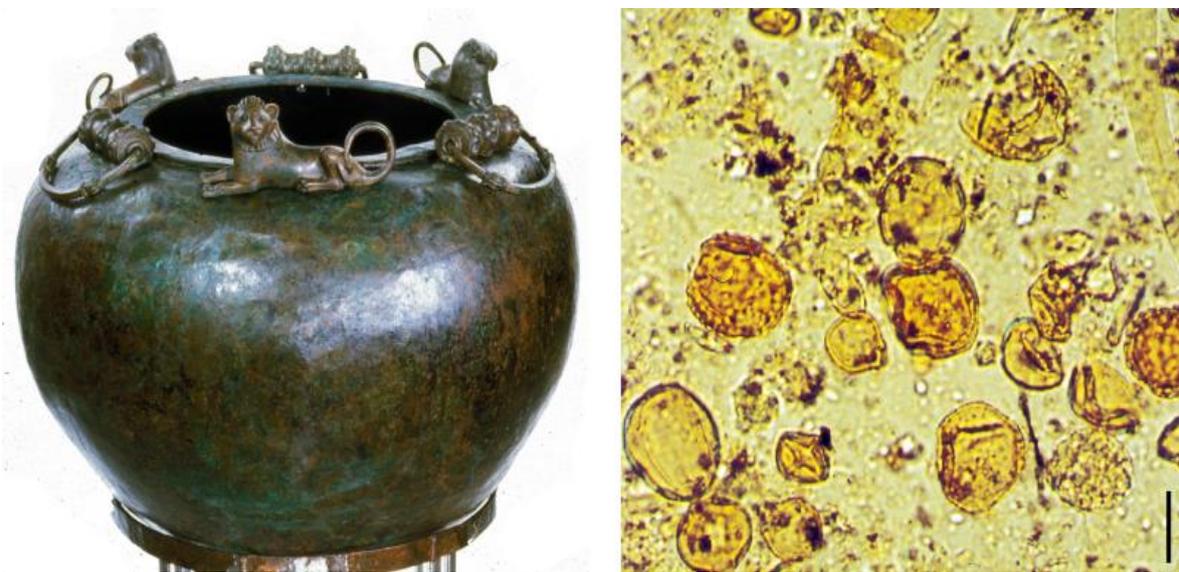


Abb. 3



Abb. 4

Bibliographie

- Behre, K.-E. 1998: Zur Geschichte des Bieres und der Bierwürzen in Mitteleuropa. In: Both, F. (ed.), Gerstensaft und Hirsebier, Archäologische Mitteilungen aus Nordwestdeutschland 20, Verlag Isensee, Oldenburg, 49-88.
- Biel, J. 2001: Polynesische Schweinebrätereien in Hochdorf. In: Hansen, S. und Pingel, V. (eds), Archäologie in Hessen : Neue Funde und Befunde, Festschrift für Fritz-Rudolf Herrmann, Verlag Leidorf, Rahden/Westfalen, 113-117.
- Körper-Grohne, U. 1985: Die biologischen Reste aus Hochdorf, Gemeinde Eberdingen (Kreis Ludwigsburg). In: Hochdorf I, Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg 19, Theiss Verlag, Stuttgart, 85-265.
- Kretschmer, H. 1996: Brauen früher und heute. In: Biel, J. (ed.), Experiment Hochdorf, Schriften des Keltenmuseums Hochdorf/Enz 1, Stuttgart, 76-81.
- Stika, H.-P. 1996: Traces of a possible Celtic brewery in Eberdingen-Hochdorf, Kreis Ludwigsburg, southwest Germany, Vegetation History and Archaeobotany 5, 81-88.
- Stika, H.-P. 1998: Zu den biologischen Grundlagen des Bauens und der Kultivierungsgeschichte der Getreide. In: Both, F. (ed.), Gerstensaft und Hirsebier, Archäologische Mitteilungen aus Nordwestdeutschland 20, Verlag Isensee, Oldenburg, 11-38.
- Stika, H.-P. (2009) Landwirtschaft der späten Hallstatt- und frühen Latènezeit im mittleren Neckarland – Ergebnisse von pflanzlichen Großrestuntersuchungen. In: Schatz K. & Stika H.-P., Hochdorf VII, Archäobiologische Untersuchungen zur frühen Eisenzeit im mittleren Neckarraum. Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg 107, Theiss, Stuttgart, 125-339.