

# **Küche und Keller in Antike und Frühmittelalter**

Tagungsbeiträge der Arbeitsgemeinschaft  
Spätantike und Frühmittelalter

7. Produktion, Vorratshaltung und Konsum  
in Antike und Frühmittelalter

Gemeinsame Tagung mit der  
Arbeitsgemeinschaft Römische Archäologie  
(Friedrichshafen, 30. Mai – 1. Juni 2012)

Herausgegeben von  
Jörg Drauschke, Roland Prien  
und Alexander Reis

**Verlag Dr. Kovač**

**Hamburg  
2014**

Schriftenreihe

**Studien zu Spätantike  
und Frühmittelalter**

Herausgegeben von  
Orsolya Heinrich-Tamáska,  
Niklot Krohn und  
Sebastian Ristow

Band 6

ISSN 1867-5425

Verlag Dr. Kovač

# Inhalt

Vorwort	1
BERND PÄFFGEN Küche und Keller – Produktion, Vorratshaltung und Konsum in römischer Antike und Frühmittelalter. Einleitende Bemerkungen zum Tagungsthema	3
NADJA M. MELKO Fleischkonsum oder Fleischverzicht? ‚Vegetarische‘ Tendenzen in der literarischen Diskussion der Antike	59
MATTHIAS BODE Konservierung und Vorratshaltung im Kochbuch des Apicius	77
CONSTANZE HÖPKEN Konservierung von Lebensmitteln in der Antike: naturwissen- schaftliche Grundlagen und historisch-archäologische Quellen	91
ANDREAS A. SCHAFLITZL Ein Sandkasten zum Einschlagen von Wurzelgemüse: Nahrungsmittelkonservierung im privaten Bereich am Beispiel der villa rustica von Möckenlohe	117
TÜNDE KASZAB-OLSCHEWSKI und JUTTA MEURERS-BALKE Die Römische Küche im Umland der CCAA	133
ELENA KÖSTNER Anbau und Konsum von Linsen in der Antike	155
STEFAN WENZEL und TANJA ZERL Der Burgus von Obermendig ‚Im Winkel‘ – Kornspeicher zur Versorgung spätantiker Mühlsteinarbeiter	173

MICHAELA HARBECK und KRISTIN VON HEYKING Die Ernährung menschlicher Bevölkerungen in Spätantike und Mittelalter auf dem Gebiet der ehemaligen Raetia secunda und des Herzogtums Baierns. – Welche Hinweise können Isotopenanalysen geben?	197
UWE GROSS und ROLAND PRIEN „Reibschüsseln und Restromanen“ – Ernährungs- und Koch- gewohnheiten im westlichen Mitteleuropa zwischen 300 und 800	223
PAOLO DE VINGO Production and importation of Late Antique and Early Medieval pottery in Liguria	257
MANFRED RÖSCH Direkte archäologische Belege für alkoholische Getränke von der vorrömischen Eisenzeit bis ins Mittelalter	305
MATHILDE GRÜNEWALD Glühwein und Heißgetränke in der Merowingerzeit	327
SUSANNE BRATHER-WALTER Getränke- und Speisebeigaben in merowingerzeitlichen Gräbern – ein „gefundenes Fressen“?	341

## Vorwort

Im Rahmen der 81. Tagung des West- und Süddeutschen Verbandes für Altertumsforschung e. V. in Friedrichshafen fand vom 30.5. bis 1.6.2012 die erste gemeinsame Sitzung der Arbeitsgemeinschaften Römische Archäologie und Spätantike/Frühmittelalter statt. Mit dem Thema „Küche und Keller – Produktion, Vorratshaltung und Konsum in Antike und Frühmittelalter“ wurde der Fokus auf ein Forschungsfeld gerichtet, das für beide Epochen bislang wenig im Mittelpunkt gestanden hat. Der rege Zuspruch, den dieses Thema fand, äußerte sich nicht zuletzt in einer Fülle von Beiträgen, besonders aus der Reihe der archäologischen Nachbardisziplinen wie der Alten Geschichte, Anthropologie, Archäobotanik und Archäozoologie. Dabei erwies sich die hier vertretene interdisziplinäre Perspektive neben der diachronen als essenzieller Ansatz zur Beleuchtung von Kernfragen wie dem Wandel von Ernährungsgewohnheiten oder Tischsitten: Was macht die „römische Küche“ (nicht nur) nördlich der Alpen aus? Wie „antik“ waren die Speisegewohnheiten der Merowingerzeit? Welche aktuell ausgegrabenen Befunde stehen zur Rekonstruktion von Küchen und Vorratsräumen zur Verfügung? Der hier gewonnene, reiche Ertrag von Forschungsansätzen zu diesen Fragen illustriert einmal mehr die Bedeutung gemeinsamer AG-Sitzungen zu übergreifenden Themen und bestärkt darin, derartige Veranstaltungen auch in Zukunft durchzuführen.

