

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINFÜHRUNG.....	1
1.1 Räumliche und zeitliche Eingrenzung des Arbeitsgebiets.....	3
1.2 Forschungsgeschichte und Materialgrundlage.....	3
1.2.1 Beigabenspektrum in hallstattzeitlichen Gräbern.....	3
1.2.2 Speisebeigaben in hallstattzeitlichen Gräbern.....	4
1.3 Ziele der Arbeit und Vorgehensweise.....	7
2. DIE QUELLEN, IHRE BEDEUTUNG UND ANALYSE.....	9
2.1 Sachgüter.....	9
2.1.1 Keramik.....	9
2.1.2 Schlacht- und Tranchierbesteck.....	10
2.1.3 Brat- und Kochbesteck.....	11
2.2 Organische Reste (ohne Tierknochen).....	13
2.2.1 Formen organischer Reste und Speiserückstände.....	13
2.2.2 Erhaltung.....	14
2.2.3 Analyseverfahren.....	16
2.2.3.1 Archäobotanik.....	16
2.2.3.2 Chemische Rückstandsanalysen.....	17
Analyse von Lipiden.....	17
Phosphatanalyse.....	22
2.2.3.3 Indirekte Nachweismethoden.....	23
Archäoentomologie.....	23
2.3 Tierknochen.....	26
2.3.1 Quellenkritik: Einflüsse auf Tierknochenmaterial.....	26
2.3.2 Archäozoologische Auswertung – Möglichkeiten und Grenzen.....	27
2.3.3 Tierknochen in Gräbern – Der Versuch einer Definition von Fleischbeigaben.....	33
3. AUSWERTUNG DER GRÄBERFELDER.....	37
3.1 Auswahl der Gräberfelder.....	37
3.1.1 Baden Württemberg.....	38
3.1.1.1 Mauenheim (Kr. Donaueschingen, Hegau).....	38
3.1.1.2 Heidenheim-Schnaitheim „Seewiesen“ (Gmd. Heidenheim a. d. Brenz, Ostalb).....	39

3.1.1.3	Taubergebiet.....	39
	Werbach (Main-Tauber-Kreis, Baden).....	39
	Tauberbischofsheim-Impfingen, Baden).....	40
3.1.2	Bayern.....	41
3.1.2.1	Schirndorf (Lkr. Regensburg, Oberpfalz).....	41
3.1.2.2	Altmühltalgebiet.....	42
	Kelheim (Niederbayern).....	43
	Dietfurt-Südgruppe (Lkrs. Neumarkt, Oberpfalz).....	44
	Riedenburg-Untereggersberg (Lkr. Kelheim, Niederbayern).....	45
3.2	Vorgehensweise.....	47
3.3	Funde und Befunde.....	47
3.3.1	Anteil der Haus- und Wildtiere.....	49
3.3.1.1	Wildtiere.....	49
	Exkurs: Kleine Bodentiere im Zusammenhang mit Gräbern.....	50
3.3.1.2	Haustiere.....	52
	Schaf/Ziege (Caproviden, kleine Wiederkäuer).....	53
	Hausschwein.....	53
	Rind.....	54
	Sonstige Haustiere.....	54
3.3.2	Art, Quantität und Qualität der Fleischbeigaben.....	55
3.3.2.1	Hinweise auf Zerlegung und Zubereitung des Fleisches.....	55
3.3.2.2	Quantität.....	57
3.3.2.3	Qualität.....	60
3.3.3	Messer, Geschirr und Zubereitungsbesteck.....	60
3.3.4	Zusammenfassung Funde und Befunde.....	61
3.4	Tierknochen im Grabkontext.....	63
3.4.1	An- und Abwesenheit sowie räumliche Verteilung der Fleischbeigaben.....	63
3.4.2	Zusammenhänge mit Alter und Geschlecht der Bestatteten.....	64
3.4.2.1	Männergräber.....	64
3.4.2.2	Frauengräber.....	64
3.4.2.3	Kindergräber.....	67
3.4.2.4	Gräber von Alten und Greisen.....	68
3.4.2.5	Mehrfachbestattungen.....	68
3.4.2.6	Sonderbestattungen.....	69
3.4.2.7	Reiche Bestattungen.....	70
3.4.3	Zusammenfassung Tierknochen im Grabkontext.....	72
3.5	Vergleich mit Tierknochen aus anderen Fundzusammenhängen.....	73
3.5.1	Prunkbestattungen.....	73
3.5.2	Siedlungen.....	76
3.5.3	Opferplätze.....	78
3.5.4	Zusammenfassung.....	80

