

# INSTITUT FÜR PROVINZIALRÖMISCHE ARCHÄOLOGIE

PROF. DR. PHILIPP W. STOCKHAMMER

## Hauptseminar: Essen und Trinken in der ur- und frühgeschichtlichen Ägäis

2-stündig, Do 12 - 14 Uhr c.t., K 536, Beginn 27.04.2017

Das Hauptseminar widmet sich der Frage nach Ernährung – vom Pflanzenanbau und der Tierhaltung bis zur Ernährung und Gelagen in der urgeschichtlichen Ägäis, also dem heutigen Griechenland und der Westküste Kleinasiens. Betrachtet werden archäologische, archäozoologische und archäobotanische Zeugnisse sowie Nahrungsrückstandsanalysen aus der Zeit zwischen dem Frühneolithikum und der homerischen Gesellschaft des frühen 1. Jts. v. Chr. Wie hat sich im Lauf der Zeit das Spektrum der Nutzpflanzen verändert, welche Tiere wurden gehalten und zu welchen Zwecken (Fleisch oder Milch)? Wo wurde Nahrung zubereitet (im Haus, im Freien?) und welche Zubereitungstechniken können wir fassen (Kochen, Grillen etc.)? Wie haben sich Gelage gewandelt? Letztlich geht es darum, die Dynamik von Esspraktiken und Küchen in einer prähistorischen Schlüsselregion besser zu verstehen.

### Einführende Literatur:

- Y. Tzedakis/C. H. Martlew, Minoans and Mycenaeans. Flavours of Their Time, Ausstellungskatalog Archäologisches Nationalmuseum Athen, 12. Juli – 27. November 1999 (Athen 1999).
- J. C. Wright, The Mycenaean Feast: An Introduction, *Hesperia* 73, 2004, 121–132.
- P. Halstead/J. C. Barrett (Hrsg.), *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece* (Oxford 2004).
- Y. Tzedakis et al. (Hrsg.), *Archaeology Meets Science: Biomolecular Investigations in Bronze Age Greece* (Oxford 2008).
- S. Voutsaki/S. M. Valamoti (Hrsg.), *Diet, Economy and Society in the Ancient Greek World. Towards a Better Integration of Archaeology and Science* (Löwen 2013).