

Küche und Keller
Produktion, Vorratshaltung und Konsum in Antike und Frühmittelalter

gemeinsame Sektion der
AG Römerzeit und der AG Spätantike und Frühmittelalter
auf der 81. Verbandstagung des West und Süddeutschen Verbandes für Altertumsforschung
e. V.
vom 30.5. bis 1.6.2012
in Friedrichshafen

30.5.2012

- 14:00 Begrüßung (Orsolya Heinrich-Tamaska/Bernd Liesen)
- 14:05 Bernd Päffgen (München), Küche und Keller – Produktion, Vorratshaltung und Konsum in Antike und Frühmittelalter. Einleitende Bemerkungen zum Tagungsthema.
- 14:45 Roland Prien (Heidelberg)/Uwe Groß (Esslingen), „Reibschlüsseln und Restromanen?“ Ernährungs- Und Kochgewohnheiten in Südwestdeutschland zwischen 300 und 800.
- 15:30 Pause
- 16:00 Karl Strobl (Klagenfurt), Exotica in der Küche – Literatur und Realität.
- 16:30 Jutta Meurers-Balke/Tünde Kaszab-Olschewski (Köln), Römische Küche in der CCAA.
- 17:00 WAHLEN der AG SFM und Römerzeit (getrennte Veranstaltungen)

31.5.2012

- 9: 00 Susanne Brather-Walter (Freiburg), Trink- und Speisebeigaben in merowingerzeitlichen Gräbern – ein „gefundenes Fressen“?
- 9:30 Niklot Krohn (Freiburg), „Das größte Stück Fleisch für den Häuptling“ – Ernährungsgewohnheiten als Spiegel der frühmittelalterlichen Gesellschaft.
- 10:00 Pause
- 10:30 Mathilde Grünwald (Worms), Glühwein und Heißgetränke der Merowingerzeit.
- 11:00 Manfred Rösch (Hemmenhofen), Direkte archäologische Belege für spätantike alkoholische Getränke.
- 11:30 Constanze Lösch (Bonn), Fragiler Luxus. Glas als Tafelgeschirr in der Spätantike.
- 12:00 Stefanie Hoss (Köln), Messer, Gabel, Löffel – eine provinzialrömische Besteckkultur?

12:30 Mittag

14:00 Michaela Harbeck/Ramona Schleuder/Gisela Grupe (München), Zur Ernährung der Bevölkerung im Gebiet der ehemaligen Provinz Raetia Secunda in Spätantike und Frühmittelalter anhand stabiler Isotopendaten.

14:30 Öрни Akeret/Sabine Deschler-Erb (Basel), Lebensmittelproduktion für das Militär in der römischen Schweiz aus archäobiologischer Sicht.

15:00 Constanze Höpken (Köln), Konservierung von Lebensmitteln in der Antike: naturwissenschaftliche Grundlagen und historisch-archäologische Quellen.

15:30 Pause

16:00 Richard Frosdick (Basel), New Beginnings: Early Medieval Settlements in North-West Switzerland from the 4th to 8th Century A.D.

16:30 Sven Jäger (Heidelberg), Leben und Überleben in der späten Kaiserzeit – germanisches Wirtschaften im Bereich römischer Siedlungen des Kraichgau.

17:00 Viktoria Baur (Mainz), Produktion und Wirtschaft im Umfeld des Industriereviers Mayen in römischer und frühmittelalterlicher Zeit.

17:30 Paolo de Vingo (Padua), Production and circulation of pottery in Liguria in the Early Middle Ages.

1.6.2012

9:00 Nadja Mirjam Melko (Heidelberg), Fleischkonsum und Fleischverzicht in der Antike.

9:30 Sabine Deschler-Erb (Basel), Schinken und Speck in und aus der römischen Schweiz: wirtschafts-, sozial- und religionsgeschichtliche Perspektiven.

10:00 Pause

10:30 Bernhard A. Greiner (Weinstadt), Vorratshaltung im Kastellvicus. Wie hoch ist der Fleischverbrauch in einem Kastellvicus?

11:00 Stefan Wenzel (Mainz)/Tanja Zerl (Köln), Der *burgus* von Obermendig, „Im Winkel“ – Kornspeicher zur Versorgung spätantiker Mühlsteinarbeiter?

11:30 Andreas Schaflitzl (Bern), „...und verwende sie, wann du willst“ – Vorratshaltung und Nahrungsmittelkonservierung im privaten Bereich am Beispiel der Villa rustica von Möckenlohe.

12:00 Elena Köstner (Regensburg), Der Import von Hülsenfrüchten in die gallischen und germanischen Provinzen und ihre Darreichung in den *cauponae*.

12:30 Mittag

14:00 Patrick Reinard (Marburg), Distribution von Nahrungsmitteln in den Privatbriefen aus Vindolanda, Vindonissa und Ägypten – ein Vergleich.

14:30 Beatrix Petznek (Wien), Die römische Latrine im Schloss Petronell in Carnuntum. Ein Einblick in die antike Wirtschaftsgeschichte.

15:00 Abschlussdiskussion