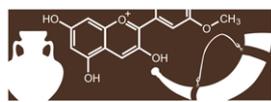




# WAS TRANKEN DIE FRÜHEN KELTEN?

*Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa*

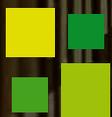
PHILIPP W. STOCKHAMMER & JANINE FRIES-KNOBLACH (HRSG.)



**BEFIM**  
VOLUME 1

**Source reference:**

Philipp W. Stockhammer/Janine Fries-Knoblach (Hrsg.), *Was tranken die frühen Kelten?* BEFIM 1 (Leiden 2019: Sidestone Press)



# SIDESTONE PRESS

---

**This is a free offprint – as with all our publications the entire book is freely accessible on our website, where you can also buy a printed copy or pdf E-book.**

**[WWW.SIDESTONE.COM](http://WWW.SIDESTONE.COM)**



# **WAS TRANKEN DIE FRÜHEN KELTEN?**



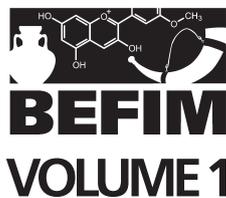


# WAS TRANKEN DIE FRÜHEN KELTEN?

*Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe  
im früheisenzeitlichen Mitteleuropa*

*Internationale Konferenz, Kloster Weltenburg, 28.04.-01.05.2017*

PHILIPP W. STOCKHAMMER & JANINE FRIES-KNOBLACH (HRSG.)



Gefördert vom



Verbundpartner:



Kooperationspartner:



© 2019 Einzelne Autoren

Die Autoren sind verantwortlich für den Inhalt ihrer Beiträge (einschließlich Bildrechte).

Zitierweise und Abkürzungen nach: /Quotation style and abbreviations according to:

Bericht der Römisch-Germanischen Kommission 71, 1990, 973-998; 73, 1992, 477-540.

BEFIM 1: Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa

<https://www.befim.gwi.uni-muenchen.de>

Published by Sidestone Press, Leiden

[www.sidestone.com](http://www.sidestone.com)

Lay-out & cover design: Sidestone Press

Editing & formatting: J. Fries-Knoblach

Illustration cover front: Fundensemble aus dem Kleinaspergle, © Landesmuseum Württemberg, P.

Frankenstein/H. Zwietasch

Illustration cover reverse: Keramikdepot Landesmuseum Württemberg, © V. Brigola

ISBN 978-90-8890-614-5 (softcover)

ISBN 978-90-8890-615-2 (hardcover)

ISBN 978-90-8890-616-9 (PDF e-book)

# Contents

<b>Vorwort. Was tranken die frühen Kelten? Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa. Internationale Konferenz, Kloster Weltenburg, 28.04.-01.05.2017</b>	<b>9</b>
Philipp W. Stockhammer	
<b>Foreword. What did the early Celts drink? Meanings and functions of imported Mediterranean vessels in Early Iron Age Central Europe. International Conference, Weltenburg Abbey, 28<sup>th</sup> April to 1<sup>st</sup> May 2017</b>	<b>13</b>
Philipp W. Stockhammer	
<b>Préface. Que buvaient les Celtes ? Significations et fonctions des contenants méditerranéens dans l'Europe Centrale du premier âge du Fer. Conférence internationale, Abbaye de Weltenbourg du 28 avril au 1<sup>er</sup> mai 2017</b>	<b>17</b>
Philipp W. Stockhammer	
<b>BEFIM. Neue Perspektiven auf die Kraft interkultureller Kontakte in der frühen Eisenzeit</b>	<b>21</b>
Philipp W. Stockhammer	
<b>Gelagepraktiken als materiell-diskursive Apparate. Subjektivierung und Objektifizierung als Perspektiven auf die Aneignung von Trinksitten</b>	<b>29</b>
Stefan Schreiber	
<b>Vessels from old excavations at the Heuneburg. New evidence for their functional interpretation</b>	<b>47</b>
Birgit Schorer, Maxime Rageot & Angela Mötsch	
<b>Organic residues in pottery vessels from selected archaeological features of the Heuneburg. First results of a case study</b>	<b>61</b>
Angela Mötsch, Maxime Rageot & Birgit Schorer	

<b>Studying vessel biographies from the Heuneburg. An experimental approach</b>	<b>77</b>
Annelou van Gijn, Loe Jacobs, Nicholas Groat, Nicole de Koning, Dennis Braekmans & Annemieke Verbaas	
<b>Alkohol in der Eisenzeit. Anmerkungen aus botanischer und archäologischer Sicht</b>	<b>101</b>
Manfred Rösch & Sabine Rieckhoff	
<b>Alcoholic drinks of prehistoric Europe. Exploring the archaeobotanical evidence from the Aegean to Central Europe in the context of ERC project PlantCult</b>	<b>113</b>
Soutana M. Valamoti & Hans-Peter Stika	
<b>Grandes jarres et fosses allongées. La production de bière à l'âge du Fer en Champagne (France), entre le VII<sup>e</sup> et le V<sup>e</sup> siècle av. notre ère</b>	<b>135</b>
Marion Saurel	
<b>Eat, drink, and be merry? Women and alcohol in ancient cultures of Europe and the Near East</b>	<b>153</b>
Janine Fries-Knoblach	
<b>Looking for ancient wine as a gift for the Prince of Lavau, dépt. Aube (5<sup>th</sup> cent. BC)</b>	<b>193</b>
Nicolas Garnier & Bastien Dubuis	
<b>The life cycle of wine. Examples from the Bronze Age to the Middle Ages on the Italian Peninsula</b>	<b>203</b>
Alessandra Pecci	
<b>Biomolekulararchäologische Annäherung an „Nordischen Punsch“</b>	<b>211</b>
Patrick E. McGovern, Gretchen R. Hall & Armen Mirzoian	
<b>Expect the unexpected. Implications of recent analyses of mortuary vessels for Early Iron Age social configurations and commensality in South-West Germany</b>	<b>213</b>
Bettina Arnold	
<b>Gefäße in der früheisenzeitlichen Bilderwelt. Eine religionsarchäologische Betrachtung</b>	<b>231</b>
Christoph Huth	

<b>Analyse fonctionnelle et faciès de consommation de la vaisselle céramique dans le Centre-Est de la France à la fin du premier et début du second âge du Fer (VI<sup>e</sup>-V<sup>e</sup> siècle av. J.-C.)</b>	<b>249</b>
David Bardel	
<b>Neue Forschungen am Mont Lassois (Vix, Burgund): Ein späthallstattzeitliches Handwerksareal. Zur Kontextualisierung von Importwaren</b>	<b>273</b>
Alexandra Winkler & Maxime Rageot	
<b>Contextualizing Greek pottery at Hallstatt sites</b>	<b>287</b>
Justin St. P. Walsh	
<b>Alkohol als verkörperte materielle Kultur. Vergleichende kulturanthropologische Überlegungen zum Konsum von Alkohol</b>	<b>299</b>
Michael Dietler	
<b>“Two casks in his house always, a cask of milk and a cask of ale”. Foodstuffs as currency in pre-monetary capitalist economic systems</b>	<b>321</b>
Raimund Karl	



# Alkohol als verkörperte materielle Kultur

Vergleichende kulturalanthropologische Überlegungen zum Konsum von Alkohol

*Michael Dietler*

## Zusammenfassung

Ein vergleichender kulturalanthropologischer Ansatz bietet großes Potenzial, Archäologen dabei zu helfen, die sozialen Rollen, den kulturellen Wert, die wirtschaftliche Bedeutung und die politische Nutzung des Alkoholkonsums in spezifischen Kontexten, einschließlich der Eisenzeit Europas, zu verstehen. Alkohol ist das am häufigsten verwendete psychoaktive Mittel der Welt und hat eine lange Geschichte, die über neun Jahrtausende zurückreicht. Menschen haben bemerkenswerte Kreativität bei der Erfindung von Möglichkeiten zur Herstellung alkoholischer Getränke aus einer Vielzahl von Früchten, Getreiden, Säften, Milch und anderen Substanzen gezeigt. Alkohol ist wie andere Lebensmittel eine Form dessen, was ich „verkörperte materielle Kultur“ nenne: eine besondere Art materieller Kultur, die geschaffen wurde, um durch die Aufnahme in den menschlichen Körper zerstört zu werden. Daher hat sie eine ungewöhnlich enge Beziehung zur Einschärfung und Symbolisierung von Konzepten der Identität und Abgrenzung. Alkoholische Getränke sind nicht auf eine einheitliche chemische Substanz mit physiologischen Wirkungen reduzierbar, sondern stellen eine Form materieller Kultur dar, die nahezu unbegrenzte Möglichkeiten bietet im Hinblick auf die Variation von Zutaten, Zubereitungstechniken, Teilhabe und Ausgrenzung, Modi des Bedienens und des Konsums, ästhetische und moralische Bewertungen, erwartetes Verhalten beim Trinken, Rauscharten usw. Sie bilden ein vielseitiges und hoch aufgeladenes symbolisches Medium und soziales Werkzeug, das wirksam ist bei der Kennzeichnung von sozialen Kategorien, Gruppen, Klassen und Ereignissen, bei der Ausführung von Ritualen und Politik und beim Aufbau sozialer und wirtschaftlicher Beziehungen. Der Konsum von Fremdformen von Alkohol bringt eine Vielzahl unbeabsichtigter Konsequenzen mit sich, insbesondere das Potenzial, Menschen in komplexe Netzwerke sozialer und politischer Beziehungen zu verflechten.

In: Philipp W. Stockhammer/  
Janine Fries-Knoblach (Hrsg.),  
Was tranken die frühen Kelten?  
BEFIM 1 (Leiden 2019:  
Sidestone Press) 299-319.

**Schlüsselwörter:** *Anthropologie des Alkohols, verkörperte materielle Kultur, keltische Trinksitten*

## Summary

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

**Keywords:** *anthropology of alcohol, embodied material culture, Celtic drinking*

## Résumé

Une approche anthropologique comparative offre aux archéologues un grand potentiel pour les aider à comprendre les rôles sociaux, la valeur culturelle, la signification économique et les utilisations politiques de la consommation d'alcool dans des contextes spécifiques, y compris l'âge du Fer européen. L'alcool est l'agent psychoactif le plus répandu du monde, et il a une histoire profonde remontant jusqu'à plus de neuf millénaires. Les peuples du monde ont fait preuve d'une créativité remarquable en inventant des façons de produire des boissons alcoolisées à partir d'une gamme très variée de fruits, de céréales, de sèves, de laits et d'autres substances. Comme d'autres aliments, l'alcool est une forme de ce que j'appelle la « culture matérielle incarnée », c'est-à-dire une espèce de culture matérielle créée afin d'être détruite par l'ingestion dans le corps humain, d'où une relation exceptionnellement intime avec l'inculcation et la symbolisation des concepts d'identité et de différence. Les boissons alcoolisées ne sont pas réductibles à une substance chimique uniforme ayant des effets physiologiques. Elles constituent une forme de culture matérielle avec des possibilités quasi illimitées de variation des ingrédients, des techniques de préparation, des modes d'association et d'exclusion, des pratiques de service et de consommation, des évaluations esthétiques et morales, des comportements attendus en buvant, des styles d'ivresse, etc. Elles constituent un véhicule symbolique et un outil social polyvalents et très chargés qui intervient dans la signalisation des catégories sociales, des groupes, des classes, et des événements, dans la mise à exécution du rituel et de la politique, et dans la construction de relations sociales et économiques. La consommation de formes exotiques d'alcool entraîne diverses conséquences imprévues, notamment la possibilité de s'embrouiller des gens dans des réseaux complexes de relations sociales et politiques.

