

Das Kochen mit Steinen.**Ein Beitrag zur Entwicklungsgeschichte der Nahrungszubereitung.**

Andreas Dittmann. Marburger Studien zur Völkerkunde Bd. 7. Berlin 1990.

357 S. mit 11 Karten, 8 Tabellen und 30 Abb., Brosch., 68 DM.

Martin Schmidt

Besonders wer einmal eine in einem Grubenofen gegarte Lammkeule gegessen hat, wird mit Interesse ein Buch wie das zu Besprechende in die Hand nehmen. Zumal auch in der Vorgeschichte das Thema "Nahrungszubereitung" eher peripher behandelt wird, wenn man einmal von den Römern absieht (1). Gerade für die Altsteinzeit scheint latent das Bild einer ewigen Grillsaison in den Köpfen zu sitzen.

Die in Marburg 1989 als Dissertation eingereichte Arbeit gelangte, das sei hier besonders erwähnt, erfreulich schnell in den Druck. Freilich ist sie, besonders im archäologischen Teil, fast schon wieder ein wenig veraltet. Schon 1988 fand in Dublin das erste Internationale [=N-Europa] "Burnt Mound Symposium" statt, dessen Vorträge allerdings erst Ende 1990 veröffentlicht wurden (BUCKLEY 1990a). Auch die Ergebnisse einer zweiten Konferenz mit Beiträgen aus Großbritannien, Irland, Kanada und der Schweiz sind bereits publiziert (BARFIELD & HODDER 1991). Beide Bände behandeln fast ausschließlich archäologische Befunde. Für die Kochsteinarchäologie in der Schweiz sei hier noch auf einen aktuellen Aufsatz von M. JOOS (1991) verwiesen. Der Vollständigkeit halber seien noch die Arbeit von J. GASCO (1985) und ein von M. OLIVE und Y. TABORIN (1989) herausgegebener Kongreßband genannt, die sich vorwiegend mit Feuerstellen befassen.

Was der Verf. hier nach Durchsicht von über 700 Zitaten und eigenen Experimenten über "Das Kochen mit Steinen" vorgelegt hat, erscheint zunächst handbuchartig. Das Werk umfaßt mehr oder minder vollständig - wer möchte das schon prüfen - alle Verwendungszwecke von heißen Steinen zu allen Zeiten, in allen Kontinenten, bei allen Völkern. Vielleicht ist das aber gerade ein Nachteil des Buches. Als Folge der angestrebten umfassenden Übersicht bleibt es stellenweise recht oberflächlich; das mag aber auch an den Quellen liegen.

Stellenweise sind DITTMANN'S Ausführungen recht langatmig. Die Fußnoten sind z.T. unsystematisch gesetzt. Warum nach einem Kurzzitat im Text am Ende des betreffenden Satzes dann noch einmal eine Fußnote auftaucht, in der das vollständige Zitat gebracht wird, ist nicht so recht einzusehen, zumal das Zitat bis auf wenige Ausnahmen wieder im Literaturverzeichnis auftaucht. Viele langatmige Aufzählungen, welche Ethnien da und dort so und so mit Kochsteinen umgegangen sind, hätten wesentlich übersichtlicher in Tabellen dargestellt werden können, zumal sehr viele Quellen offensichtlich kaum mehr Information als den bloßen Hinweis, daß Kochsteine benutzt wurden, bieten. Eine gestrenge Redaktion hätte das Werk mühelos um mindestens 50 Seiten kürzen können. Man hätte sich eher mehr und qualitätvollere Abbildungen gewünscht. Auch hätten Kochbehältnisse und Gerätschaften durchaus einer ausführlicheren Beschreibung bedurft. Mehr hätte man auch gerne darüber erfahren, wer denn im Einzelfall das Essen zubereitet,

welchen Anteil an der Ernährung gekochte, bzw. rohe Nahrung hatte etc. Aber vielleicht liegt das wiederum an den mageren ethnographischen Quellen.

