

Met & Co. – Alkopops bei den Nordmännern

Wie kann man etwas über die Trinkgewohnheiten im Skandinavien des 1. Jahrtausends v. Chr. lernen? Indem man Getränke Rückstände in Grabbeigaben chemisch analysiert.

Von Annine Fuchs

Glaubt man griechischen Chronisten, waren die Bewohner Skandinaviens in der Bronzezeit und vorrömischen Eisenzeit (etwa 1800 v. Chr. – 160 n. Chr.) dem Alkohol verfallene Barbaren. Auch heutzutage sind Met saufende Nordmänner eine gängige Vorstellung. Tatsächlich aber wissen Historiker nur wenig über das Nord-europa jener Zeit, denn eine Schrift war nicht gebräuchlich, die wenigen Berichte stammen daher aus zweiter Hand. Neuerdings liefern naturwissenschaftliche Verfahren aber weitere Daten über den Alkoholkonsum der Nordmänner.

Die antiken Kulturen Mittel- und Südeuropas erhielten ihre Informationen dank eines florierenden Fernhandels. So notierte der römische Geschichtsschreiber Dionysios von Halikarnassos um die Zeitenwende, die Skandinavier bereiten einen Trunk aus Gerste, indem sie es in Wasser verrotten ließen. Zudem wusste Diodor im 1. Jahrhundert v. Chr. von einem Bier, das neben importiertem römischen Wein auch jenes Wasser enthalte, das nach dem Reinigen von Honigwaben übrig blieb. Eine Vorstellung, die ihm undenkbar erscheinen mochte, handelte es sich dabei doch um ein Abfallpro-



dukt und kein reines Wasser, womit man im mediterranen Raum Wein zu verdünnen pflegte.

Altertumsforscher sehen darin einen Hinweis auf den Honigwein Met, der laut archäobotanischen Befunden bereits deutlich früher im Norden bekannt gewesen ist. Eine wichtige Rolle spielt in diesem Zusammenhang ein hölzerner Eimer aus dem so genannten Egtved-Grab, der auf das Jahr 1370 v. Chr. datiert wird. Mikroskopische Untersuchungen von getrockneten Rückständen an den Innenwänden brachten Spuren von Honig, Weizenmalz und verschiedenen Beeren zum Vorschein, typischen Bestandteilen von Met und Bier.

Trinkgefäße und Behältnisse, die wahrscheinlich der Herstellung oder dem Transport alkoholischer Getränke dienten, finden sich im gesamten skandinavischen Raum. Mitunter enthalten sie noch eine Kruste, die neue Informationen über die Trinkgewohnheiten der Nordmänner liefern könnte – sofern die Zersetzung des organischen Materials noch nicht zu weit fortgeschritten ist. Ein Spezialist für diese Fragen ist Patrick E. McGovern, Leiter des Biomolecular Archaeology Project for Cuisine, Fermented Beverages, and Health am University of Pennsylvania Museum in Philadelphia. Seit mehr als 20 Jahren setzt er dafür naturwissenschaftliche Methoden ein; so konnte er mittels chemischer Analysen nachweisen, dass vergorene Getränke schon um 9000 v. Chr. in China bekannt waren. In einem internationalen Team aus Forschern verschiedener Disziplinen untersucht er nun die

AUF EINEN BLICK

BARBARISCHE SITTEN

1 Griechische und römische Chronisten hielten die Trinksitten der Völker des Nordens für unkultiviert: Diese tranken **unverdünnten Wein** und mischten ihn oft mit anderen Alkoholika wie Honigwein.

2 Um solche Aussagen zu überprüfen, untersuchen Wissenschaftler eingetrocknete **Rückstände in Grabbeigaben**.

3 Mit **Verfahren der Lebensmittelanalytik** wiesen Forscher Substanzen nach, die bestätigen, dass die Nordmänner tatsächlich schon in der Antike so etwas wie **Met** kannten, ihm aber auch gern **Wein, Bier oder diverse Kräuter zusetzten**.

Um die Zeitenwende war eine junge Frau auf der heute zu Dänemark gehörenden Insel Lolland mit allerlei Beigaben beerdigt worden. So entdeckten die Archäologen in dem »Juellinge-Grab« nicht nur gläserne Becher und ein Trinksieb (Mitte), sondern auch eine bronzene Situla (rechts) mit Getränkerückständen.



MIT FELD. GEN. VOM NATIONALMUSEUM DÄNEMARK / ROBERTO FORTUNA & MIRA LISBEM

Trinkgefäße von vier archäologischen Stätten der fraglichen Zeit in Dänemark und Schweden.