**Mots-clés :** *anthropologie de l'alcool, culture matérielle incorporée, consommation d'alcool chez les Celtes*

## Einleitung

Die anderen Beiträge dieses Bandes bieten ein breites Spektrum aufschlussreicher archäologischer Befunde zu „keltischen“ Trinksitten der frühen Eisenzeit im Westen Mitteleuropas. Diese Datengrundlage wird gleichermaßen helfen, eine Reihe alter Forschungsdebatten beizulegen, und - zwangsläufig - viele neue Fragen aufwerfen. Der Zweck dieses Aufsatzes besteht darin, diese neuen Befunde und Fragen in einen Kontext zu stellen, indem er einige Reflexionen zu eisenzeitlichen Trinkgewohnheiten aus der umfassenderen Sicht völkerkundlicher Alkoholforschung anstellt. Im Besonderen entspringen meine Anmerkungen sowohl meinen langjährigen Forschungen zu Alkohol und Trinksitten aus vergleichender ethnographischer und historischer Perspektive (Dietler 1990; 2001; 2006a) als auch meinen jahrzehntelangen Untersuchungen der Trinkgewohnheiten unterschiedlicher „keltischer“ Gemeinschaften in der kolonialen Kontaktzone mit etruskischen und griechischen Händlern in Südfrankreich (Dietler 1990; 2005; 2010) - d. h. dem Ursprung eines großen Teils der Importgüter, die wesentlich dafür verantwortlich waren, dass überhaupt ein solches Interesse an früheisenzeitlichem Trinken in Mitteleuropa aufkam.

Ich beginne die Diskussion mit einem kleinen, aber notwendigen warnenden Einschub zum Gebrauch des Wortes „keltisch“ zur Beschreibung eisenzeitlicher Gemeinschaften. Es gibt viele Gründe, behutsam mit diesem Begriff umzugehen (Chapman 1992; Collis 2003; Dietler 1994; 2006b; Morse 2005), aber mir geht es hier besonders um die Art, wie er zur gewohnheitsmäßigen Verwendung von Informationen aus irischer und walisischer Literatur frühchristlicher Zeit ermutigt hat, um direkte Analogien zu eisenzeitlichen Gemeinschaften Mitteleuropas zu gewinnen. Es stimmt, dass viele Gesellschaften im eisenzeitlichen und mittelalterlichen Europa sich einer Reihe wechselseitig unverständlicher Sprachen bedienten, die historische Linguisten des 18. und 19. Jh. als verwandt mit heutigem Irisch, schottischem Gälisch, Walisisch und Bretonisch erkannten und unter dem gemeinsamen Etikett „keltisch“ klassifizierten. Dies ist aber eine reichlich zweifelhafte Rechtfertigung für die Annahme irgendwelcher Gleichartigkeit (oder wenigstens Ähnlichkeit) kultureller Praktiken, die durch Hunderte von Kilometern und über tausend Jahre Geschichte getrennt sind. Dies ist besonders offensichtlich, wenn man sich vor Augen hält, dass Archäologen eindeutig nachgewiesen haben, dass sich die kulturellen Gebräuche und politischen Strukturen der Sprecher des eisenzeitlichen Keltisch in Südfrankreich fundamental von gleichzeitigen Sitten einige hundert Kilometer entfernt in Burgund unterschieden (Dietler 2005; 2010; Garcia 2004; Py 2012). Herders romantisch-nationalistische Vorstellung „eine Sprache, ein Volk“ war der Grundstein dieses gemeinkeltischen Kulturmodells, das noch immer einen starken Einfluss ausübt, obwohl ethnographische Forschungen diese Idee längst entlarvt haben. Was ich damit sagen will, ist Folgendes: Ich bin überzeugt, dass der Vorschlag, die bretonische Gesellschaft des 19. Jh. könne eine direkte Analogie für das Verständnis der Gebräuche des frühmittelalterlichen Irlands darstellen, weil beide keltische Sprachen benutzten, den meisten Menschen lächerlich vorkäme; dennoch sind im Falle des frühchristlichen Irland und des früheisenzeitlichen Mitteleuropa die zeitlichen, räumlichen und kulturellen Unterschiede keineswegs geringer.

Damit will ich nicht sagen, dass die alten irischen und walisischen Texte für uns nutzlos seien. Sie besitzen aber einfach keine *besondere* Relevanz und sind höchst zweifelhaft als *direkte* Analogien zum hallstattzeitlichen Mitteleuropa. Zweifellos können sie aber interpretativen Wert gewinnen, wenn sie in einen breiter vergleichenden theoretischen Rahmen gestellt werden, zusammen mit afrikanischen, asiatischen, lateinamerikanischen und anderen ethnographischen und historischen Zuständen. Es ist ein solches vergleichendes kulturanthropologisches Bezugssystem, das uns sowohl zu einem besseren theoretischen Verständnis der Spannweite plausibler Deutungsszenarios als auch den geeigneten Evaluationskriterien für die

relative Glaubwürdigkeit unserer Deutungen verhelfen kann. Das wenigstens ist die Prämisse dessen, was ich im Folgenden ausführen möchte.

Wenn wir uns Alkohol und früheisenzeitlichen Trinksitten auf diese Weise annähern, kommt eine Reihe von Überlegungen auf. Angesichts des zur Verfügung stehenden Textumfangs werde ich mich auf acht grundlegende und zusammenhängende Beobachtungen konzentrieren, die aus Vergleichsdaten abgeleitet sind. Viele andere Bemerkungen ließen sich anfügen (Dietler 2006a), aber die Gründe für die Fokussierung auf diese speziellen Merkmale werden später klar werden, wenn ihre Relevanz für eisenzeitliche europäische Trinksitten diskutiert wird.

## **Beobachtung 1: Alkohol ist ein Kulturgut von hohem Alter und weltweiter Allgegenwart**

Die erste nötige Feststellung ist die, dass Alkohol die wichtigste und am weitesten verbreitete psychoaktive Substanz der Menschheit darstellt und dass dies bereits seit vielen Jahrtausenden so gewesen ist (Dietler 1990; 2006a; Heath 1976; 1978; 2000). Aktuelle Schätzungen gehen von mehr als 2 Milliarden Alkoholkonsumenten weltweit aus (WHO 2004, 1), d. h. mehr als 40 % aller Menschen über 15 Jahren. Zur europäischen Kolonialzeit besaß jede Weltregion (mit Ausnahme Ozeaniens und Teilen Nordamerikas) bereits ihre eigenen einheimischen Alkoholformen, und in den meisten Gegenden, wo sie fehlten, wurden rasch fremde Getränke übernommen.

Obwohl heute im islamischen Mittleren Osten religiöse Verbote von Alkoholkonsum weitverbreitet sind, war dies in der Antike sicherlich nicht der Fall. Einige der frühesten archäologischen Belege für Bier und Wein kommen genau aus dieser Region (McGovern u. a. 1995; Michel u. a. 1993), und das Wort Alkohol ist sogar arabischen Ursprungs (*al'kohol*, ursprünglich einen puderförmigen Extrakt bezeichnend). Außerdem reichen die frühesten materiellen Spuren von Alkohol in China fast 9.000 Jahre und im Mittleren Osten und Transkaukasien über 7.000 Jahre zurück, und er war zweifellos bereits noch früher bekannt (McGovern 2003; McGovern u. a. 2004; Michel u. a. 1993). Somit war Alkohol bereits seit sehr langer Zeit eine kulturell wichtige und allgegenwärtige Substanz, was ohne Zweifel auch in Mitteleuropa seit mehreren Jahrtausenden vor der Eisenzeit der Fall war (Dietler 1990; 2006a; Hornsey 2003; Sherratt 1991; Vencl 1994).

Die kulturelle und soziale Bedeutung von Alkohol wird außerdem durch die eindrucksvollen Mengen ausgedrückt, die konsumiert wurden. Aktuelle Schätzungen des weltweiten jährlichen Pro-Kopf-Verbrauchs liegen bei 6,13 l reinem Alkohol pro Person über 15 Jahren und erhöhen sich auf 12,18 l pro Person, wenn man nur Europa betrachtet (WHO 2011, 3-5). Historisch gesehen sind diese Zahlen nicht ungewöhnlich und sie mögen sogar im Vergleich zu Hochrechnungen aus historischen und ethnographischen Quellen etwas zu niedrig liegen. Für das 16. Jh. in Deutschland rechnet z. B. Unger (2004, 130) mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 400-600 l Bier (bzw. von 16-24 l reinem Alkohol, wenn man vorsichtig einen Durchschnitt von 4 % Alkohol im Bier annimmt). Ähnlich hat Tchernia (1986) geschätzt, dass der durchschnittliche Weinkonsum erwachsener männlicher Römer wahrscheinlich 400 l pro Jahr erreichte (oder fast 40 l reinen Alkohol, wenn der Wein ungefähr 10 % Alkohol hatte). Schätzwerte aus ethnographischen Kontexten des ländlichen Afrika bewegen sich ebenso üblicherweise zwischen 150 l und 250 l Bier pro Person und Jahr (Netting 1979; Saul 1981). Somit besteht kein Grund zu der Annahme, dass Menschen der Vergangenheit oder anderer Erdteile generell weniger getrunken hätten als heute Europäer, auch wenn die Verbrauchsgewohnheiten historisch und kulturell variierten.

## Beobachtung 2: Alkohol kann aus sehr vielfältigen Rohstoffen hergestellt werden

Vergleichsdaten deuten an, dass Alkohol aus einer erstaunlichen Vielfalt natürlicher Stoffe hergestellt werden kann. Im Grunde lässt sich alles, was Stärke oder Zucker enthält, durch Fermentation in Alkohol verwandeln, und Menschen waren bei der Entdeckung dieser Tatsache verblüffend kreativ (Bruman 2000; Dietler/Herbich 2006; Huetz de Lempis 2001; Jennings u. a. 2005). Beispiele für solche Rohstoffe reichen von Honig und Rohrzucker bis zu Getreiden (wie Gerste, Weizen, Mais, Reis, Hirse, Sorghumhirse, Roggen, Hafer etc.) sowie dem Saft von Palmen und Kakteen, Obst (wie Trauben, Bananen, Pflaumen, Äpfeln, Orangen, Datteln etc.), Kartoffeln, Rüben und anderen Knollen, Milch und einer Vielfalt sonstiger Substanzen. Außerdem wurden diese Dinge häufig auf eine Art und Weise gemischt (zusammen mit weiteren Ingredienzien), die unseren heutigen Geschmackssinn überraschen würde. Homer beschreibt (*Ilias* XI, 628-641; Murray 2014) z. B. ein Getränk aus einer Kombination von pramnischem Wein, Gerstenmehl und geriebenem Schafskäse, das mit Kuchen aus Zwiebeln, Honig und Gerstenmehl konsumiert wurde.

## Beobachtung 3: Alkohol stellt in Wirklichkeit eine große Vielfalt von Dingen dar

Im Lichte des zuvor Gesagten muss man sich klarmachen, dass Alkohol nicht eine einzige offensichtliche Sache ist. Vielmehr stellt man, wenn man den Begriff benutzt, eine sehr junge und kulturspezifische analytische Kategorie auf, um eine enorme Bandbreite an Substanzen in einen Topf zu werfen, und das allein aufgrund der Anwesenheit des chemischen Stoffs Ethanol ( $C_2H_5OH$ ), der psychoaktiv wirksam ist. Die chemische Zusammensetzung und die Eigenschaften von Ethanol wurden aber erst im 20. Jh. identifiziert, und das Konzept „Alkohol“ als Oberbegriff für Getränke wie Bier, Wein und Whisky ist ein diskursives Produkt der Abstinenzbewegung des 19. Jh. (Blocker 1989; Harrison 1971; Roberts 1984). Es ist keineswegs eine allgemeingültige Kategorie der Volkskultur, vor allem nicht bei Völkern, welche nicht der historisch jungen euro-amerikanischen Dämonisierung und Medikalisierung des Trinkens ausgesetzt waren (oder sind), die im Zusammenhang mit der Entstehung einer städtisch-industrialisierten Sozialordnung und den Forderungen einer kapitalistischen Arbeitsdisziplin aufkamen.