Der vorliegende Band vereint einen Großteil der in Friedrichshafen gehaltenen Vorträge, nebst einigen ergänzenden Beiträgen. Sie umfassen ebenso die Darstellung langfristiger Entwicklungen von Ernährungsgewohnheiten und Tischsitten, wie die Fokussierung auf bestimmte Zeitabschnitte. Die dabei zwangsläufig intensive Auseinandersetzung beispielsweise mit dem Kochbuch des Apicius oder dem Werk Columellas über die Landwirtschaft beschränkt sich nicht auf die Texte selbst, sondern wird in einen Kontext mit der Erläuterung der naturwissenschaftlichen Grundlagen und in Bezug zu archäologischen Befunden gebracht, was zu einer Neubewertung vieler Aspekte führt. Forschungen zur Ernährung der frühmittelalterlichen Bevölkerung sind bislang leider nur selten angegangen worden, umso erfreulicher sind die hier versammelten Beiträge dazu.

Unser Dank gilt den Referenten der Friedrichshafener Tagung und den Autoren, die die zusätzlichen Beiträge für diesen Band verfasst haben, sowie Martina Hundt M. A. und Priv.-Doz. Dr. Sebastian Ristow (beide Köln) für Satz und Layout. Dank geht auch an den Verlag Dr. Kovač, mit dessen Unterstützung der sechste Band der Reihe „Studien zu Spätantike und Frühmittelalter“ vorgelegt werden konnte.

Die Herausgeber im Dezember 2013

## Glühwein und Heißgetränke in der Merowingerzeit

*Schlagworte:* Merowingerzeit, Getränke, Kannen, Becher, Glühwein

*Keywords:* Merovingian period, drinks, jugs, beaker, mulled wine

Die Franken sind berühmt dafür, dass sie unmäßig tranken und im Zustand der Betrunkenheit Gewalttaten begingen, die etwa Gregor von Tours (538–594) überliefert und Reinhold Kaiser in seinem Buch „Trunkenheit und Gewalt im Mittelalter“ referiert hat<sup>1</sup>. Gerne stellt man die ‚zivilisierte‘ Mittelmeerkultur des Weintrinkens während des Speisens der ‚barbarischen‘ Sitte gegenüber, nach dem gemeinschaftlichen Mahl die Tische wegzuräumen und dann zu trinken. Allerdings weist uns Isidor von Sevilla (um 560–636) auf einen Vers bei Vergil Aen. 1,723–724 hin: „Nachdem die erste Ruhe von den Speisen [eingekehrt ist] und die Tische entfernt sind, stellen sie große Krüge hin und schenken die Becher voll.“ Vergils Vers besagt lediglich, dass die bereitgestellten Mischgefäße bekränzt wurden. Handelt es sich daher um eine Interpretation Isidors, der sich den Vorgang aus seiner Zeit erklärte<sup>2</sup>?

Lief das gemeinschaftliche Trinken im Mittelmeerraum jedoch wirklich immer in zivilisierten Bahnen ab und endete nicht auch, wie anscheinend überaus häufig bei den Franken, in Gewalttätigkeiten? Ritualisiertes gemeinschaftliches Trinken ist, auch wenn es oft so hingestellt wird, sicher keine ‚Erfindung‘ der Franken. Auch die klassischen Griechen kannten die Folgeerscheinungen übermäßigen Alkoholgenusses wie Sachbeschädigung und Prügeleien. Philipp von Makedonien stürzte sich etwa mit gezücktem Schwert auf seinen Sohn Alexander, sein Zorn und Wein bewirkten allerdings auch, dass er stolperte und fiel. Politikern wurde angeraten, sich nächtlicher Trinkgelage zu enthalten: Auch in der Antike wurden Prominente

---

1 R. KAISER, *Trunkenheit und Gewalt im Mittelalter* (Köln 2002).

2 *Postquam prima quies epulis mensaeque remotae, crateras magnos statuunt et vina coronant.* (P. Vergili Maronis opera, hrsg. F. A. Hirtzel [Oxford 1963]); *Die Enzyklopädie des Isidor von Sevilla*. hrsg. u. übers. L. Möller (Wiesbaden 2008) 708 Buch 20,1.

und ihr Verhalten beobachtet. Das unmäßige Trinken führt zum Rausch, zur Enthemmung, zu Streit, Schlägerei und Totschlag, auch die Formen des Alkoholismus waren gut bekannt<sup>3</sup>.

