

Nahrungsangebot, Ernährungsgewohnheiten und Tischsitten sind auf eine sehr spezifische Weise mit sozialem Status und kulturellen Traditionen der Konsumenten verbunden. Dies lässt sich insbesondere am Beispiel von Eliten im diachronen und regionalen Vergleich studieren. Im Mitteldonauraum des ersten Millenniums können unter diesem Aspekt Interaktionen zwischen römischen, germanischen, reiternomadischen und slawischen Akteuren betrachtet werden. Die lokalen landwirtschaftlichen Produktionsspektren, die Kultivierung von neuen Nutzpflanzen, der Zugang zu Importgütern und Art sowie Qualität von Tafelgeschirr sind allesamt Indikatoren für die Rekonstruktion einstiger Lebenswelten und Selbstdarstellungen.

Die Fragen der Ernährung können anhand von klassischen archäologischen Funden diskutiert werden, wie Tafelgeschirr aus Ton, Glas oder Metall, Speisebeigaben sowie Landwirtschaftsgeräte, aber auch Befunde wie Speicher, Mühlen oder Ställe geben Auskunft zu dieser Fragestellung. Darüber hinaus rücken naturwissenschaftliche Analysen verstärkt in den Fokus: Neben der Archäobotanik und Archäozoologie bietet nun auch die Untersuchung der menschlichen Überreste wichtige Hinweise auf die Fragen der Ernährung. Mithilfe von paläoökologischen Forschungen können zudem Rückschlüsse auf die Nutzung der Böden und auf das landwirtschaftliche Potenzial und Spektrum gezogen werden. Dies alles ermöglicht schließlich die Rekonstruktion von Subsistenzstrategien, die den Bedarf von Elite- und Machtzentren sicherten.

Im Rahmen der Tagung sollen die Fragen der Ernährung von römisch-frühmittelalterlichen Eliten auf einer breiten Quellengrundlage und aus der Sicht mehrerer Disziplinen beleuchtet und über Zeiten und Räumen hinweg vergleichend diskutiert werden.

Sources of food, dietary habits and commensality are related to the social status and cultural traditions of their consumers in their own specific way, which can be examined in a regional and diachronic approach, in particular among the elites. In the Middle Danube Region in the first millennium AD, this aspect can be studied in terms of the interactions between its Roman, Germanic, nomadic and Slavic actors. The local range of agricultural produce, the cultivation of new plants for consumption, access to imported goods and culinary customs are all elements that help us reconstruct former ways of life and self-representation.

Questions of diet can be discussed on the basis of Classical sources and archaeological evidence, including ceramic, glass and metal tableware, food offerings and agricultural implements, as well as through archaeological features such as storage structures, mills or stables. Moreover, the opportunities offered by the natural sciences have opened up a series of avenues of enquiry: besides archaeobotany and archaeozoology, the examination of human remains gives us important clues about diet and nutrition. In addition, palaeoecological studies provide information on land-use, agricultural potential and types of exploitation. These all contribute to reconstructing the subsistence strategies employed to satisfy the elites and centres of power.

Our conference is intended to examine questions relating to the diet of the Roman and Early Medieval elites on the basis of a broad range of evidence and from the perspective of diverse disciplines, in a comparative approach involving a wide geographic spread over the long term.

Veranstaltungsort: Archäologisches Institut der Tschechischen Akademie der Wissenschaften, Brno, Čechyňská 19, Brno

Veranstalter: Archäologisches Institut der Tschechischen Akademie der Wissenschaften, Brno (ARÚB) und Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO)

Konzept: Lumír Poláček (ARÚB), Orsolya Heinrich-Tamáska (GWZO)



Research Base
Mikulčice



Leibniz-Institut für
Geschichte und Kultur
des östlichen Europa

PRODUZIEREN - VERZEHREN - REPRÄSENTIEREN

Speisen und Getränke
römisch-frühmittelalterlicher Eliten
im Spiegel archäologischer und
archäobiologischer Quellen

PRODUCTION - CONSUMPTION - REPRESENTATION

Food and drink among the Roman and
Early Medieval elites as revealed
by archaeological and bioarchaeological
sources



30. Internationales Symposium
„Grundprobleme der frühgeschichtlichen Entwicklung
im mittleren Donauraum“
Brno, 14.-16. November 2018

Mittwoch, 14.11.2018

Begrüßung

15:00 *Dr. Lumír Poláček* und *Prof. Dr. Herwig Friesinger*

Einführung

15:15 *Orsolya Heinrich-Tamáska*: Produzieren, Verzehren und Repräsentieren: Eine Einführung aus der archäologischen Perspektive

15:35 *Ákos Pető*: Integrated archaeobotanical approaches for the reconstruction of subsistence strategies and agricultural practices: methods and case studies from the Carpathian Basin

16:00-16:30 Kaffeepause

Mikulčice

16:30 *Lumír Poláček, Marian Mazuch, Marek Hladík, Pavel Kouřil, Šimon Ungerman* und *Šárka Krupičková*: Lebensstil und Ernährung der Eliten von Mikulčice aufgrund archäologischer Quellen