In manchen Kulturen wird Alkohol ganz selbstverständlich als eine Art Antinahrung aufgefasst, die eine separate Konsumsphäre markieren kann - z. B. das *symposion* im Kontrast zum *deipnon* bei den antiken Griechen oder *cocktails* im Gegensatz zu *meals* in der englischen Mittelschicht des 20. Jh. (Douglas 1972; Murray 1990). Aber in vielen anderen Fällen fassen Menschen manche Formen von Alkohol als eine einen Unterschied machende und besonders wertgeschätzte Form von Nahrung auf. Überdies haben einige Formen von Alkohol beträchtlichen Nährwert und bilden oft eine maßgebliche Komponente der Nahrung vieler Völker (Platt 1955; 1964; Steinkraus 1995). In vielen kleinen bäuerlichen Gemeinschaften kann Alkohol bis zu 30 % oder mehr der Kalorienaufnahme ausmachen, und es ist üblich, dass 15-30 % des Getreidebestands eines Haushalts für die Alkoholherstellung aufgewendet werden, manchmal sogar noch erheblich mehr (de Garine 1996; Dietler 2001; Jennings 2005; Platt 1964; Saul 1981). Folglich ist es vielleicht angebrachter, Alkohol als eine besondere Form von Nahrung mit psychoaktiven Eigenschaften zu betrachten, die aus dem Einsatz alternativer Zubereitungstechniken resultiert: schließlich kann dasselbe Getreide zu Brei, Brot, Bier oder Whisky werden, was lediglich von den angewendeten Techniken abhängt.

#### **Beobachtung 4: Alkohol ist „verkörperte materielle Kultur“**

Dies bringt uns zu einer vierten Beobachtung: Wenn wir versuchen, die kulturelle und soziale Bedeutung von Alkohol zu verstehen, sollte dieser, zusammen mit anderen Lebensmitteln und Drogen, als eine Form davon betrachtet werden, was ich in früheren Schriften „verkörperte materielle Kultur“ genannt habe (Dietler 2001; 2006a). Das heißt, diese Stoffe bilden eine spezielle Klasse materieller Kultur, die eigens dafür hergestellt wird, zerstört zu werden - aber zerstört durch den transformativen Prozess der Nahrungsaufnahme in den menschlichen Körper. Deswegen stehen sie beim Aufbau des Selbstbildes in ungewöhnlich enger Beziehung sowohl zur Einschärfung als auch zum Symbolisieren von Vorstellungen über Identität und Anderssein. Überdies erfreuen sich alkoholische Getränke wegen ihrer psychotropen Eigenschaften oft besonderer Wertschätzung in rituellen Zusammenhängen, und sie dienen häufig sogar gerade als ausschlaggebendes indexikalisches Zeichen für ein Ritual. Ein afrikanischer Informant brachte dies lapidar auf den Punkt: „Ohne Bier kein Ritual!“ (Willis 2002, 61). Folglich ist Alkoholkonsum gewöhnlich eingebettet in ein ganzes Bündel kultureller Regeln und Vorstellungen, die noch mehr emotional aufgeladen sind als bei anderen Speisen und Getränken (Douglas 1987; Heath 1978; 1987; 2000; Wilson 2005b).

Zusätzlich erfordert das Aufrechterhalten des Konsumvorgangs verkörperter materieller Kultur unablässigen Nachschub an Essen und Trinken, was kontinuierliche Produktion durch Arbeitseinsatz auf dem Feld und in der Küche nötig macht. Somit sind in diesem Feld materieller Kultur die innigen Verbindungen zwischen Haus- und Volkswirtschaft besonders evident. Diese Besonderheiten stellen zudem sicher, dass der Verzehr verkörperter materieller Kultur einen vorzüglichen Schauplatz für das Aushandeln, die Vorhersage und die Anfechtung von Macht bildet, wofür ich den Begriff „kommensale Politik“ eingeführt habe (Dietler 1996; 2001; 2006c).

Kurzum, alkoholische Getränke lassen sich nicht einfach auf eine einzige chemische Substanz mit physiologischen Wirkungen reduzieren. Sie bilden eine Art materieller Kultur, die im Hinblick auf Zutaten, Herstellungstechniken, Mustern von Teilhabe und Ausschluss, Ausschank- und Konsumtechniken, ästhetischen und moralischen Bewertungen, zu erwartendem Trinkverhalten, Arten von Rausch usw. nahezu unendlichen Variationsmöglichkeiten unterliegt. Sie bilden ein wandlungsfähiges und symbolträchtiges Medium und soziales Instrument, das zum Einsatz kommt, wenn sich Rituale und Politik abspielen und wenn soziale und wirtschaftliche Beziehungen aufgebaut werden. Somit ist Alkohol als besondere Form verkörperter materieller Kultur ein besonders treffendes Beispiel dafür, was Marcel Mauss (1966, 76-77) ein „soziales Totalphänomen“ genannt hat, und er bildet einen besonders erhellenden Forschungsschwerpunkt für Kulturanthropologen, Historiker und Archäologen.

#### **Beobachtung 5: Menschen gestalten und leben soziale Identität mittels Alkohol**

Die eben geschilderten Merkmale führen zu einer fünften Beobachtung: obwohl die Spannweite spezieller Kulturtechniken im Zusammenhang mit Alkoholkonsum und anderen Formen verkörperter materieller Kultur enorm und höchst vielfältig ist, sind diese Ausdruck einer sehr viel überschaubareren Auswahl an geläufigen sozialen Rollen. Frühere kulturanthropologische Studien neigten dazu, vor allem die integrative Rolle des Alkohols bei der Aufrechterhaltung sozialen Zusammenhalts und die Tatsache zu betonen, dass Trinken eher ein konstruktiver sozialer Akt als eine soziale Krankheitserscheinung ist, wovon regelhaft in der Biologie, Medizin und Psychologie ausgegangen wird, die sich hauptsächlich am Krankheitsbild „Alkoholismus“ orientieren (vgl. Douglas 1987; Heath 1987; Mandelbaum 1965).

Ein anderes langjähriges Thema ist die Art und Weise, wie Trinken dabei hilft, soziale Kategorien, Grenzen und Identität zu markieren. Was jedoch neuere Studien dazu unterscheidet ist, dass Trinkgewohnheiten nicht einfach als *Widerspiegelung* der Sozialorganisation, Erscheinungsform einer tiefen kognitiven Struktur (im strukturalistischen Sinne) oder schlicht Ausdruck kultureller Identität angesehen werden, sondern vielmehr als Praktiken, durch die individuelle und gruppenspezifische Identitäten aktiv gestaltet, verkörpert, gelebt und transformiert werden. In anderen Worten, Trinken wird als signifikante *aktive* Kraft bei der Schaffung der sozialen Welt gesehen, sowohl im Sinne der Erschaffung einer idealen gedachten Welt sozialer Beziehungen als auch im pragmatischen Sinn, seinen Platz innerhalb dieser vorgestellten Welt strategisch zu formen oder infrage zu stellen.

Diese Art von Identitätsfindung und -abgrenzung durch Trinken erfolgt entlang einer Vielfalt sozialer Kategorie- und Grenzmarkierungen wie Alter, Geschlecht, Klasse, Familie, Abstammungslinie, Beruf, Volkszugehörigkeit und Religion (z. B. Gefou-Madianou 1992; Mars 1987; Martin 2001; McDonald 1994; Wilson 2005a). Regionale, nationale und kosmopolitische Identitäten gehen häufig auch mit unterschiedlichen Trinksitten einher (z. B. Guy 2010; Hall 2005; Wilson 2005b). Der Zusammenhang zwischen Alkohol und Identität kann auch fließend sein, indem er sich im Lauf der Zeit als Reaktion auf sich verändernde Umstände verschiebt. Dies ist z. B. in vielen Kontexten zunehmender Kommerzialisierung geschehen, in denen traditionelle Zuschreibungen zwischen Alter/Seniorität und Gemeinschaft durch neue Verbindungen mit Klassenunterschieden außer Kraft gesetzt wurden (Suggs 1996). In all diesen Fällen dient das Trinken gleichermaßen dazu, ein Gefühl gemeinsamer Identität für die zu schaffen, die gemeinsam trinken oder Geschmacksvorlieben und sittliche Normen teilen, wie ein Gefühl der Unterschiedlichkeit und der Abgrenzung von anderen, die anders oder separat trinken.

Das Geschlecht ist vielleicht die häufigste Dimension von Identität, bei der Alkohol eine offensichtliche Rolle spielt (Gefou-Madianou 1992; McDonald 1994). Männlichkeit wird vielfach nach dem Trinkvermögen definiert und findet häufig innerhalb exklusiver Zirkel männlicher Trinkgenossen statt, vom antiken griechischen Symposion bis zum Pub der englischen Arbeiterklasse oder der afrikanischen Bierhalle und Spelunke (Driessen 1992; Murray 1990; Peace 1992; Suggs 1996; Van Wolputte/Fumanti 2010). In vielen Gesellschaften wird von Frauen erwartet, weniger zu trinken als Männer (oder sich ganz zu enthalten), sich beim Trinken oder im Rausch anders zu verhalten als Männer, andere Alkoholsorten als Männer zu bevorzugen oder an anderen Orten als Männer zu trinken (Dietler/Herbich 2006; Eber 2000; Hendry 1994; Huby 1994; Macdonald 1994; Suggs 1996). Männliche und weibliche Trinksitten können auch je nach Klassenzugehörigkeit innerhalb derselben Gesellschaft variieren (González Turmo 2001). Diese Charakteristika sind nicht statisch, sondern verändern sich als Reaktion auf eine Vielzahl von Faktoren, einschließlich der gelegentlichen Nutzung des Trinkens als einer Form von Widerstand gegen männliche Autorität (Papagaroufali 1992). Zudem sind in Zusammenhängen nicht-industrieller Herstellung Frauen oft die hauptsächlichen Produzenten von Alkohol, der überwiegend von Männern konsumiert wird. Aus diesem Grund haben Frauen in den Frühstadien der Kommerzialisierung von Alkohol häufig von ihrer Rolle als Brauerinnen profitiert, indem sie daraus eine neue Quelle für Wirtschaftskraft und Unabhängigkeit entwickelten (so z. B. die „alewives“ im mittelalterlichen Europa: Clark 1983; Kümin/Plusty 2002; Unger 2004, 223; Helmfrid 2010).

Wie bereits festgestellt, spielte Alkohol also häufig eine Rolle bei der Abgrenzung von Klassenschranken und der Verkörperung von Klassenidentitäten sowohl durch die Entstehung verschiedener Geschmacksvorlieben für unterschiedliche Arten von Alkohol und Trinksitten als auch manchmal durch das Erlassen von Luxusgesetzen, die den Zugang zu symbolträchtigem Getränk oder Trinkzubehör einschränkten. Im heutigen Afrika findet man z. B. üblicherweise fabrikgebranntes Flaschenbier und

traditionelle Gebräue als Unterscheidungskriterien der Konsummuster städtischer Arbeiter und provinzieller Angestellter einerseits und dörflicher Landwirte andererseits, während importierte Spirituosen ausschließlich von städtischen Eliten getrunken werden (z. B. Colson/Scudder 1988; Diduk 1993; Partanen 1991). Dies bedeutet eine postkoloniale Verschiebung afrikanischer Verhaltensweisen, ist aber kein neues Phänomen. Die Unterscheidung zwischen Wein und Bier war ein gebräuchliches Klassenkennzeichen im Alten Mesopotamien und Ägypten, und unterschiedliche Trinksitten scheinen auch einige Gemeinschaften der europäischen Eisenzeit charakterisiert zu haben (Arnold 1999; Dietler 1990; 1999; James 1995; Lesko 1995; Poo 1995). In anderen Kontexten ist die Unterscheidung z. B. zwischen Wein und Bier mehr mit regionaler Identität als mit Klassen verbunden (z. B. Hall 2005), obwohl Klassenunterschiede simultan in anderen Aspekten der Trinksitten ausgedrückt sein können (z. B. den Trinkgefäßen, den Arten des Trinkens und der Trunkenheit, dem Rahmen von Trinkanlässen, etc.). Alkohol kann auch dazu dienen, den Status von Veranstaltungen oder Menschen zu kennzeichnen. Beispielsweise kann Wein in manchen Zusammenhängen nur bei speziellen festlichen Gelegenheiten konsumiert werden, während Bier das Alltagsgetränk darstellt. Dies geschah z. B. in Süddeutschland, als sich im 15. Jh. die „Biergrenze“ (d. h. die Trennlinie zwischen hauptsächlich biertrinkenden Gegenden und überwiegend weintrinkenden Gebieten) nach Süden verschob (Unger 2004, 108). Heute spielt in Europa und Amerika Champagner häufig diese spezielle, den Anlass charakterisierende Rolle.