3.6	Organische Reste (ohne Tierknochen) aus Gräbern des Untersuchungsgebiets.....	81
4.	DEUTUNGUNGSZUGÄNGE	83
4.1	Vergleichen, Erkennen, Verstehen – Methodische und kritische Vorbemerkungen zum analogischen Arbeiten.....	83
4.2	Die Schriftquellen.....	85
4.2.1	Schriftquellen zu keltischen Vorstellungen vom Leben nach dem Tod.....	86
4.2.2	Schriftquellen zum keltischen Bestattungswesen.....	87
4.3	Die Bildquellen.....	87
4.3.1	Zweidimensionale Darstellungen.....	88
4.3.1.1	Ritzbilder.....	88
4.3.1.2	Situlenkunst.....	89
4.3.2	Vollplastische Darstellungen.....	91
4.3.2.1	Wagen von Strettweg.....	91
4.3.2.2	Urne von Montescudaio.....	92
4.4	Diachrone und synchrone Betrachtung der Speisebeigabensitte.....	93
4.4.1	Sitte der Speisebeigaben diachron	93
4.4.1.1	Paläolithikum.....	93
4.4.1.2	Neolithikum.....	93
4.4.1.3	Bronzezeit.....	94
4.4.1.4	Eisenzeit (nur Latènezeit).....	95
4.4.1.5	Römerzeit.....	98
4.4.1.6	Völkerwanderungszeit/Frühes Mittelalter.....	99
4.4.2	Speisebeigaben bei früheisenzeitlichen Nachbarvölkern.....	101
4.4.2.1	Griechen.....	101
4.4.2.2	Etrusker.....	104
4.4.2.3	Östliche Reitervölker.....	107
4.4.3	Speisebeigaben und Speiseopfer in ethnologischen Kontexten.....	110
4.4.3.1	Nordeuropa.....	110
4.4.3.2	Südmadagaskar.....	111
4.4.3.3	China.....	111
4.4.3.4	Mexiko.....	113
4.4.3.5	Verschiedenes.....	113
4.5	Kulturhistorische Bedeutung von Tieren in der Eisenzeit.....	115
4.5.1	Schwein (<i>sus domesticus</i>).....	115
4.5.2	Rind (<i>bos taurus</i>).....	117
4.5.3	Schaf (<i>ovis aries</i>) und Ziege (<i>capra hircus</i>).....	118

4.5.4	Hund (<i>canis familiaris</i>).....	119
4.5.5	Pferd (<i>equus caballus</i>).....	120
4.5.6	Huhn (<i>gallus domesticus</i>).....	122
4.5.7	Wildtiere (Hochwild, Niederwild, Vögel, Fische).....	123
4.5.7.1	Hochwild.....	123
4.5.7.2	Niederwild.....	124
4.5.7.3	Vögel.....	125
4.5.7.4	Fische.....	125
4.5.8	Bodentiere.....	126
4.5.8.1	Frösche und Kröten.....	126
4.5.8.2	Schlangen.....	127
4.5.8.3	Mäuse und Maulwürfe.....	128
4.6	Symbolische Bedeutung von Nahrungsmitteln.....	128
4.7	Alltagskost und Luxusspeise in der Eisenzeit - Nahrung als Statusmarker.....	130
4.7.1	Anthropologische Befunde.....	131
4.7.1.1	Anthropologische Merkmale zur Ernährung.....	131
	Körpergröße.....	131
	Harris Lines.....	131
	Schmelzhypoplasien an den Zähnen.....	132
	Zahnabrasion.....	132
	Zahnkaries.....	132
	Ernährungsbedingte Krankheiten (Beispiele).....	132
	Nachweis von Ernährungsmustern über Spurenelemente und stabile Isotopen.....	133
4.7.1.2	Zusammenfassung.....	133
4.7.1.3	Anthropologische Befunde aus früheisenzeitlichen Gräbern.....	133
4.7.2	Alltagsnahrung und -ernährung in der Hallstattzeit.....	136
4.7.3	Luxusnahrung und -ernährung in der Hallstattzeit.....	139
4.7.3.1	Eisenzeitliche Luxusnahrungsmittel.....	140
	Fleisch.....	141
	Abstufungen innerhalb der Fleischqualität.....	141
	Privileg des Fleischverzehrs.....	144
	Brot und Gebäck.....	146
	Honig.....	148
	Alkohol.....	150
	Butter.....	154
	Exotische Früchte und Gewürze.....	155
	Sonstiges.....	156
4.8	Die gesellschaftliche Funktion des (gemeinsamen) Mahls.....	157
4.8.1	Das „Gastfreundschaftssystem“.....	158
4.8.2	Das Mahl als sozio-politisches „Machtinstrument“.....	159

4.8.3	Die rechtliche Bedeutung des Mahls.....	161
4.9	„Totenmahl“ und Ahnenverehrung.....	162
4.9.1	Ursachen und Gründe.....	162
4.9.1.1	Übergangsrituale.....	162
4.9.1.2	Jenseitsvorstellungen.....	164
4.9.1.3	Totenangst.....	164
4.9.1.4	Gedächtnis und Gegenwartschaffen.....	165
4.9.2	Speiserituale im Toten- und Bestattungskult (diachron).....	165
4.9.2.1	„Totenmahl“	165
4.9.2.2	Totengedenktage und Ahnenkult.....	166
4.9.3	Totenmahl und Ahnenkult in der vorrömischen Eisenzeit.....	168
4.9.3.1	Hallstattzeit.....	168
4.9.3.2	Latènezeit.....	169
5.	ERGEBNISSE.....	171
5.1	Fragen und Antworten.....	172
5.2	Fazit und Ausblick	183
	Literatur und Quellen.....	185
	Abbildungsverzeichnis.....	217
	Anhang: Tabellen.....	219