Gregor von Tours erzählt in Kapitel 12 des vierten Buchs der *Historia Francorum* folgende Geschichte<sup>4</sup>: Nachdem Bischof Cautinus den Priester Anastasius in einer unterirdischen Kapelle hat lebendig einschließen lassen, wurden Wachen aufgestellt. Die Schergen verließen sich auf den schweren Deckstein über dem Gefangenen, zündeten, da es Winter war, ein Feuer an, bereiteten sich Glühwein und schliefen endlich berauscht ein. Anastasius konnte entkommen „... *cum esset hiems, accenso igne, vino sopiti calido, obdormiunt.*“ Also: „... weil es Winter war, hatten sie ein Feuer entzündet und schliefen ein, berauscht vom warmen Wein“.

In welchen Gefäßen wurde der Glühwein am Feuer zubereitet? Es können selbstredend weder solche aus Glas noch die bei Venantius Fortunatus genannten, in Metz um 565 n. Chr. benutzten Becher aus Ahornholz gewesen sein<sup>5</sup>. Vielleicht verfügten die Wachen über einen Metallkessel, in dem sie außer Speisen auch Getränke erhitzten? Dann könnten wir jetzt unsere Überlegungen beenden.

3 Aristophanes, *Die Wespen*, übers. v. J. J. Ch. Donner. *Die Lustspiele des Aristophanes* 3 (Leipzig 1862) 1253–1261; J. G. DROYSEN, *Alexander der Große* (München 1955) 80 zitiert nach Plut. *Alex.* 9,3–6; Caesarius von Arles: KAISER 2002 (Anm. 1) 117. Fehlende Selbstkontrolle bewies auch der von Odysseus mit Wein reichlich versorgte Kyklop. – Freundl. Hinweise von Karl Strobel (Klagenfurt). – Zur Vasenmalerei, die beweist, dass Symposien auch in Sparta denen des übrigen Griechenland nicht nachstanden, vgl. R. SENFT, *Spartanische Gelage*. In: K. Vierneisel/B. Kaeser (Hrsg.), *Die Kunst der Schale – Kultur des Trinkens* (München 1990) 316.

4 Gregor von Tours, *Historiarum libri decem*, hrsg. v. R. Buchner. *Ausgewählte Quellen zur deutschen Geschichte des Mittelalters, Frhr. vom Stein-Gedächtnisausg.*<sup>4</sup> (Darmstadt 1970).

5 KAISER 2002 (Anm. 1) 77.

## Keramik mit Brandspuren

Bei der Arbeit an dem Katalog der frühmittelalterlichen Grabfunde im Museum der Stadt Worms im Andreasstift<sup>6</sup> war Verfasserin aufgefallen, dass eine größere Anzahl von Keramikgefäßen Brandflecke aufweist, die weder von unregelmäßiger Luftzufuhr im Töpferofen noch von einem sekundären Schadenfeuer verursacht sein können, sondern die als Gebrauchsspuren zu erklären sein dürften. Nach dem ersten Überblick zeigen hauptsächlich Kleeblattkannen, Krüge und Wölbwandbecher sekundäre Feuerspuren an der Außenseite. Verzierte Röhrenausgusskannen haben keine Brandflecke. Mit Ausnahme zweier Knickwandtöpfe sind die Gefäße mit Feuerspuren unverziert<sup>7</sup>. Allerdings sind an grauer Keramik Brandflecke schwieriger zu erkennen.

Fragen wir nach dem Verwendungszweck von merowingerzeitlichen Gefäßformen, so dürften Knickwandtöpfe für das Servieren von Speisen geeignet haben, wie man wohl schon aus der Tatsache schließen könnte, dass die Gefäße verziert sind. In Knickwandtöpfen lagen beispielsweise Eier<sup>8</sup> oder Tierknochen<sup>9</sup>. Ein Topf wie derjenige mit der Inv.-Nr. F 1977 aus Flonheim wird als Kochtopf bezeichnet<sup>10</sup>.

## Trinkgeschirr

### Becher

Die Verfasserin hat sich stets über den Namen ‚Wölbwandtopf‘ gewundert und überlegt, warum diese Form nicht als Becher bezeichnet wird. Nicht

6 M. GRÜNEWALD/U. KOCH/A. WIECZOREK, Die frühmittelalterlichen Grabfunde aus Worms und Rheinhessen im Museum der Stadt Worms im Andreasstift (Lindenberg i. A. 2009).

7 Ausnahmen: kleiner verzierter gelbtoniger Knickwandtopf Inv.-Nr. F 2288 in Dirmstein Grab 48: ebd. Bd. 2, 502. – Braungrauer Knickwandtopf F 2237 aus Worms Schillerstraße: ebd. Bd. 1, 151.