Es sind aber nicht nur die Alkoholarten, die als indexikalische Zeichen von Identität oder Status dienen. Trinken ist eine erlernte „Körpertechnik“ im Sinne von Marcel Mauss (1935), und alle Aspekte davon sind relevant für die Verkörperung und Wahrnehmung von Identität und Anderssein. Daher konvergieren bei der Entwicklung von Identität durch Trinkpraktiken zusätzlich zu solchen *qualitativen* Unterscheidungen (d. h. ästhetische Vorlieben der Menschen für bevorzugte Alkoholsorten, Trinkgerätschaften, Trinkweisen und das kulturelle Kapital, das sich aus verkörpertem Wissen um die richtigen Konsumpraktiken ergibt) vielfältige andere symbolische Unterscheidungskriterien in komplexen Kombinationen. Zu nennen sind etwa *räumliche* (d. h. die Trennung in separate Trinkorte oder andere strukturierte und differenzierte Aufstellungen von Gruppen oder Individuen, die gemeinsam trinken), *zeitliche* (z. B. die Reihenfolge der Bedienung oder des Konsums oder die Zeitwahl von Trinkanlässen), *quantitative* (in den relativen Mengen der konsumierten oder ausgeschenkten Getränke) und *verhaltensbezogene* Unterschiede (d. h. Unterschiede im erwarteten Benehmen während des Trinkens und nach dem Trinken, einschließlich zulässiger Anzeichen von Berausung oder erwarteter Verhaltensweisen im Rausch, die Tatsache, ob man bedient oder bedient wird, etc.). Solche Unterschiede sind nicht nur Teil eines verkörperten *Habitus* (nach Bourdieu 1984; 1990), sondern sie lassen sich bewusst in kleinem Maßstab manipulieren, um Aussagen zum relativen Status oder zu Gefühlen von Zugehörigkeit und Ausgeschlossenheit auf unterschiedlichen Ebenen zu tätigen. Feste und andere Formen von Trinkritualen können besonders wirksame Bühnen für solche politisch aufgeladenen symbolischen Behauptungen und Anfechtungen darstellen (Dietler/Hayden 2001; Hayden 2014).

## **Beobachtung 6: Alkohol ist ein politisches Werkzeug für „kommensale Politik“**

Wie bereits festgestellt, ist Alkohol seit langem ein wesentliches politisches Werkzeug. Alkohol wird auf vielfältige Weise für die Mikropolitik und für Makrostrategien der Manipulation von Macht und des Aufbaus von Autorität eingesetzt (Dietler 1990; 2001; Willis 2002). Dennoch war er, vor allem im Kontext von Ritualen des öffentlichen Konsums (d. h. Festen), ebenso wichtig für das Funktionieren von Politik in jedem Maßstab: von Gemeinschaften ohne formelle politische Rollen oder

Institutionen über Gesellschaften mit zentralisierter Häuptlingsautorität bis hin zu imperialen Staaten (Bray 2003a; Dietler 1996; 2001; 2006c; Dietler/Hayden 2001; Hayden 2014).

Leider erlaubt der Umfang dieser Untersuchung nicht, diese Dimension in all ihren Details auszubreiten, weshalb ich mich hier mit der Feststellung begnüge, dass in kleinen Gemeinschaften, in denen die Ausübung von Macht nicht an formelle politische Institutionen und Rollen gebunden ist, die Manipulation des Trinkens häufig als maßgeblicher Weg zur Generierung von Prestige und sozialem Kapital dient. Letztere beide stellen die fundamentalen Voraussetzungen für die Möglichkeit von Herrschaft dar, indem sie Gruppenentscheidungen und -handlungen beeinflussen. Dies kann in verschiedenen Kontexten geschehen, vom geschickten Deichseln sozialer Verpflichtungen in kleinem Maßstab, durch die Manipulation von Gastfreundschaft (z. B. durch Biertrinken in kleinem Rahmen zu Hause) über die verschwenderische Ausrichtung kommunaler Zeremonien bis hin zum unverhohlenen kämpferischen Einsatz konkurrenzbetonter Festivitäten (e. g. Dietler/Herbich 2006; Rehfisch 1987). Das Abhalten von Trinkfesten kann auch wesentlich für den Aufstieg in der sozialen Hierarchie sein, indem formelle Titel oder rituelle Ämter erworben werden, sofern diese existieren (z. B. Arthur 2003; de Garine 1996).

In Gesellschaften mit formellen zentralisierten Führungspositionen gilt die großzügige öffentliche Bereitstellung von Alkohol in regelmäßigen Abständen häufig als eine Verpflichtung des Amtsinhabers, weil sie symbolisch eine Patron-Klient-Beziehung manifestiert. Ihre Vernachlässigung zieht Autoritätsverlust nach sich, und politische Herausforderungen lassen sich durch den Einsatz rivalisierender Trinkfeste inszenieren (Dietler 2001). Dies kann den Anführern beträchtliche Lasten in Form landwirtschaftlicher Überschüsse und Arbeitskraft für das Brauen auferlegen (Jennings 2005) und ist einer der vielzitierten Gründe für die Verbindung von politischer Macht und Polygynie in Afrika (Dietler 2001; Dietler/Herbich 2001). Anführer haben oft auch ein Recht auf Tribut in alkoholischer Form und auf Frondienste ihrer Untertanen, die dazu dienen, die Last dieser obligatorischen Gastfreundschaft zu erleichtern. Allerdings erfordert Fronarbeit auch die Ausrichtung von Festen in teilweiser Kompensation für die Mitarbeit (Dietler/Herbich 2001). Diese Art von politischer Rolle des Alkohols ist in Fällen beobachtet worden, deren Spannbreite kleine Häuptlinge und Könige in Afrika bis hin zum Reich der Inka einschließt, wo Alkohol so wichtig für das Funktionieren des Staates war, dass dieser riesige Lagerhäuser und Wohnblöcke für Brauerinnen speziell für die Produktion von *chicha* für große Festivitäten unterhielt (z. B. Akyeampong 1996; Crush 1992; Moore 1989; Morris 1979; Willis 2002). Wie bereits gesagt wurde, kann Alkohol auch dem politischen Zweck dienen, Klassenunterschiede zu kennzeichnen, vor allem im Zusammenhang mit „diakritischen Festen“, bei denen charakteristische Arten von Alkohol, Schankgefäßen, etc. benutzt werden, um getrennte Konsumgemeinschaften innerhalb einer Gesellschaft zu differenzieren (Dietler 1999, 2001; 2006c).

### **Beobachtung 7: Beim Überqueren von Kulturgrenzen erhält Alkohol ein neues Wertesystem**

Wenn interkultureller Konsum von Alkoholsorten oder Trinkzubehör stattfindet, geschieht dies angesichts des komplexen Netzwerks sozialer Beziehungen und kultureller Überzeugungen rund um das Trinken aus Gründen, die mit der inneren sozialen und kulturellen Logik der Konsumenten zu tun haben. Das Verlangen nach Exotika entsteht nicht aus der Verfügbarkeit von Gütern, sondern aus ihrer wahrgenommenen Nützlichkeit im lokalen Zusammenhang. Begierde, Ablehnung oder Indifferenz sind die möglichen Reaktionen auf die Erhältlichkeit fremder Formen von Alkohol, und die Wahl wird jeweils auf Grundlage dessen getroffen,

wie die neuen Arten sich heimischen Gepflogenheiten anpassen lassen und wie sie von Menschen unterschiedlicher sozialer Stellung interpretiert werden. Interkultureller Konsum ist kein Zeichen simpler Nachahmung, sondern vielmehr ein Prozess strukturierter Schöpfung aus dem Stegreif, eine selektive Aneignung von Objekten und Praktiken die geeignet für einheimische Institutionen sind. Es ist wichtig zu erkennen, dass Gegenstände beim Überqueren von Kulturgrenzen selten mit denselben Bedeutungen und Praktiken ankommen, mit denen sie im Herkunftskontext behaftet waren. Vielmehr durchqueren sie verschiedene Wertesysteme und erwerben neue Bedeutungen und Verwendungsmöglichkeiten. Allerdings haben solche Aneignungen fast immer weitreichende unbeabsichtigte Folgen wie z. B. die Einbindung der Konsumenten in Netzwerke wirtschaftlicher und politischer Beziehungen, die Schaffung von Abhängigkeiten und die Zerstörung etablierter Herrschaftsstrukturen (Dietler 1990; 2010; Howes 1996; Thomas 1991).

### **Beobachtung 8: Alkohol spielt eine wichtige Rolle in der Volkswirtschaft**

Angesichts der generellen politischen und wirtschaftlichen Bedeutung von Alkohol ist es nicht überraschend, dass er eine wichtige Rolle beim Funktionieren der Volkswirtschaft und im Ausdruck kolonialer Begegnungen in weiten Teilen der Alten und Neuen Welt angenommen hat (Dietler 1990; 2006a; 2010; Jankowiak/Bradburd 2003; Pan 1975). Für das Verständnis von Alkohol in diesem Bereich ist es nötig, zuerst kurz die Eigenschaften von Alkohol als Wirtschaftsgut zu betrachten. Die meisten althergebrachten Formen von Alkohol sind für den unmittelbaren Verbrauch gemacht: sie verderben binnen weniger Tage der Gärung. Dies trifft auf fast alle Formen von Getreidebier vor der Beimischung von Hopfen als Konservierungsmittel zu, was eine europäische Erfindung des 9.-12. Jh. n. Chr. war (Behre 1999; Unger 2004, 53-57). Ebenso betroffen sind die meisten anderen frucht-, pflanzensaft- oder stärkebasierten Alkohole vor der relativ jungen Erfindung der Destillation (Bruman 2000; Dietler/Herbich 2006; Huetz de Lempis 2001; Jennings u. a. 2005). Die Technik der Destillation ist in mittelalterlichen arabischen Texten bezeugt, aber sie wurde in Europa und China frühestens im 12. Jh. für die Herstellung nichtmedizinischen Trinkalkohols verwendet; anderswohin gelangte sie oft erst im Zuge des europäischen Kolonialismus (Admassie/Amdework 2010; Braudel 1979, 241-49; Dietler 2006a; Forbes 1970; Haw 2006, 147-148; Matthee 1995). Die eine große antike Ausnahme von rascher Verderbnis ist Wein, der in Amphoren jahrelang gelagert werden konnte. Freilich waren nicht alle Weine langjährig haltbar. Die Lagerfähigkeit hängt von vielen Dingen ab, u. a. einem ausreichend hohen Alkoholgehalt und der Versiegelung in einem Behältnis unter anaeroben Bedingungen. In der Antike hätte Wein, der in anderen Behältern als Amphoren transportiert oder gelagert worden wäre, eine kürzere Haltbarkeit gehabt. Dies bedeutet, dass - abgesehen von Wein - die meisten vormodernen einheimischen Alkoholformen für Fernhandel und Lagerhaltung ungeeignet waren: Herstellung und Verbrauch lagen räumlich und zeitlich nahe beieinander. Solche Getränke erforderten die Kontrolle über eine große Arbeiterschicht, wollte man mehr als ein kleines Trinkgelage abhalten, und waren von begrenztem Wert als Handelsgüter. Außerdem wurden sie für gewöhnlich aus Produkten hergestellt, die üblicher Bestandteil der agrarischen Grundlage eines Haushalts waren, und ihre Erzeugung war oft eine hauswirtschaftliche Tätigkeit, vor allem in nicht-städtischen Kontexten. Wein hingegen ließ sich über Jahre ansammeln und über große Distanzen verhandeln. Er hatte mehr Potenzial, ein zirkulierendes Handelsgut zu werden - d. h. eine Ware, die mehr zum Tausch als zum unmittelbaren Verbrauch bei einem sozialen Event gedacht war.