Aufschlussreiche Daten lieferte das nach dem Fundort auf der dänischen Insel Lolland benannte Juellinge-Grab. Dort war eine junge Frau um die Zeitenwende mit wertvollen Beigaben bestattet worden. Neben Schmuck und bronzenem Kosmetikkästchen gehörten nicht nur zwei Trinkhörner dazu, wie man sie in einem nordischen Grab durchaus erwarten würde, sondern auch ein römisches Weinsset, bestehend aus einer bronzenen Situla – einem eimerförmigen Behälter –, gläsernen Bechern und einem Sieb, um das Getränk zu filtern. Dass man es der Verstorbenen sogar in die Hand gelegt hatte, unterstreicht die Integration mediterraner Trinksitten in den gehobenen Kreisen der nordischen Gesellschaft. Denn es handelt sich nicht um einen Einzelfund. So barg das schon 1920 ebenfalls auf Lolland entdeckte Männergrab von Hoby Trink- und Speisegeräte aus einer Werkstatt in Capua. Flemming Kaul, Wissenschaftler der Abteilung Danmarks Oldtid (Dänemarks Altertum) am dänischen Nationalmuseum weist darauf hin, dass sich dieses Phänomen auch bei den Gräbern offenkundig weniger reicher Personen der vorrömischen Eisenzeit nachweisen lässt: Die den Toten mitgegebenen Ess- und Trinkgeschirre bestanden zwar aus Ton, waren aber mitunter den römischen Metallwaren nachempfunden.

Bierwürze und Weinsäure im Rückstand

An der Innenseite der Juellinge-Situla hatten sich Rückstände erhalten, die schon 1911 mikroskopisch untersucht wurden. Damals wurden organische Reste entdeckt, die von Gerstenkörnern, Beerenfrüchten und Hefezellen herrühren konnten – für die Wissenschaftler ein deutlicher Hinweis auf ein durch Gärung gewonnenes alkoholhaltiges Getränk. Mit modernen Analyseverfahren sollten diese alten Befunde nun bestätigt und weitere Informationen gewonnen werden.

Aus diesem Grund unterzog McGovern eine Juellinge-Probe zunächst der Fourier-Transform-Infrastrukturmetrie (FT-IR): Die absorbierten Anteile einer Abfolge von Infrarotlicht verschiedener Frequenzen bestätigte, dass nach wie vor organische Stoffgruppen vorhanden waren. Mit verschiedenen Verfahren der Lebensmittelanalytik trennten die Chemiker sie auf und identifizierten die darin vertretenen Substanzen mit Massenspektrometern und Gaschromatografen.

Auf diese Weise wiesen sie ein Pflanzenwachs nach, das man auf den Schalen von Preisel- und Moosbeeren findet. Die Kruste enthielt außerdem Verbindungen, wie sie in Wacholderzweigen und Blättern des Gagelstrauchs vorkommen. Letztere dienten in Nordeuropa vermutlich seit der Zeitenwende zum Würzen von Bier, als Heilmittel sowie zur Verlängerung der Haltbarkeit.

Vor allem aber fanden die Forscher mehrfach Spuren von Weinsäure, die neben Weinstein ein deutlicher Hinweis auf Traubenwein ist. Weil Reben im kühlen Norden nicht gedeihen, und es laut McGovern auch keine anderen Pflanzen in Skandinavien gab, die diese Säure enthielten, ist er sich ziem-

lich sicher, dass Diodor Recht hatte: Die Nordmänner importierten römischen Wein. Sie haben ihn dann aber – anders als Römer und Griechen – nicht mit Wasser gemischt, sondern wohl mit einheimischen Produkten wie Bier und Honigwein, zu etwas, das er »Nordischen Grog« nennt.

Peter Steen Henriksen, Met-Experte des dänischen Nationalmuseums, mahnt allerdings zur Vorsicht: Gerade der Weinnachweis sollte nicht überstrapaziert werden. Denn die Situla war selbst Importware, könnte also schon in der römischen Welt dem Mischen von Wein gedient haben. Dann wären die Rückstände möglicherweise nicht erst durch den Gebrauch in Lolland entstanden. Um dies zu klären, schlägt er vor, anhand mikroskopischer Schnitte zu untersuchen, ob sich in der Rückstandskruste verschiedene Schichten unterscheiden lassen.

Zwar repräsentiert die Juellinge-Probe nur einen Ort und Zeitabschnitt, doch auch die anderen drei Fundorte der jüngsten Untersuchungen zeigen ähnliche Bilder. Demnach bevorzugten die Nordmänner alkoholische Mischgetränke aus Getreide, Honig und Früchten – denen sie mitunter römischen Wein beimengten. McGovern und seine Kollegen glauben zudem, dass es den Nordmännern auch um die medizinische und desinfizierende Wirkung alkoholischer Getränke ging. Sie begründen dies mit dem bis in die Neuzeit üblichen Genuss von Wein und Bier an Stelle des oft durch Fäkalien und Produktionsabfälle verunreinigten Wassers. Auch Inhaltsstoffe wie die Blätter des Gagelstrauchs und Wacholderzweige wertet er in diese Richtung.