8 Monsheim I Inv.-Nr. F 2311 aus Grab 44: ebd. Bd. 2, 644.

9 Monsheim I Inv.-Nr. F 2298 aus Grab 44: ebd. Bd. 2, 644.

10 H. AMENT, Fränkische Adelsgräber von Flonheim in Rheinhessen. Germ. Denkm. Völkerwanderungszeit B 3 (Berlin 1970).

jeder Mensch im Frühmittelalter vermochte sich Glasbecher zu leisten, andererseits sollte man nicht allein auf massenhaft vergangene Holzbecher spekulieren. Zunächst seien Belege für Wölbwandbecher mit Brandflecken vorgestellt.

In Flomborn Grab 55, das eines Mannes, dürfte das älteste Exemplar gestanden haben<sup>11</sup>.

In 2,20 m Tiefe befand sich der Sarg aus Eichenholz, eine Lanze lag an der rechten Seite, zwei Bronzegefäße standen an den Füßen: In dem einen traf man Hühnerknochen an, auf einer vergangenen organischen Unterlage fand sich ein Knochen als Rest eines Bratens.

Bronzebecken, die in Gräbern der gehobenen Ausstattungsstufen Christlein C und D auftreten, werden oft als Handwaschbecken angesprochen. Hier enthielt ein solches Becken entweder ein Geflügelgericht oder dasselbe befand sich auf einem Brett, welches das Becken oben abdeckte. Eine vergleichbare Beobachtung machten die Ausgräber bei Grab 9 in Flonheim, hier lagen ebenfalls in oder ursprünglich auf dem Perlandbecken der Knochen eines Schweineschenkels sowie Rippen<sup>12</sup>. Monika Lange datiert das jüngere Flomborner Becken mit glatter Wandung in das 5. oder frühe 6. Jahrhundert. Den Wölbwandtopf mit der Inv.-Nr. F 1889 setzt sie in die Zeit um 500<sup>13</sup>.

Grab 66 von Westhofen I war das eines Kleinstkindes von etwa einem halben Meter Körpergröße in einem Holzsarg. Zu Füßen des Kindes stand der Wölbwandtopf (Abb. 1) des Typs Trier D 8 mit fleckiger Oberfläche (Inv.-Nr. F 4111), und am Hals befand sich eine Perle. Ursula Koch datiert das Grab in SD-Phase 4 (ca. erstes Drittel des 6. Jahrhunderts)<sup>14</sup>.

Grab 73 von Westhofen I barg eine Frau mit einer Almandinscheibenfibel, Muschelklappe, Gürtelschnalle aus Eisen und einem Spinnwirtel. Der Wölbwandtopf mit der Inv.-Nr. F 3545 befand sich zu Füßen der Toten. Koch

11 M. LANGE, Das fränkische Gräberfeld von Flomborn in Rheinhausen. Der Wormsgau Beih. 38 (Worms 2004) 85 f.; 88.

12 AMENT 1970 (Anm. 10) 90 Nr. 87.

13 In Flomborn waren in zwei weiteren Gräbern Wölbwandtöpfe beigegeben: Während der Becher aus Grab 10 (Frau) keine Feuerspuren aufweist, zeigt der in Grab 80 (Kind) solche. Der Becher F 1861 aus Grab 53 (Jugendlicher [?]) ist wohl eher ein Knickwandtopf mit rundlicher Lippe: LANGE 2004 (Anm. 11).

14 GRÜNEWALD/KOCH/WIECZOREK 2009 (Anm. 6) Bd. 3, 1032.



1 Wölbwandtopf mit Brandspuren aus Grab 66 von Westhofen I, Inv.-Nr. F 4111. – Foto: Autorin.

setzt das Grab in SD-Phase 5 und damit in das zweite Drittel des 6. Jahrhunderts<sup>15</sup>.

Grab 97 von Westhofen I war das eines kleinen Mädchens mit Milchzähnen. Ein Wölbwandtopf (Inv.-Nr. F 3675) stand bei den Füßen, am Hals lagen Glasperlen. Laut Koch sind gleichmäßig gewölbte Töpfe eine Erscheinung des 7. Jahrhunderts, und die Perlen des Kindes gehören frühestens in Stufe SD 8, also in das erste Viertel des 7. Jahrhunderts<sup>16</sup>.

15 Ebd. 1044–1047.

16 Ebd. 1088.

## Kannen und Krüge

An Kannen und Krügen liegen die Feuerspuren gegenüber dem Henkel. Hier sollen nur einige Beispiele aus Grabkomplexen genannt werden.

Der Saxträger in Grab 1 von Westhofen I hatte einen gläsernen Rüsselbecher an der linken Hand, zu Füßen waren ihm zwei nicht näher bezeichnete Tongefäße beigegeben sowie „ein mit Ausguss und Henkel versehener Krug von heller Farbe, der noch starke Spuren der Feuerung an sich trägt“. Der Krug ist im Bestand des Museums nicht zu identifizieren. Koch stellt das Grab in die Mitte des 6. Jahrhunderts, SD-Phase 5–6<sup>17</sup>.