17:00 *Michaela Látková*: The diet of the Mikulčice nobility from the point of view of archaeobotany (food supply to the early medieval stronghold)

17:30 *Lenka Kovačiková*: The diet of the Mikulčice nobility from the point of view of archaeozoology

18:00 *Sylva Kaupová, Alexandra Ibrová, Michal Štěpanovský, Priscilla Bayle, Petr Velemínský* und *Jana Velemínská*: The diet of the Mikulčice nobility from the point of view of anthropology

19:00 Abendessen (am Institut)

Donnerstag, 15.11.2018

Produzieren

9:00 *Judyta Rodzinska-Nowak*: Subsistence Economy of the Przeworsk Culture

9:30 *Kalina Skóra*: Zwischen Repräsentation und Konsum. Die Gesellschaft der Wielbark-Kultur im Licht sepulkraler Befunde

10:00 *Tanja Zerl, Jutta Meurers-Balke* und *Renate Gerlach*: Nahrungsmittelproduktion und -versorgung im römischen Rheinland

10:30-11:00 Kaffeepause

11:00 *Günther Karl Kunst, Herbert Böhm* und *Nisa Iduna Kirchengast*: Therme, Straße, Hinterhof – Sozialtopographie oder doch nur Taphonomie? Erfahrungen mit Tierknochen in der Zivilstadt von Carnuntum

11:30 *Anna Elena Reuter*: Anbau, Verarbeitung und Bevorratung – Zur Kulturpflanzenutzung im frühbyzantinischen Caričin Grad im Spiegel archäobotanischer Untersuchungen

12:00 *Zuzana Borzová* und *Karol Pieta*: Landwirtschaftliches Gerät aus dem großmährischen Burgwall Bojná I und das Problem der Ernährung seiner Bewohner

12:30-13:30 Mittag (am Institut)

14:00 Fahrt nach Mikulčice, Besichtigung der Anlage

17:00-17:30 Kaffeepause

Poster-Sektion

17:30 *Jens Schneeweiß, Anna Shevchenko, Elena Kasjuk* und *Anna Bartrow*: „Was war im Topf? Die Entschlüsselung des Tagesgerichts durch Paläoproteomik frühmittelalterlicher angebrannter Speisekruste“

Henriette Baron, Jago Jonathan Birk und *Anna Elena Reuter*: Von der Stadtmaus und der Landmaus – Neue Perspektiven auf das Konzept von Stadt auf Basis interdisziplinärer Forschungen in Caričin Grad

Miriám Jakubčínová, Jana Mihályiová und *Terézia Vanglová*: Lagern, Kochen, Essen am Burgwall von Bojná

Abendvortrag

18:00-19:00 *Lumír Poláček*: Neue Forschungen zum Burgwall von Mikulčice

19:30-21:00 Empfang

21:00 Rückfahrt nach Brno

Freitag, 16.11.2018

Verzehren

9:00 *Thomas Fischer*: Zur Ernährung der Limestruppen in Raetien

9:30 *Balázs Komoróczy* und *Marek Vlach*: Archäologische und archäobotanische Beiträge zur Frage der Ernährung der Germanen und Römer in mittleren Kaiserzeit in Mähren

10:00 *Denisa Krčová, Mária Hajnalová* und *Ján Rajtár*: Die Ernährung der römischen Besatzung des Holz-Erde-Lagers in Iža

10:30-11:00 Kaffeepause

11:00 *Tivadar Vida, Corina Kipper, István Koncz* und *János Ódor*: Veränderungen in der Ernährung während des 5./6. Jhs. in Pannonien

11:30 *Gabriela Dreslerová* und *Jiří Macháček*: Habitus der spätgroßmährischen Eliten aus der Sicht der Archäologie und Archäozoologie. Ein Fallbeispiel: Pohansko bei Břeclav

12:00 *Nina Brundke*: Ernährung der Elite oder Elite durch Ernährung? Isotopischer Nachweis der Ernährungsgewohnheiten auf dem Oberleiserberg (10./11. Jh.)

12:00-13:30 Mittag (am Institut)

Repräsentieren

13:30 *Jan Schuster*: Römisch-germanische Interaktionen im Kunsthandwerk am Beispiel von Adaptionen römischer Silbertrinkbecher

14:00 *Elisabeth Nowotny*: Tiere & Trinkhörner. Speisebeigaben und Tafelgeschirr in den langobardischen Gräbern Niederösterreichs

14:30 *Zsófia Masek*: Die gepidenzeitliche gestempelte Keramik als Repräsentationsmittel

15:00-15:30 Kaffeepause

15:30 *Hedvika Sedláčková*: Hohlglas aus den mährischen Zentren des 9. Jahrhunderts

16:00 *Béla Mikós Szóke*: Das Tafelgeschirr in der karolingischen Grafschaft von Mosaburg/Zalavár

16:30 *Stefan Eichert*: Frühmittelalterliche Elitenbildungen im Gebiet des heutigen Österreichs – Theoretische Modelle und archäologischer Niederschlag

17:00-17:30 Abschlussdiskussion