Dies ist ein Grund, warum antike Brauereien (d. h. spezialisierte Produktionsstätten, nicht einfach Orte, wo Bier gebraut wurde) im archäologischen Befund im Vergleich zu Weinkellereien relativ selten sind: das Bierbrauen erfolgte - abgesehen von einigen Ausnahmen - üblicherweise auf wiederkehrender Basis im häuslichen Umfeld. Die Brauereien, die identifiziert wurden, z. B. in Ägypten und Südamerika, sind generell großmaßstäbliche Anlagen, die politisch protegierte Feste an einem nahegelegenen Ort (Tempel, öffentlicher Platz, Festhalle etc.) versorgten, oder spezialisierte Produktionsstätten für einen städtischen Markt (Geller 1993; Moore 1989; Unger 2004; siehe auch Bouby u. a. 2011; Laubenheimer u. a. 2003; und Stika 1996; 2011 zu Hinweisen auf eisenzeitliches Brauen in Europa). Die Eigenschaften ungehopften Biers verhinderten jegliche Ausrichtung auf den Fernhandel. Unger hob das explosionsartige Wachstum hervor, das der Hopfen nach dem 12. Jh. bei der Bierproduktion auslöste, als mehrere norddeutsche Brauereien erstmals begannen, Bier für den Export zu produzieren, und die Brauer nicht mehr direkt mit den lokalen Konsumenten verbunden waren. Nicht nur gehopftes Bier, auch der Hopfen selbst wurde plötzlich eine wichtige Handelsware (Unger 2004, 57). Im Gegensatz zu antiken Brauereien waren Kellereien spezialisierte Produktionsstätten für Handelsware in räumlicher Trennung vom Ort des Verbrauchs und sind archäologisch sehr viel häufiger nachgewiesen (Amouretti/Brun 1993; Brun 2003; Rice 1996). Darüber hinaus ist Willis' (2002, 237) Feststellung zu destilliertem Alkohol, dass „im Vergleich zu fermentierten Getränken aus schattenwirtschaftlicher Herstellung, Spirituosen komplexere wirtschaftliche Verbindungen gefördert haben und eine Tendenz zu mehr offensichtlich kommerzialisierten Arbeitsverhältnissen in der Herstellung besitzen“, auch für die Weinproduktion relevant.

Wenn man die Rolle von Alkohol unter kolonialen Umständen betrachtet, so ist diese extrem komplex und sogar widersprüchlich gewesen und reicht (manchmal simultan) von einem vorsätzlichen Werkzeug der Verführung und Kontrolle über einen erhofften Überträger von Unordnung sowie eine Quelle kolonialer und postkolonialer staatlicher Einkünfte bis hin zu einer wesentlichen Komponente einer subversiven alternativen Wirtschaft (Herstellung von Raubkopien, Schmuggel, etc.). Das Entscheidende in jedem Kontext besteht darin, die Natur der interkulturellen Nachfrage nach (oder der Gleichgültigkeit gegenüber) bestimmten Alkoholarten sowie die sich wandelnden unbeabsichtigten Folgen des Konsums eines fremden Getränks zu verstehen. Die Bedeutung, der Gebrauch und der Wert bestimmter Alkoholsorten verändern sich gewöhnlich, wenn die Getränke kulturelle und soziale Grenzen überschreiten (Bryceson 2002b; Dietler 1990).

In der antiken Welt war Wein eine Form von Alkohol, die mit verschiedenen kolonialen Begegnungen rund ums Mittelmeer in Verbindung stand. Er war z. B. ein Handelsgut, das über einen Zeitraum von fünf Jahrhunderten, beginnend mit dem späten 7. Jh. v. Chr., als hauptsächliches Merkmal für den Ausdruck von Beziehungen zwischen den einheimischen Völkern Südgalliens und den fremden etruskischen, griechischen und römischen Händlern diente (Dietler 1990; 2005; 2010; Poux 2004; Sacchetti 2016). Als der Handel im 2. Jh. v. Chr. in signifikanter Weise ins nicht-mediterrane Gallien expandierte, erreichte dies solche Ausmaße, dass Schiffe mit bis zu 10.000 Weinamphoren einen Handel am Laufen hielten, der fast ein Jahrhundert lang bis zu sechzehn Millionen Liter römischen Weins pro Jahr nach Gallien pumpte (Tchernia 1986). Eine sorgfältige Analyse der regional unterschiedlichen Natur des Konsums von importiertem Wein und Trinkgefäßen sowie der oft unbeabsichtigten sozialen und kulturellen Nebenwirkungen bietet Potenzial für ein tieferes Verständnis der historischen Transformation der kolonialen Begegnung als Ganzes.

Untersuchungen zu Herstellung und Konsum von Maisbier, *chicha*, in den Anden waren ähnlich nützlich für die Offenlegung der Funktionsweise des Inkareiches, das auf die Produktion gewaltiger Mengen von *chicha* angewiesen war, um staatliche Arbeitsprojekte zu organisieren und seine Macht durch staatlich

protegierte Trinkrituale zu konsolidieren. Anders als Wein war *chicha* hochgradig verderblich und konnte weder verhandelt noch akkumuliert werden. Daher war es im Wesentlichen die geballte Brau- und Webarbeit einer Gruppe von Frauen (*aclla*), die aus dem ganzen Reich entsandt wurden, die dieses System staatlicher Kontrolle garantierte (Bray 2003b; Jennings 2005; Moore 1989; Morris 1979). In mehreren früheren Andenstaaten war *chicha* ähnlich bedeutend, allerdings oft auf etwas andere Weise (Goldstein 2003; Lau 2002).

Alkohol war ein ebenso wichtiges Element bei der Expansion des neuzeitlichen europäischen Kolonialismus sowohl in der Alten wie in der Neuen Welt und beim Funktionieren postkolonialer Staaten im Zeitalter der Globalisierung (z. B. Angrosino 2003; Eber 2000; Mancall 2003; Scaramelli/de Scaramelli 2005). Dennoch ist es Afrika, das wohl die reichste Auswahl an Untersuchungen dieses Phänomens durch Kulturanthropologen und Sozialhistoriker bietet (z. B. Akyeampong 1996; Ambler 1991; 2003; Bryceson 2002a; Colson/Scudder 1988; Crush/Ambler 1992; Diduk 1993; Holtzman 2001; Pan 1975; Partanen 1991; Willis 2002). In Westafrika spielten Spirituosen (Branntwein, Rum, Gin) von Beginn an eine wichtige Rolle beim transatlantischen Sklavenhandel, wobei sie als Handelsware, Währung und Schmiermittel zum Aufbau von Tauschbeziehungen dienten (Ambler 2003; Diduk 1993; Pan 1975). Städte wie Liverpool bauten sogar eigene Destillen zur Belieferung des afrikanischen Marktes. Spirituosen erhielten eine Schlüsselstellung als Handelsgut im Dreieck das Europa, Afrika und die Amerikas verband: sie wurden gegen afrikanische Sklaven verhandelt, die auf den amerikanischen Zuckerrohrplantagen arbeiteten, die das Rohmaterial für den Rum lieferten, der dazu diente, mehr Sklaven zu erwerben. Für die 1770er Jahre werden allein die nordamerikanischen Rumexporte nach Afrika auf ein jährliches Mittel von über 1,1 Millionen Litern geschätzt (Smith 2001, 214; 2008). Außerdem machte die wachsende Sklaven-Zucker-Wirtschaft des 17. Jh. billigen Rum erstmals der Arbeiterklasse Englands und Hollands leicht zugänglich (Mathee 1995, 44).

Mit der Errichtung der europäischen Kolonialherrschaft über Afrika im 19. Jh. (und bereits früher in Südafrika) wurde Alkohol ein Thema von Ambivalenz, zwiespältiger Debatten und wechselnder Politik und Allianzen - aber immer von großer Wichtigkeit. Einerseits fingen die Kolonialstaaten in den meisten Regionen an, sich auf Alkoholsteuern zu verlassen, sowohl für einen beträchtlichen Anteil ihrer Betriebseinnahmen (Akyeampong 1996; Crush/Ambler 1992; Diduk 1993; Heap 2002; Pan 1975) als auch für die Mobilisierung und Befriedung ihrer einheimischen Arbeiterschaft (Crush/Ambler 1992; Diduk 1993; Holtzman 2001; Suggs/Lewis 2003). Französisch-Westafrika erzielte z. B. im frühen 20. Jh. ca. 70 % seiner Einkünfte aus Alkoholabgaben (Pan 1975, 16). Andererseits wurde die Sorge allgegenwärtig, dass die Auswirkungen von Alkohol eine widerspenstige Untertanenbevölkerung hervorriefen und die Arbeitsdisziplin störten. Außerdem führte das Vorherrschen einer strengen Abstinenzideologie unter protestantischen Missionaren sowohl zu politischer Agitation für staatliche Begrenzungen gegen Alkohol als auch zu direkten Versuchen, afrikanische Trinksitten und -überzeugungen durch religiöse Bekehrung zu beeinflussen. Das Ergebnis dieser widerstreitenden Kräfte war, dass Alkohol der unablässige Gegenstand kolonialer Gesetzgebung und (für gewöhnlich erfolgloser) Versuche wurde, den einheimischen Konsum und die einheimische Produktion von Alkohol zu kontrollieren, aber gleichzeitig den Verkauf einkünftegenerierender importierter Sorten oder staatliche Monopole zu fördern. Wenig überraschend wurde Alkohol auch ein zentraler Zankapfel zwischen den Kolonialstaaten und afrikanischen Anführern wie lokalen Brauern. Dieser Konflikt dauert in postkolonialen afrikanischen Staaten immer noch an (Akyeampong 1996; Ambler 1991; Colson/Scudder 1988; Crush/Ambler 1992; Diduk 1993; Gewalt 2002; Partanen 1991; Willis 2002).

## Alkoholkonsum im eisenzeitlichen Europa

Nach diesen kurzen vergleichenden Betrachtungen fragt sich, wie diese uns helfen können, das spezielle Thema dieses Bandes zu verstehen, d. h. die Trinksitten im früheisenzeitlichen Mitteleuropa. Sie bieten offensichtlich keine einfache oder sofortige Lösung all unserer Interpretationsprobleme. Aber sie sollten uns zwingen, uns solche Praktiken in einem weiter gefassten Bereich vorzustellen, der sowohl die trennenden Aspekte dieses Fallbeispiels als auch die Gemeinsamkeiten mit anderen Situationen beleuchtet. Wie Tim Mitchell (2004, 1) scharfsinnig in seiner Studie zu mexikanischem Trinkverhalten feststellte, ist „unsere Übervertrautheit mit Alkohol das anfängliche Hindernis, das überwunden werden muss“. Mit anderen Worten, weil Alkohol so ein ubiquitärer Bestandteil unserer eigenen Welt ist, tendieren wir oft dazu, die Trinkpraktiken anderer durch den Filter unseres eigenen impliziten Kulturhabitus zu betrachten. Es kann schwierig sein, den Beschränkungen unserer eigenen ethnozentrischen Erfahrungen und Voraussetzungen zu entkommen. Somit besteht der unmittelbare Wert einer vergleichenden kulturalanthropologischen Perspektive darin, dass sie unsere vorgefassten Vorstellungen stört und unsere Vertrautheit mit dem Trinken relativiert: sie sollte verkomplizieren, was Gefahr läuft, einfach zu erscheinen. Aber außer schlicht eine Art heuristischen Brechtschen „Verfremdungseffekt“ zu produzieren, ist das Ziel, dieses vergleichende Wissen zu nutzen, um produktive neue Fragen zu stellen, die relative Plausibilität alternativer Interpretationen erneut zu beurteilen und unsere Sichtweise der Bedeutung des Trinkens und mediterraner Importe neu zu justieren.