Grab 145 von Westhofen I war das eines Jungen der Altersstufe Infans II, dem Sax, Lanzenspitze, zwei Messer, eine Schale des Typs Alzey 29b/Gellep D 168, ein Knickwandtopf sowie eine Kleeblattkanne mit der Inv.-Nr. F 4005 mitgegeben waren (Abb. 2). Nach Koch stammt das Grab aus SD-Phase 6, dem dritten Viertel des 6. Jahrhunderts<sup>18</sup>.

In Grab 109 von Westhofen I lag eine erwachsene Frau mit einer Rautenfibel aus Bronze und Perlen am Hals und einer bronzenen Bügelfibel auf der Brust. Die Kleeblattkanne (Inv.-Nr. F 3741) stand bei den Füßen. Die Frau trug Fibeln der Stufe SD 5, also aus dem mittleren Drittel des 6. Jahrhunderts<sup>19</sup>.

Damit nicht nur Beispiele aus dem gut überlieferten Gräberfeld von Westhofen I angeführt werden – von hier sind die meisten Grabkomplexe vollständig auf uns gekommen –, folgt eine Dame aus Gundersheim. Das Grab wurde 1964 gefunden. Die Bestattete dürfte mit ihrer westgotischen Bronzefibel von Aquitanien zugereist sein. Koch vermutet, dass sie vielleicht als Mädchen nach der Schlacht von Vouillé 507 in fränkische Hände geraten ist. Als sie nach der Mitte des 6. Jahrhunderts starb, war sie soweit integriert, dass sie eine in ihrem Kulturkreis nicht übliche Krugbeigabe erhielt. Der Krug mit Kleeblattmündung des Typs Trier D2 (Inv.-Nr. F 3307) weist gegenüber dem Henkel Brandspuren auf<sup>20</sup>. Die Beispielreihe könnte noch um

17 Ebd. 942.

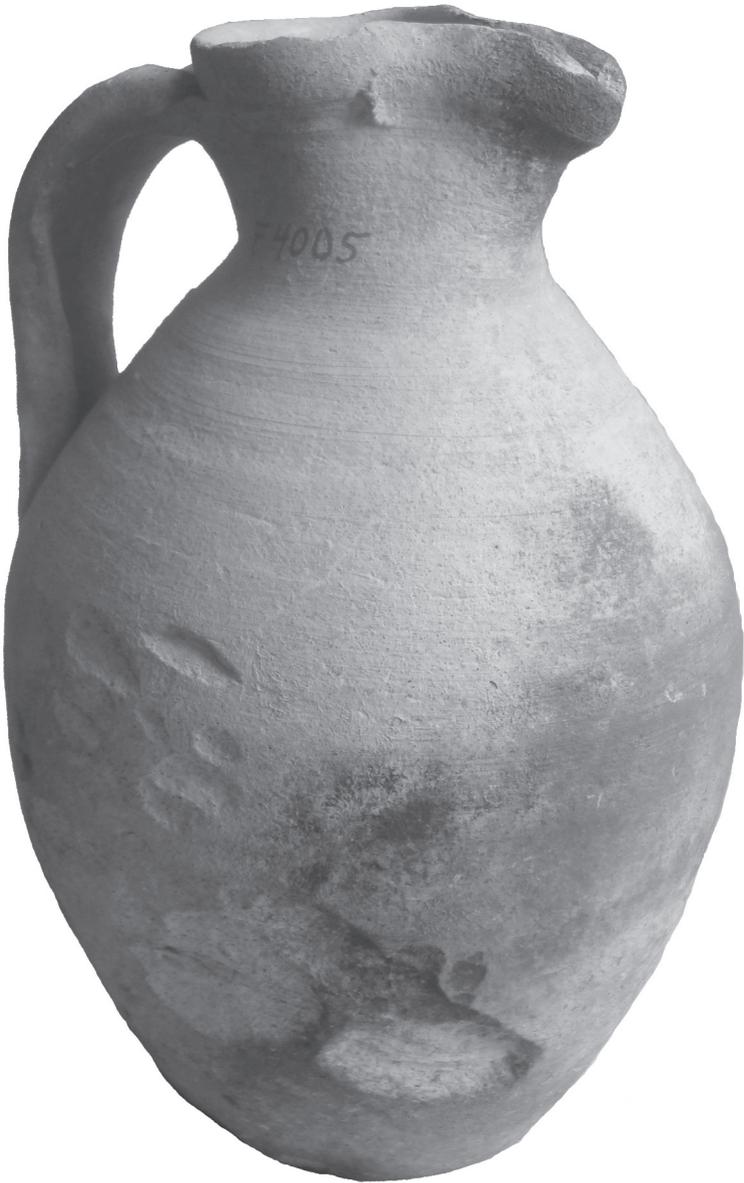
18 Ebd. 1184–1187.