Dass sie ihren »Grog« unverdünnt tranken, galt Diodor und seinen Zeitgenossen aber als Ausdruck mangelnder Kultur. Auch den Met achteten Griechen und Römer gering, was diesem sicher nicht gerecht wurde. Denn Honig zu beschaffen war keine leichte Aufgabe, weshalb Met als Getränk der nordischen Oberschicht anzusehen ist. ~

DIE AUTORIN



Annine Fuchs studierte Klassische Archäologie, Archäobotanik und Paläopathologie. Sie schreibt als freiberufliche Autorin zu archäologischen und kulturwissenschaftlichen Themen.

QUELLEN

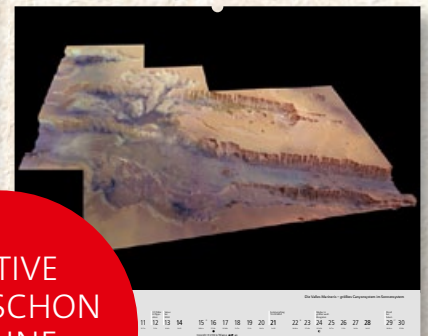
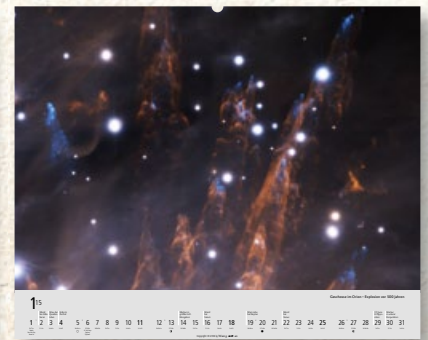
Both, F. (Hg.): Gerstensaft und Hirsebier. 5000 Jahre Biergenuss. Isensee, Oldenburg 1998

McGovern, P.E.: European Bogs, Grog, Burials and Binges. In: McGovern, P.E. (Hg.): *Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer and Other Alcoholic Beverages*, University of California Press, S. 129–158, 2009

McGovern, P.E. et al.: A Biomolecular Archaeological Approach to »Nordic Grog«. In: *Danish Journal of Archaeology* 2, S. 112–131, 2013; online: 10.1080/21662282.2013.867101

Nelson, M.: *The Barbarian's Beverage – a History of Beer and Ancient Europe*, Routledge, London 2005

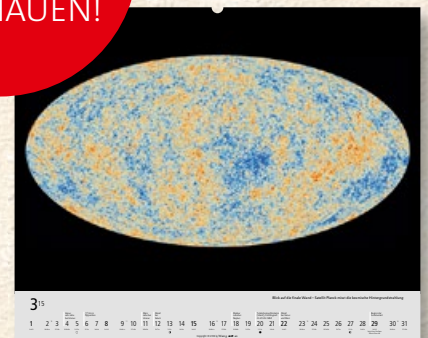
Dieser Artikel im Internet: www.spektrum.de/artikel/1317950



**MOTIVE
JETZT SCHON
ONLINE
ANSCHAUEN!**

DER NEUE BILDKALENDER HIMMEL UND ERDE 2015

Sterne und Weltraum präsentiert im Bildkalender »Himmel und Erde« insgesamt 13 herausragende Motive aus der astronomischen Forschung. Sie stammen aus verschiedenen Bereichen des elektromagnetischen Spektrums: dem sichtbaren Licht, dem Infrarotlicht, dem Mikrowellen- und Radiowellenbereich. Vom Valles Marineris auf Mars geht es zu Gas- und Staube nebeln im Milchstraßensystem, von fernen Galaxien bis hin zur Finalen Wand, als die Strahlung nach dem Urknall von der Materie entkoppelte. Zusätzlich bietet der Kalender wichtige Hinweise auf die herausragenden Himmelsereignisse 2015 und erläutert ausführlich auf einer Extraseite alle auf den Monatsblättern abgebildeten Objekte.
14 Seiten; 13 farbige Großfotos; Spiralbindung; Format: 55 x 45,5 cm; € 29,95 zzgl. Porto; als Standing Order € 27,- inkl. Inlandsversand



So einfach erreichen Sie uns:

Telefon: 06221 9126-743

sterne-und-weltraum.de/kalender2015

Fax: 06221 9126-751 | E-Mail: service@spektrum.de



Oder QR-Code
per Smartphone
scannen und
Angebot sichern!