Die oben angestellten vergleichenden Betrachtungen zur Kulturalanthropologie machen z. B. deutlich, dass wir ernsthaft über die soziale und kulturelle Logik von Trinksitten in bestimmten Fällen nachdenken müssen, ebenso wie über die Bedingungen die eine selektive Nachfrage nach der Aneignung besonderer fremder Getränke, Trinkzubehöriteile und Trinkpraktiken schaffen. Wir können nicht einfach annehmen, dass Alkohol von Natur aus begehrenswert sei, sondern müssen versuchen, den sozialen und kulturellen Nutzen besonderer Getränkeformen in bestimmten Kontexten zu verstehen. Zu diesem Zweck müssen wir die volle Bandbreite der Funktionsweise von Alkohol im sozialen Leben begreifen. Außerdem müssen wir einsehen, dass interkultureller Konsum immer unbeabsichtigte Folgen hat, von denen viele recht gravierend sein können. Es ist klar, dass wegen der sozialen Bedeutung von Alkohol bereits ziemlich unwesentliche Konsumententscheidungen, die von Individuen und kleinen Bevölkerungsgruppen getroffen werden, zu deren Verflechtung in größere Umformungen der Struktur ihrer sozialen Beziehungen und ihrer Volkswirtschaft führen können. Es ist ebenso offensichtlich, dass solche Prozesse von uns erfordern, der äußerst dynamischen und zufälligen Art des Konsums, der Verflechtung und dem Handelsvolumen von Alkohol Aufmerksamkeit zu schenken.

Diese Merkmale geben auch gewisse methodische Bedingungen vor. Erstens müssen wir uns der spezifischen Eigenschaften der verschiedenen Alkoholsorten bewusst sein, die benutzt und verhandelt werden, und brauchen eine ganzheitliche Betrachtungsweise der möglichen Verbindungen zwischen Produktion, Vertrieb und Konsum. Wir sollten außerdem nicht nur regionale Verbreitungsmuster von importiertem Wein und Importkeramik kartieren, sondern sorgfältig Fundkontexte von Konsum untersuchen, um zu herauszufinden, was die Menschen wirklich mit fremden und einheimischen Getränken gemacht haben. Das ist die einzige Methode, um so entscheidende Fragen zu klären wie: Wurden Bier, Met und Wein in denselben oder in unterschiedlichen Kontexten konsumiert? Wurden diese verschiedenen Getränke benutzt, um symbolisch den Status von Personen, Ereignissen oder beidem zu kennzeichnen? Wurde diese Kennzeichnung durch verschiedene Arten

von Getränken oder durch die Verbrämung des Trinkens mit unterschiedlichen Gefäßen, architektonischen Umfeldern etc. erreicht? Welche Arten von Getränken und Trinkobjekten werden gemeinsam oder getrennt in häuslichem, funeralem oder sonstigem Kontext gefunden?

Um uns realistische Vorstellungen von den importierten Weinmengen zu machen, müssen wir uns auch des hohen Alkoholkonsums der meisten Gesellschaften bewusst sein. Wie mengenmäßig signifikant konnte importierter Wein im Verhältnis zu lokalem Bier und Met sein? Könnte er möglicherweise diese Getränke zu einem beträchtlichen Teil ersetzt haben oder war er eher hin und wieder eine Zugabe? Wie gelegentlich oder sogar selten mag sein Konsum gewesen sein und wie hätte dies seinen Status, seine Bedeutung und seinen Nutzen beeinflusst? Als hilfreiches Denkmodell könnte man fragen, welche Weinmenge tatsächlich erforderlich wäre, um anderen Getränken gleichzukommen in einer Gesellschaft, die - um eine ziemlich gebräuchliche Menge zu nennen - 10 bis 20 l reinen Alkohol pro Person und Jahr in der Form von Bier und Met zu trinken gewohnt war? Eine grobe Rechnung für eine einzige Siedlung mit 1.000 erwachsenen Einwohnern würde eine Menge von ca. 5.000 bis 10.000 Amphoren pro Jahr (bei 20 l pro Amphore und 10 % Alkohol im Wein) erfordern oder auch doppelt so viel, wenn man das Volumen von Bier und Met statt ihres Alkoholgehalts erreichen wollte. Solche Überlegungen rücken die Vorstellung des Weinhandels ins rechte Licht und sollten Betrachtungen des Maßstabs zwingend erforderlich machen. Wie wurde Wein angesichts seiner begrenzten Verfügbarkeit und seiner exotischen Herkunft in unterschiedlichen Kontexten genutzt? Könnte Wein von einer bestimmten sozialen Schicht nach Art eines „diakritischen Festes“ monopolisiert worden sein, könnte er im Rahmen von „Patronage-Festen“ stärker verbreitet worden sein oder könnte er dazu gedient haben, spezielle Anlässe nach einem breiter angelegten Muster als „machtgebendes Fest“ zu kennzeichnen (Dietler 2001; 2006c)? Der archäologische Kontext ist der Schlüssel zur Beantwortung dieser und anderer Fragen, die sich aus einer vergleichenden Perspektive ergeben; die anderen Beiträge dieses Bandes bieten eine Vielfalt fein nuancierter Informationen, die uns helfen können, damit zu beginnen, einige dieser Probleme an verschiedenen Fundorten zu lösen.

Die oben ausgeführten Beobachtungen dienen auch dazu zu unterstreichen, wie gefährlich es ist, von „keltischem Trinkverhalten“ zu sprechen, ein Ansatz, der Gefahr läuft, Unterschiede regionaler und zeitlicher Verhaltensmuster in einem unrealistisch homogenen und statischen Kulturmodell zu verwischen. Stattdessen benötigen wir die sorgsame Beachtung lokaler Praktiken und Geschichten, die auch in eine wechselnde skalare - d. h. maßstabsabhängige - Betrachtung der gesamten Volkswirtschaft und ihrer Veränderungen eingebettet sein muss. Ebenso ruft eine übermäßig statische Sicht des mediterranen Weinhandels ähnliche Verzerrungen hervor, wie kürzlich Studien der komplexen dynamischen Natur der Weinimporte in verschiedenen Regionen Galliens gezeigt haben (Dietler 2005; 2010; Maza u. a. 2016; Poux 2004; Sacchetti 2016).

Ein kurzer schematischer Vergleich der früheisenzeitlichen Westhallstattzone Burgunds und Süddeutschlands mit den Gebräuchen der frühen Eisenzeit im unteren Rhônebecken Südfrankreichs erlaubt uns, z. B. die Unterschiede der kulturellen Praktiken und sozialen Rollen des Trinkens, Feierns von Festen und mediterraner Importe in diesen beiden zeitgleichen „keltischen“ Kontexten zu würdigen. Im unteren Rhônebecken verbreitete sich der Konsum importierten Weins seit dem späten 7. Jh. v. Chr. ziemlich rasch in den einheimischen Küstensiedlungen, und im späten 6. Jh. wurden große Mengen von allen Haushalten in allen Siedlungen verbraucht. Viel geringere Mengen importierter Trinkschalen wurden ebenfalls benutzt. Aber es gab keine großen prunkvollen griechischen Bronzekeratere, Lebetes oder ähnliches, und Importobjekte spielten als Grabbeigaben kaum eine Rolle. Ohnehin waren die Grabsitten im Süden viel egalitärer als im Hallstattkreis, was eine sehr verschiedene

sozio-politische Struktur und eine andere Bedeutung des Festrituals anzeigt (Dietler 1999; 2005; 2010). Die neuen Befunde, die in diesem Band vorgelegt werden (siehe vor allem Mötsch u. a.; Schorer u. a.; Winkler/Rageot; Rösch/Rieckhoff; Garnier/Dubuis), zeigen an, dass Wein im Westhallstattgebiet vielleicht leichter verfügbar war als man früher angenommen hatte, zumindest an einigen Orten zu einigen Zeitpunkten. Dennoch handelte es sich zweifellos noch immer um eine ganz andere Größenordnung als im Mittelmeerraum, wo importierte Weinamphoren manchmal bis zu 60 % der gesamten Keramikfunde ausmachen und wo es einen kontinuierlichen beträchtlichen Zustrom von Wein über mehrere Jahrhunderte gab, wenn auch an Plätzen im Hinterland weiter weg von der Küste mit merklichen Fluktuationen (Dietler 2010, 222-223). Obwohl jedoch die Mengen an importiertem Wein, die im Westhallstattkreis konsumiert wurden, überschaubarer waren, wurden Spuren von Wein in Verbindung mit prunkvollen importierten Trinkgefäßen gefunden, die im Süden ihresgleichen suchen und die in ihrer Verbreitung stark konzentriert waren auf einzelne Orte einer „Landschaft der Macht“ (Biel 1985; Dubuis/Garcia 2015; Rolley 2003). Die aktuellen Rückstandsanalysen, die in diesem Band vorgelegt werden, zeigen an, dass die Gefäße für Wein und verschiedene einheimische Getränke benutzt wurden, je nach Fundplatz und Zeitstellung (vgl. Mötsch u. a.; Schorer u. a.; Winkler/Rageot; Rösch/Rieckhoff; Stika/Valamoti; Garnier/Dubuis, alle in diesem Band). Der entscheidende Punkt ist, dass die Importgefäße als diakritische rahmende Objekte dienten, die das Trinken der Elite unverwechselbar machten, auch wenn die Gefäßinhalte weder exotisch noch selten waren. Aber selbst in Südfrankreich zeigt eine Schätzung des Pro-Kopf-Verbrauchs von importiertem Wein auf der Grundlage von Amphorenfunden in Relation zu den Alkoholmengen, die in den meisten Gesellschaften für das soziale Leben nötig sind, dass der Wein nicht ausreichte, um die einheimischen Getränke auch nur annähernd zu ersetzen. Vielmehr wird er eine Ergänzung zu ihnen gewesen sein (Dietler 2010, 212-216; siehe auch Bouby u. a. 2011 für Belege von Bierbrauerei in der Gegend). Weder für Südfrankreich noch für Mitteleuropa sollten wir diese Importgüter rund ums Trinken als ein Zeichen der Nachahmung griechischer oder etruskischer Trinksitten betrachten, sondern vielmehr als eine Aneignung ausgewählter exotischer Güter, die an lokale Festbräuche angepasst wurden. Dies galt selbst später noch zur Zeit des intensiven römischen Weinhandels, wie Matthieu Poux (2004, 237-249) ganz klar nachgewiesen hat.

Was die vergleichende Untersuchung von Alkohol zeigt ist, dass wir, anstatt über einfache Modelle wie Nachahmung zu reden, viel zu definieren und nachzudenken haben: über regionalspezifische Konsummuster, über die speziellen Eigenschaften verschiedener Alkoholsorten und ihre Auswirkungen auf Herstellung, Transport, Lagerung und Nutzung oder über die soziale und kulturelle Logik der Nachfrage nach der Eingliederung fremder Getränke oder Trinkgerätschaften in einheimische Gelagesitten. Wir müssen auch über die langfristigen unbeabsichtigten Konsequenzen reflektieren, die ein solcher Konsum erzeugen kann, einschließlich zunehmender Verflechtung in größeren Netzwerken der sich entwickelnden Volkswirtschaft.

Offensichtlich ließe sich noch viel mehr zu typischen Deutungen des Trinkens in verschiedenen früheisenzeitlichen Kontexten und zu historischen Transformationen von Trinksitten sagen. Angesichts des beschränkten Platzes in diesem Band, bleibt mir jedoch nur zu schließen, indem ich einfach wiederhole, dass ein Verständnis von Alkohol als verkörperter materieller Kultur neue Wege eröffnet, um ihn sich in seinem Verhältnis zu anderen Nahrungsmitteln, zur Ausprägung und Darbietung von Identität, zu seiner Bedeutung in der weiteren Volkswirtschaft und zu den verflechtenden Folgen des Konsums fremder Getränke vorzustellen.