19 Ebd. 1102 f.

20 Ebd. Bd. 2, 572.



2 Kleeblattkanne mit Brandspuren aus Grab 145 von Westhofen I, Inv.-Nr. F 4005.  
– Foto: Autorin.



3 Kleblattkrüge mit Brandspuren aus Dirmstein, Inv.-Nr. F 4363, F 4359. – Foto: Autorin.

zahlreiche Becher und Krüge aus allen der Verfasserin vorliegenden Gräberfeldern Rheinhessens verlängert werden<sup>21</sup> (Abb. 3).

### Fazit

Mit wenigen Ausnahmen wurden gebrauchte Becher und Krüge in die Gräber gesetzt. Becher haben Brandflecke ringsum, jedoch nie unter dem Boden. Und nahezu sämtliche Krüge und Kannen zeigen gegenüber dem Henkel Feuerspuren.

Daraus ist zu schließen, dass Becher wie Krüge am Feuer standen, selbstredend nicht im Feuer selbst, sondern am Rand der Glut, denn man kocht ohnehin mit der Glut, nicht mit der lodernden Flamme (ebenso grillt man heute noch). Da die Gefäßböden immer ohne Feuerspuren sind, muss man daraus einen geraden Boden der Feuer- oder Herdstelle, etwa aus alten römischen Ziegeln oder glattgestrichenem Lehm, erschließen, anders als in jüngerer Zeit bei wackelbödigen Töpfen. Von dem Bild, das diese Gefäße auf einem Dreifuß über dem Feuer gestanden hätten, müssen wir uns verabschieden. Auch der Spieß mit dem Fleisch befand sich nie über einem

---

21 Westhofen: Inv.-Nr. F 2105 Westhofen 1885, Kanne ebd. Bd. 3, 974, SD Phase 6–7. – Dirmstein: ebd. Bd. 2, 494–503. Die Grabinventare sind nicht komplett überliefert. – Keramik mit Brandflecken: Inv.-Nr. F 2173 kleiner Knickwandtopf, ebd. Bd. 2, 496; Inv.-Nr. F 2172 Wölbwandtopf 494; Inv.-Nr. F 2342 Wölbwandtopf 500; Inv.-Nr. F 2277 Wölbwandtopf 500; Inv.-Nr. F 2286 Wölbwandtopf 500; Inv.-Nr. F 1858 Wölbwandtopf 502; Inv.-Nr. F 2254 eiförmiger Topf 502. – Worms Nord Schillerstraße: Inv.-Nr. F 2240 Wölbwandtopf, schlanke Variante der Form Trier D 9, ebd. Bd. 1, 134, Mitte 6. Jahrhundert. – Weitere Wölbwandtöpfe mit Feuerspuren: Inv.-Nr. F 2085 Einzelfund Westhofen 1886 der Form Trier D 8; Inv.-Nr. F 2423 Einzelfund Westhofen 1886, ebd. Bd. 3, 979; Inv.-Nr. F 2123 Trier D 9, Westhofen I oder II. – Kleeblattkrüge mit Feuerspuren: Worms Süd Maria Münster Inv.-Nr. F 3426, ebd. Bd. 1, 222. – Dirmstein: Inv.-Nr. F 4359 u. 4363, ebd. Bd. 2, 494–503. – Constanze Höpken hat übrigens in einem Versuch mit nachgeformter römischer Keramik am offenen Feuer bestätigen können, dass die Brandspuren an den Ausgüssen von Resten des ausgegossenen Inhalts wie Wein oder Traubensaft stammen: C. HÖPKEN, Gebrauchsspuren an römischer Keramik. Beispiele aus dem vicus von Straubing. Jahresber. Hist. Ver. Straubing 113, 2012, 41–70 hier 62; 66.

lodernden Feuer, sondern seitlich davon, und unter dem Braten stand eine Fettpfanne<sup>22</sup>.

Mag man bei der Gefäßbeigabe in Kindergräbern zunächst an für uns ‚kindgerechte‘ Nahrung denken, also Brei oder Milch, so sei daran erinnert, dass noch in der Neuzeit auch Kindern Wein verabreicht wurde und dass als schlechte Eltern und Vormünder galt, wer seinen Kindern nicht hin und wieder etwas Wein zur Stärkung gab<sup>23</sup>. Insofern ist es eine logische Folge, dass unser früh gestorbener Knabe aus Grab 145 in Westhofen nicht nur Sax und Lanze, sondern wohl auch einen Weinkrug ins Grab bekam. Auch kränkelnden oder geschwächten Erwachsenen wurde gewärmter Wein als Stärkung verabreicht<sup>24</sup>, wie denn überhaupt der Wein eher als Medizin angesehen wurde und weniger als Rauschgetränk.