(aus dem Englischen übersetzt von Janine Fries-Knoblach)

## Literatur

- Admassie/Amdework 2010: Y. Admassie/E. Amdework, *The Aräqe Dilemma: The Socioeconomics of Traditional Distilled Alcohol Production, Marketing, and Consumption in Ethiopia*. FSS Monogr. Ser. 6 (Addis Ababa 2010).
- Akyeampong 1996: E. Akyeampong, *Drink, Power, and Cultural Change. A Social History of Alcohol in Ghana, c. 1800 to Recent Times* (Oxford 1996).
- Ambler 1991: C. Ambler, *Drunks, Brewers, and Chiefs: Alcohol Regulation in Colonial Kenya 1900-1939*. In: S. Barrows/R. Room (Hrsg.), *Drinking Behavior and Belief in Modern History* (Berkeley 1991) 165-183.
- Ambler 2003: C. Ambler, *Alcohol and the Slave Trade in West Africa, 1400-1850*. In: Jankowiak/Bradburd 2003, 73-87.
- Amouretti/Brun 1993: M.-C. Amouretti/J.-P. Brun (Hrsg.), *La production du vin et de l'huile en Méditerranée. Actes du symposium international organisé par le Centre Camille Jullian (Université de Provence - CNRS) et le Centre Archéologique du Var (Ministère de la Culture et Conseil Général du Var), Aix-en-Provence et Toulon, 20-22 novembre 1991*. Bull. Corr. Hellénique Suppl. 26 (Paris 1993).
- Angrosino 2003: M. V. Angrosino, *Rum and Ganja: Indenture, Drug Foods, Labor Motivation, and the Evolution of the Modern Sugar Industry in Trinidad*. In: Jankowiak/Bradburd 2003, 101-115.
- Arnold 1999: B. Arnold, "Drinking the feast": *Alcohol and the Legitimation of Power in Celtic Europe*. Cambridge Arch. Journal 9, 1999, 71-93.
- Arthur 2003: J. W. Arthur, *Brewing Beer: Status, Wealth and Ceramic Use Alteration among the Gamo of South-Western Ethiopia*. World Arch. 34/3, 2003, 516-528.
- Behre 1999: K.-E. Behre, *The history of beer additives in Europe - A review*. Vegetation Hist. and Archaeobot. 8, 1999, 35-48.
- Biel 1985: J. Biel, *Der Keltenfürst von Hochdorf* (Stuttgart 1985).
- Blocker 1989: J. S. Blocker, *American Temperance Movements. Cycles of Reform* (Boston MA 1989).
- Bouby u. a. 2011: L. Bouby/P. Boissinot/P. Marinval, *Never Mind the Bottle. Archaeobotanical Evidence of Beer-brewing in Mediterranean France and the Consumption of Alcoholic Beverages During the 5<sup>th</sup> century BC*. Human Ecology 39/3, 2011, 351-360.
- Bourdieu 1984: P. Bourdieu, *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste* (Cambridge MA 1984).
- Bourdieu 1990: P. Bourdieu, *The Logic of Practice* (Stanford 1990).
- Braudel 1979: F. Braudel, *Civilization and Capitalism, 15<sup>th</sup>-18<sup>th</sup> Century*. Vol. 1: *The Structures of Everyday Life* (New York 1979).
- Bray 2003a: T. L. Bray (Hrsg.), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires* (New York 2003).
- Bray 2003b: T. L. Bray, *To Dine Splendidly: Imperial Pottery, Commensal Politics, and the Inca state*. In: Bray 2003a, 93-142.
- Bruman 2000: J. H. Bruman, *Alcohol in Ancient Mexico* (Salt Lake City 2000).
- Brun 2003: J.-P. Brun, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viticulture, oléiculture et procédés de transformation* (Paris 2003).
- Bryceson 2002a: D. F. Bryceson (Hrsg.), *Alcohol in Africa: Mixing Business, Pleasure, and Politics* (Portsmouth NH 2002).
- Bryceson 2002b: D. F. Bryceson, *Changing modalities of alcohol usage*. In: Bryceson 2002a, 23-52.
- Chapman 1992: M. Chapman, *The Celts. The Construction of a Myth* (New York 1992).
- Clark 1983: P. Clark, *The English Alehouse. A social history, 1200-1830* (London 1983).
- Collis 2003: J. Collis, *The Celts. Origins, Myths and Inventions* (Stroud 2003).

- Colson/Scudder 1988: E. Colson/T. Scudder, For Prayer and Profit. The Ritual, Economic, and Social Importance of Beer in Gwembe District, Zambia, 1950-1982 (Stanford 1988).
- Crush 1992: J. Crush, The Construction of Compound Authority: Drinking at Havelock, 1938-1944. In: Crush/Ambler 1992, 367-394.
- Crush/Ambler 1992: J. Crush/C. Ambler (Hrsg.), Liquor and Labor in Southern Africa (Athens OH 1992).
- De Garine 1996: I. de Garine, Food and the Status Quest in Five African Cultures. In: Wiessner/Schieffenhövel 1996, 193-218.
- De Garine/de Garine 2001: I. de Garine/V. de Garine (Hrsg.), Drinking. Anthropological Approaches. Anthr. Food and Nutrition 4 (New York 2001).
- Diduk 1993: S. Diduk, European Alcohol, History, and the State in Cameroon. African Stud. Review 36/1, 1993, 1-42.
- Dietler 1990: M. Dietler, Driven by Drink: The Role of Drinking in the Political Economy and the Case of Early Iron Age France. Journal Anthr. Arch. 9, 1990, 352-406.
- Dietler 1994: M. Dietler, "Our Ancestors the Gauls": Archaeology, Ethnic Nationalism, and the Manipulation of Celtic identity in Modern Europe. American Anthropologist 96, 1994, 584-605.
- Dietler 1996: M. Dietler, Feasts and Commensal Politics in the Political Economy: Food, Power, and Status in Prehistoric Europe. In: Wiessner/Schieffenhövel 1996, 87-125.
- Dietler 1999: M. Dietler, Rituals of commensality and the politics of state formation in the "princely" societies of Early Iron Age Europe. In: P. Ruby (Hrsg.), Les princes de la Protohistoire et l'émergence de l'état. Actes de la table ronde internationale, Naples, 27 - 29 octobre 1994. Collect. Centre Jean Bérard 17 (Naples 1999) 135-152.
- Dietler 2001: M. Dietler, Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts. In: Dietler/Hayden 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. Monogr. Arch. Méditerranéenne 21 (Lattes 2005).
- Dietler 2006a: M. Dietler, Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives. Annu. Review Anthr. 35, 2006, 229-249.
- Dietler 2006b: M. Dietler, Celticism, Celtitude, and Celticity: the consumption of the past in the age of globalization. In: S. Rieckhoff (Hrsg.), Celtes et Gaulois dans l'histoire, l'historiographie et l'idéologie moderne. Actes de la table ronde de Leipzig, 16-17 juin 2005. Collect. Bibracte 12,1 (Glux-en-Glenne 2006) 237-248.
- Dietler 2006c: M. Dietler, Feasting und kommensale Politik in der Eisenzeit Europas. Theoretische Reflexionen und empirische Fallstudien. Ethnogr.-Arch. Zeitschr. 47/4, 2006, 541-568.
- Dietler 2010: M. Dietler, Archaeologies of Colonialism. Consumption, Entanglement, and Violence in Ancient Mediterranean France (Berkeley 2010).
- Dietler/Hayden 2001: M. Dietler/B. Hayden (Hrsg.), Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power (Washington D. C. 2001).
- Dietler/Herbich 2001: M. Dietler/I. Herbich, Feasts and Labor Mobilization: Dissecting a Fundamental Economic Practice. In: Dietler/Hayden 2001, 240-264.
- Dietler/Herbich 2006: M. Dietler/I. Herbich, Liquid material culture: following the flow of beer among the Luo of Kenya. In: H.-P. Wotzka (Hrsg.), Grundlegungen. Beiträge zur europäischen und afrikanischen Archäologie für Manfred K. H. Eggert (Tübingen 2006) 395-408.
- Douglas 1972: M. Douglas, Deciphering a meal. Daedalus 101, 1972, 61-82.
- Douglas 1987: M. Douglas (Hrsg.), Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology (Cambridge 1987).

- Driessen 1992: H. Driessen, Drinking on masculinity: alcohol and gender in Andalusia. In: Gefou-Madianou 1992, 71-79.
- Dubuis/Garcia 2015: B. Dubuis/D. Garcia, Les contacts entre la Méditerranée archaïque et le monde celtique: le cas de la tombe de Lavau (Aube). Comptes Rendus Séances Acad. Inscript. 3, 2015, 1185-1212.
- Eber 2000: C. E. Eber, Women & Alcohol in a Highland Maya Town. Water of Hope, Water of Sorrow <sup>2</sup>(Austin 2000).
- Forbes 1970: R. J. Forbes, A Short History of the Art of Distillation. From the beginnings up to the death of Cellier Blumenthal (Leiden 1970).
- Garcia 2004: D. Garcia, La Celtique méditerranéenne. Habitats et sociétés en Languedoc et en Provence du VIII<sup>e</sup> au II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. (Paris 2004).
- Gefou-Madianou 1992: D. Gefou-Madianou (Hrsg.), Alcohol, Gender and Culture (London 1992).
- Geller 1993: J. Geller, Bread and beer in fourth-millennium Egypt. Food and Foodways 5/3, 1993, 255-267.
- Gewald 2002: J.-B. Gewald, Diluting drinks and deepening discontent: colonial liquor controls and public resistance in Windhoek, Namibia. In: Bryceson 2002a, 117-138.
- Goldstein 2003: P. S. Goldstein, From stew-eaters to maize drinkers: the chicha economy and the Tiwanaku expansion. In: Bray 2003a, 143-172.
- González Turmo 2001: I. González Turmo, Drinking: an almost silent language. In: De Garine/de Garine 2001, 130-143.
- Guy 2010: K. M. Guy, When Champagne Became French. Wine and the Making of a National Identity. Johns Hopkins Univ. Stud. Hist. and Political Science 121,1 (Baltimore 2010).
- Hall 2005: T. A. Hall, *Pivo* at the heart of Europe: beer-drinking and Czech identity. In: Wilson 2005a, 65-86.
- Harrison 1971: B. H. Harrison, Drink and the Victorians. The Temperance Question in England, 1815-1872 (London 1971).
- Haw 2006: S. G. Haw, Marco Polo's China. A Venetian in the Realm of Khubilai Khan. Routledge Stud. Early Hist. Asia 3 (London 2006).
- Hayden 2014: B. Hayden, The Power of Feasts. From Prehistory to the Present (Cambridge 2014).
- Heap 2002: S. Heap, Living on the proceeds of a grog shop: liquor revenue in Nigeria. In: Bryceson 2002a, 139-159.
- Heath 1976: D. B. Heath, Anthropological perspectives on alcohol: an historical review. In: M. Everett/J. Waddell/D. Heath (Hrsg.), Cross-cultural Approaches to the Study of Alcohol. An Interdisciplinary Perspective (The Hague 1976) 41-101.
- Heath 1978: D. B. Heath, Anthropology and alcohol studies: current issues. Annu. Review Anthr. 16, 1978, 99-120.
- Heath 1987: D. B. Heath, A decade of development in the anthropological study of alcohol use: 1970-1980. In: Douglas 1987, 16-69.
- Heath 2000: D. B. Heath, Drinking Occasions. Comparative Perspectives on Alcohol and Culture (Philadelphia 2000).
- Helmfrid 2010: S. Helmfrid, Thirsty men and thrifty women. Gender, power, and agency in the rural beer trade in Burkina Faso. In: Van Wolputte/Fumanti 2010, 195-222.
- Hendry 1994: J. Hendry, Drinking and gender in Japan. In: McDonald 1994, 175-190.
- Holtzman 2001: J. Holtzman, The food of the elders, the "ration" of women: brewing, gender, and domestic processes among the Samburu of northern Kenya. American Anthropologist 103, 2001, 1041-1058.
- Hornsey 2003: I. S. Hornsey, A History of Beer and Brewing (Cambridge 2003).
- Howes 1996: D. Howes (Hrsg.), Cross-Cultural Consumption. Global markets, local realities (London 1996).
- Huby 1994: G. Huby, Drinking and the management of problem drinking among the Bari, southern Sudan. In: McDonald 1994, 235-247.

- Huetz de Lempis 2001: A. Huetz de Lempis, *Boissons et civilisations en Afrique* (Bordeaux 2001).
- James 1995: T. G. H. James, The earliest history of wine and its importance in ancient Egypt. In: McGovern u. a. 1995, 197-213.
- Jankowiak/Bradburd 2003: W. Jankowiak/D. Bradburd (Hrsg.), *Drugs, Labor, and Colonial Expansion* (Tucson 2003).
- Jennings 2005: J. Jennings, La chichera y el patrón: chicha and the energetics of feasting in the prehistoric Andes. *Arch. Papers American Anthr. Assoc.* 14, 2005, 241-259.
- Jennings u. a. 2005: J. Jennings/K. L. Antrobus/S. J. Atencio/E. Glavich/R. Johnson/G. Löffler/Ch. Luu, "Drinking beer in a blissful mood": Alcohol production, Operational Chains, and Feasting in the Ancient World. *Current Anthr.* 46/2, 2005, 275-304.
- Kümin/Tlusty 2002: B. Kümin/B. A. Tlusty (Hrsg.), *The World of the Tavern. Public Houses in Early Modern Europe* (Aldershot 2002).
- Lau 2002: G. Lau, Feasting and ancestor veneration at Chinchawas, North Highlands of Ancash, Peru. *Latin American Ant.* 13, 2002, 279-304.
- Laubenheimer u. a. 2003: F. Laubenheimer/P. Ouzoulias/P. Van Ossel, La bière en Gaule. Sa fabrication, les mots pour le dire, les vestiges archéologiques: première approche. *Rev. Arch. Picardie* 1/2, 2003, 47-63.
- Lesko 1995: L. H. Lesko, Egyptian wine production during the New Kingdom. In: McGovern u. a. 1995, 215-230.
- Mancall 2003: P. C. Mancall, Alcohol and the fur trade in New France and English America, 1600-1800. In: Jankowiak/Bradburd 2003, 89-99.
- Mandelbaum 1965: D. G. Mandelbaum, Alcohol and culture. *Current Anthr.* 6, 1965, 281-293.
- Mars 1987: G. Mars, Longshore drinking, economic security and union politics in Newfoundland. In: Douglas 1987, 91-101.
- Martin 2001: A. L. Martin, *Alcohol, Sex, and Gender in Late Medieval and Early Modern Europe* (New York 2001).
- Matthee 1995: R. Matthee, Exotic substances: the introduction and global spread of tobacco, coffee, cocoa, tea, and distilled liquor, sixteenth to eighteenth centuries. In: R. Porter/M. Teich (Hrsg.), *Drugs and Narcotics in History* (Cambridge 1995) 24-51.
- Mauss 1935: M. Mauss, Les techniques du corps. *Journal Psychologie* 32, 1935, 271-293.
- Mauss 1966: M. Mauss, *The Gift. Forms and Functions of Exchange in Archaic Societies* (London 1966).
- Maza u. a. 2016: G. Maza/S. Carrara/E. Durand, La consommation du vin méditerranéen à Lyon et le long de la moyenne vallée du Rhône au V<sup>e</sup> siècle avant notre ère (Hallstatt D3-La Tène A). In: G. Blancquaert/F. Malrain (Hrsg.), *Évolution des sociétés gauloises du Second âge du Fer, entre mutations internes et influences externes. Actes du 38<sup>e</sup> Colloque International de l'AFEAF, Amiens, 29 mai-1<sup>er</sup> juin 2014* (Amiens 2016) 675-684.
- McDonald 1994: M. McDonald (Hrsg.) *Gender, Drink and Drugs* (Oxford 1994).
- McGovern 2003: P. E. McGovern, *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture* (Princeton 2003).
- McGovern u. a. 1995: P. E. McGovern/S. J. Fleming/S. H. Katz (Hrsg.), *The Origins and Ancient History of Wine. Food and Nutrition in Hist. and Anthr.* 11 (Amsterdam 1995).
- McGovern u. a. 2004: P. E. McGovern/J. H. Zhang/J. G. Tang/Z. Q. Zhang/G. R. Hall/R. Moreau/A. Nuñez/E. Butrym/M. P. Richards/C. Wang/G. Cheng/Z. Zhao/C. Wang, Fermented beverages of pre- and proto-historic China. *Proc. Nat. Acad. Sci. USA (PNAS)* 101/51, 2004, 17593-17598.

- Michel u. a. 1993: R. H. Michel/P. E. McGovern/V. R. Badler, The first wine and beer: chemical detection of ancient fermented beverages. *Analytical Chemistry* 65, 1993, 408-413.
- Mitchell 2004: T. Mitchell, *Intoxicated Identities. Alcohol's Power in Mexican History and Culture* (New York 2004).
- Moore 1989: J. D. Moore, Pre-Hispanic beer in coastal Peru: technology and social context of prehistoric production. *American Anthropologist* 91, 1989, 682-695.
- Morris 1979: C. Morris, Maize beer in the economics, politics and religion of the Inca Empire. In: C. Gastineau/W. Darby/T. Turner (Hrsg.), *Fermented Food Beverages in Nutrition* (New York 1979) 21-34.
- Morse 2005: M. Morse, *How the Celts Came to Britain. Druids, Ancient Skulls and the Birth of Archaeology* (Stroud 2005).
- Murray 1990: O. Murray, Symptotic history. In: O. Murray (Hrsg.), *Symptotica. A symposium on the symposion* (Oxford 1990) 3-13.
- Murray 2014: A. T. Murray (Übers.), *Homer, Iliad: Books 1-12* (Cambridge MA 2014).
- Netting 1979: R. Netting, Beer as a locus of value among the West African Kofyar. *American Anthropologist* 66, 1979, 375-384.
- Pan 1975: L. Pan, *Alcohol in Colonial Africa* (Helsinki 1975).
- Papagaroufali 1992: E. Papagaroufali, Uses of alcohol among women: games of resistance, power, and pleasure. In: Gefou-Madianou 1992, 48-70.
- Partanen 1991: J. Partanen, Sociability and Intoxication. Alcohol and Drinking in Kenya, Africa, and the Modern World. *Finnish Foundation Alcohol Stud.* 39 (Helsinki 1991).
- Peace 1992: A. Peace, No fishing without drinking: the construction of social identity in rural Ireland. In: Gefou-Madianou 1992, 167-180.
- Platt 1955: B. S. Platt, Some traditional alcoholic beverages and their importance in indigenous African communities. *Proc. Nutrition Society* 14, 1955, 115-124.
- Platt 1964: B. S. Platt, Biological ennoblement: improvement of the nutritive value of foods and dietary regimens by biological agencies. *Food Technology* 18, 1964, 662-670.
- Poo 1995: M. Poo, *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt* (London 1995).
- Poux 2004: M. Poux, L'âge du vin. Rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante. *Protohist. Européenne* 8 (Montagnac 2004).
- Py 2012: M. Py, *Les gaulois du Midi. De la fin de l'âge du bronze à la conquête romaine* <sup>2</sup>(Paris 2012).
- Rehfishch 1987: F. Rehfishch, Competitive beer drinking among the Mambila. In: Douglas 1987, 135-145.
- Rice 1996: P. M. Rice, The Archaeology of Wine: The Wine and Brandy Haciendas of Moquegua, Peru. *Journal Field Arch.* 23, 1996, 187-204.
- Roberts 1984: J. S. Roberts, *Drink, Temperance and the Working Class in Nineteenth-Century Germany* (Boston MA 1984).
- Rolley 2003: C. Rolley (Hrsg.), *La tombe princière de Vix* (Paris 2003).
- Sacchetti 2016: F. Sacchetti, Transport amphorae in the West Hallstatt zone: reassessing socio-economic dynamics and long-distance Mediterranean exchange in Western Central Europe in the Early Iron Age. *Oxford Journal Arch.* 35/3, 2016, 247-265.
- Saul 1981: M. Saul, Beer, sorghum, and women: production for the market in rural Upper Volta. *Africa* 51, 1981, 746-764.
- Scaramelli/de Scaramelli 2005: F. Scaramelli/K. T. de Scaramelli, The roles of material culture in the colonization of the Orinoco, Venezuela. *Journal Social Arch.* 5, 2005, 135-168.
- Sherratt 1991: A. Sherratt, Sacred and profane substances: the ritual use of narcotics in later prehistoric Europe. In: P. Garwood/D. Jennings/R. Skeates/J. Toms

- (Hrsg.), *Sacred and Profane. Proceedings of a Conference on Archaeology, Ritual and Religion*. Oxford Univ. Committee Arch. Monogr. 32 (Oxford 1991) 50-64.
- Smith 2001: F. H. Smith, Alcohol, slavery, and African cultural continuity in the British Caribbean. In: De Garine/de Garine 2001, 212-224.
- Smith 2008: F. H. Smith, *The Archaeology of Alcohol and Drinking* (Gainesville FL 2008).
- Steinkraus 1995: K. H. Steinkraus (Hrsg.), *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. Microbiology Ser. 9<sup>2</sup>(New York 1995).
- Stika 1996: H. P. Stika, Traces of a possible Celtic brewery in Eberdingen-Hochdorf, Kreis Ludwigsburg, southwest Germany. *Vegetation Hist. and Archaeobot.* 5, 1996, 81-88.
- Stika 2011: H. P. Stika, Early Iron Age and Late Mediaeval malt finds from Germany - attempts at reconstruction of early Celtic brewing and the taste of Celtic beer. *Arch. and Anthr. Scien.* 3/1, 2011, 41-48.
- Suggs 1996: D. N. Suggs, Mosadi Tshwene: The Construction of Gender and the Consumption of Alcohol in Botswana. *American Ethnologist* 23/3, 1996, 597-610.
- Suggs/Lewis 2003: D. N. Suggs/S. A. Lewis, Alcohol as a direct and indirect labor enhancer in the mixed economy of the BaTswana, 1800-1900. In: Jankowiak/Bradburd 2003, 135-149.
- Tchernia 1986: A. Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*. Bibl. Écoles Françaises d'Athènes et de Rome 261 (Paris 1986).
- Thomas 1991: N. Thomas, *Entangled Objects. Exchange, Material Culture, and Colonialism in the Pacific* (Cambridge MA 1991).
- Unger 2004: R. W. Unger, *Beer in the Middle Ages and the Renaissance* (Philadelphia 2004).
- Van Wolputte/Fumanti 2010: S. Van Wolputte/M. Fumanti (Hrsg.), *Beer in Africa. Drinking Spaces, States, and Selves*. *Afrikan. Stud.* 36 (Zürich 2010).
- Vencl 1994: S. Vencl, The archaeology of thirst. *Journal European Arch.* 2/2, 1994, 299-326.
- Wiessner/Schiefenhövel 1996: Ph. W. Wiessner/W. Schiefenhövel (Hrsg.), *Food and the Status Quest. An Interdisciplinary Perspective* (Oxford 1996).
- Willis 2002: J. Willis, *Potent Brews. A Social History of Alcohol in East Africa, 1850-1999* (Nairobi 2002).
- Wilson 2005a: T. M. Wilson (Hrsg.), *Drinking Cultures. Alcohol and Identity* (New York 2005).
- Wilson 2005b: T. M. Wilson, Drinking cultures: sites and practices in the production and expression of identity. In: Wilson 2005a, 1-24.
- WHO 2004: World Health Organization, *Global Status Report on Alcohol* (Geneva 2004).
- WHO 2011: World Health Organization, *Global Status Report on Alcohol and Health* (Lausanne 2011).

## Kontakt Daten

Michael Dietler  
 Department of Anthropology  
 The University of Chicago  
 1126 East 59<sup>th</sup> Street  
 Chicago, IL 60637  
 USA  
 mdietler@uchicago.edu