- 22 So wie in einer Rekonstruktion im Mannheimer Franken-katalog dargestellt, kochte man überhaupt nicht: A. WIECZOREK u. a. (Hrsg.), *Die Franken, Wegbereiter Europas*. Ausstellungskat. Berlin<sup>2</sup> (Mainz 1997) 669 Abb. 533. – Wer allerdings meint, mit seitlicher Hitze könne man den Inhalt eines Topfes nicht gleichmäßig garen, unterschätzt die Altvordenen: Nicht nur das Umrühren der Speise im Topf, auch das Drehen des Kochgefäßes waren sicher schon bekannte Techniken. Auch heute, bei Unterhitze, muss jedenfalls gerührt werden. Nichtköche schreiben übers Kochen und zitieren andere Nichtköche und erzeugen merkwürdige Ideen wie die, dass unansehnliches Essen u. a. mit dem überaus teuren Safran ansehnlicher gefärbt worden sei: A. SCHULZ, *Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300): Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen*. RGA Ergbd. 74 (Berlin 2011) 625 f.
- 23 Bei einem Kinderfest in Nürnberg 1487 lud Kaiser Friedrich III. die Kinder zu Lebkuchen, Fladen – das dürften Pasteten gewesen sein – sowie Wein und Bier ein: M. GRÜNEWALD, *Schmausende Domherren oder wie Politik auf den Tisch kommt*. Mainzer Menüs 1545 und 1546 (Lindenberg/Allgäu 2012) 67. – Aus dem 16. Jh. existieren weitere Zeugnisse dafür, dass Kindergruppen an einem bestimmten Feiertag, nämlich St. Urban, im Rathaus empfangen und jedes Kind mit einem Brot und einem guten Trunk Wein beschenkt wurde: K. ARNOLD, *Die Einstellung zum Kind im Mittelalter*. In: B. Herrmann (Hrsg.), *Mensch und Umwelt im Mittelalter* (München 1986) 53–64 hier 53 f. – Im Jahre 1725 werden den Kindern am Tag der Einweihung einer Kirche in Worms Rotwein und Gebäck gereicht: J. M. LAUTZ, *Wormbsisches Denckmahl wegen des Freuden-Festes*, so die Evangelisch-Lutherische Gemeinde daselbst im Jahr 1725 den 31. Julii auff Verordnung eines Hoch-Edlen und Hoch-Weisen Magistrats, bei Einweihung ihrer neuen Kirchen, zur Heiligen Dreyfaltigkeit genannt, feyerlichst begangen (Worms 1725) A4r „... wurde in allen Schulen/ einem jeden Schul Kind/ ein Art weis Brod/ so man hier Vegitz nennet/ und auch rother Wein zu trincken gegeben; Imgleichen wurde denen Armen/ ohne Unterschied/ von Obrigkeits wegen/ Brod und Wein außgetheilet“: Bayer. Staatsbib. Sign. 4 Ded.276 Beibd. 2.
- 24 A. HAGEN, *Anglo-Saxon food and drink. Production, processing, distribution and consumption* (Norfolk 2006) 221.

Offenbar spricht in fränkischen Quellen allein Gregor von Tours ausdrücklich vom Zubereiten und Genießen erwärmten Weines durch die Wachen, die frieren, weil es Winter ist. Weder Plinius noch Isidor erwähnen Glühwein. In Britannien allerdings wird man dank Ann Hagen fündig. Sie referiert eine ganze Anzahl von Stellen, nach denen die Angelsachsen Wein erhitzten und Gewürze wie Fenchel, Raute, Minze, Sauerampfer und Pfeffer hinzugaben<sup>25</sup>. Da sind wir wirklich nicht mehr weit von unserem Glühwein entfernt. Sicherlich anders einzuschätzen sind die gewärmten Weine der Byzantiner, über die sich Liutprand von Cremona 968 sehr abfällig äußerte, es sei Badewasser<sup>26</sup>.

Kleine kugelige Becher aus ockerfarbenem Ton mit rötlicher Bemalung, also Keramik Pingsdorfer Art, sind in Worms häufig ringsum durch Feuer schwarz verbrannt<sup>27</sup>. In spätmittelalterlicher Kochbuchliteratur entdeckt man auch in Italien Wein, der mit Honig im Verhältnis vier zu eins auf ein Drittel eingekocht und mit Zimtblüte gewürzt wurde<sup>28</sup>, und Meister Eberhard empfahl gewärmten Wein zwischen dem 25. November und dem 29. Juni<sup>29</sup>.

Zuletzt bleibt die Frage, ob Becher und Krüge mit sekundären Feuer Spuren auf das Weinland Rheinhessen beschränkt sind. Bei kursorischer

25 HAGEN 2006 (Anm. 24) 222.

26 TH. WEBER, Essen und Trinken im Konstantinopel des 10. Jahrhunderts nach den Berichten Liutprands von Cremona. In: J. Koder/Th. Weber, Liutprand von Cremona in Konstantinopel. Untersuchungen zum griechischen Sprachschatz und zu realienkundlichen Aussagen in seinen Werken. Byzantina Vindobonensia 13 (Wien 1980) 71–99 hier 73–75. – Zu ‚*balnea*‘ in der Bedeutung von warmem Wein ebd. 80 f.

27 M. GRÜNEWALD, Unter dem Pflaster von Worms. Archäologie in der Stadt (Lindenberg i. A. 2012) 388.

28 Anonimo Veneziano, Libro di cucina/Libro per cuoco, zitiert nach der digitalisierten Version von Th. Gloning: L. Frati (Hrsg.), Libro di cucina del secolo XIV (Livorno 1899). – Ms. Biblioteca Casanatense Nr. 225, Rezept Nr. CXX aus dem 15. Jh.: *vino cocto. A ffare vino cocto, toy vino vermeglo el piú fino che tu poy avere e bono miele, mitilo a bolire insieme e alquanto fiore de canella, e bolia tanto ch’el torne el terzo e per iiij bichier de vino volo essere uno pien de melle*: Es ist aber hier nicht gesagt, ob der eingekochte Wein getrunken oder anderweitig verwendet wird.

29 Wenn der Tag des Apostels Petrus gemeint ist. Das Kochbuch Meister Eberhards, 15. Jahrhundert, nach A. FEYL, Das Kochbuch Meister Eberhards (Ungedr. Diss. Univ. Freiburg 1963), digitalisiert von Th. Gloning, R 94: *dein tranck soll sein alter wein, der lautter sey, vnd kein newenn wein, der do trüb sey, vnd solt den wein mit ein wenig wasser mischenn. Aber in dem winter laß den wein ein wenig warmm wernn, ee dann du in trinckest in dem winter, das ist von Sandt Katharina tag piß zu Sandt Peters tag, so die Störche kommen.*

Suche zeigten sich auch in folgenden Orten Krüge oder Becher mit den einschlägigen Spuren: in Mannheim-Straßenheim Aue, Männergrab 2<sup>30</sup>; in Westheim<sup>31</sup> oder in Zeuzleben, Kr. Schweinfurt, Grab 15<sup>32</sup>.

Leider kann man Brandflecke nur auf Fotos erkennen, und da die überwiegende Mehrzahl der Grabfunde in Zeichnungen vorgelegt wurde, müsste man sich alle in Frage kommenden keramischen Objekte in natura betrachten. Erschwerend tritt hinzu, dass Brandspuren in den Beschreibungen nicht erwähnt werden. Ausgräber und Restauratoren müssten ebenso wie die arrangierenden Fotografen berücksichtigen, dass Brandflecke nicht etwas Zufälliges, Hässliches sind, sondern Spuren, die auf den Gebrauch am Herdfeuer hinweisen.

### *Zusammenfassung*

Feuerungsspuren an frühmittelalterlichen Krügen und Bechern könnten in Verbindung mit einer Nachricht bei Gregor von Tours über die Zubereitung von „*vinum calidum*“ – Glühwein – darauf hindeuten, dass bestimmte Keramikgefäße zum Erhitzen von Getränken verwendet wurden. Zahlreiche Beispiele aus Rheinhessen und anderen Gegenden bezeugen, dass gebrauchte Keramik in die Gräber mitgegeben wurde.

### *Summary*

In connection with a notice about the preparation of “*vinum calidum*” – mulled wine – mentioned by Gregory of Tours scorch marks visible on Early Medieval jugs and beakers could be taken as evidence, that special ceramic vessels have been used for the heating of beverages. Numerous examples from Rheinhessen

30 U. KOCH, Mannheim unter fränkischer Herrschaft. Die merowingerzeitlichen Friedhöfe. In: H. Probst (Hrsg.), Mannheim vor der Stadtgründung 1,2 (Regensburg 2007) 84 Abb. 84.

31 T. SPRINGER (Hrsg.), Die ersten Franken in Franken: Das Reihengräberfeld von Westheim. Ausstellungskat. (Nürnberg 1995) Abb. 32,1 (die Beschriftung ist dort mit Abb. 32,2 vertauscht).

32 Abb. zu Kat.-Nr. V.5.11.f in: WIECZOREK 1996 (Anm. 22) 910.

and further regions indicate that used ceramic vessels have been put into the graves.

Dr. Mathilde Grünewald  
Museumsdirektorin i. R.  
Gewerbeschulstraße 24  
67549 Worms  
mathildesebastian@arcor.de