Zwar meint der Autor (294), daß die Veröffentlichung von Kochrezepten zu weit führen würde, dennoch hätte Rez. gerne wenigstens einige Beispiele gefunden. So scheint es nun, daß den Speisen nicht einmal ein winziges Kräutchen beigegeben wurde. Auch hätten den Leser Vorbereitungs- und Garzeiten der unterschiedlichen Techniken interessiert, die nur erratisch auftauchen (205; 225; 287).

Vergleicht man besonders die archäologischen Kapitel des Verf. mit den Beiträgen in den oben erwähnten Konferenzbänden, mag man sich des Eindruckes nicht erwehren, daß es sich bei der Arbeit um eine wohl fleißige, aber z.T. völlig unreflektierte Literatursammlung handelt. So kann man z.B. nicht so recht glauben, daß Feuersteingerölle als Kochsteine gedient haben (64), zumal der Verf. bei seinen Experimenten zu dem Schluß kommt, daß Hornsteine ungeeignet seien (321). Allerdings heißen Feuersteingerölle noch heute in Großbritannien im Volksmund "*potboilers*" (Versuche mit Flintgeröllen als Kochsteine verdanken wir A. WOODS (1983).

Merkwürdig erscheinen auch Formulierungen wie "... *Steine ... , deren charakteristische Verformung deutlich eine frühe Feuereinwirkung [vulkanische vielleicht ? Anm. Rez.] verriet...*" (22). Und andächtiges Staunen überkommt einen, wenn man erfährt, daß Schafmägen ein geringeres Volumen als Rindermägen besitzen, "...*was den Kochvorgang erheblich abkürzt.*" (85).

Abb. 30 (299) bringt quasi als Zusammenfassung der Arbeit ein Schema zur "*Entwicklungsgeschichtlichen Einordnung der Kochsteinmethode*". Das Schema wird allerdings nicht ausreichend begründet. Die Einordnung beruht wohl auf DITTMANN'S «gesundem Menschenverstand» und einer Grundauffassung, die wir als «streng fortschrittsgläubig» charakterisieren wollen.

Die Arbeit wird abgeschlossen durch ein Kapitel, in dem einige Versuche des Autors vorgelegt werden, die Aufschluß über die Eignung verschiedener Gesteinsarten als Kochsteine geben sollen. V. BUCKLEY (1990b) z.B. hat ebenfalls ausprobiert, wie oft man einige «irische Gesteine» erhitzen kann. Seine Ergebnisse ergeben z.T. eine doppelte Haltbarkeit wie bei DITTMANN. Aber nicht alle Gesteine desselben geologischen Namens sind unbedingt vergleichbar. Was die technische und geologische Analyse von Kochsteinen angeht, sei hier nochmals auf den eingangs erwähnten Aufsatz von M. JOOS (1991) verwiesen, der diese Fragen bisher methodisch am saubersten angegangen hat.

Trotz aller Mäkelei sei aber gesagt, daß eine Dissertation ja auch irgendwann ein Ende finden muß. Die angemarkten «Fehlstellen» sind vielleicht eine zweite Monographie wert. So bleibt dem Autor das Verdienst, die überaus vertreute Literatur zusammengetragen und gesichtet zu haben. Allein dafür sollten wir ihm dankbar sein. Solche Übersichten zu speziellen Themen wären auch in der Archäologie äußerst wünschenswert.

A n m e r k u n g

(1) Allerdings läuft gerade in Heilbronn eine Ausstellung unter dem Titel "*Vom Mammutfleisch bis zur Kartoffel*" (9.10.92-17.1.93; mit Katalog), und im Juli fand der vierte Aktionstag

(Museumsfest) im Museum Schloß Steinheim (Hanau), unter dem Motto "100.000 Jahre EBkultur" (SCHMIDT et al. 1992), statt.

L i t e r a t u r

BUCKLEY, V. (Hrsg.) (1990a) *Burnt Offerings: international contributions to burnt mound archaeology*. Dublin 1990.

BUCKLEY, V. (1990b) *Experiments using a reconstructed fulacht with a variety of rock types: implications for the petromorphology of fulachta fiadh*. In: BUCKLEY, V. (Hrsg.) (1990) *Burnt Offerings: international contributions to burnt mound archaeology*. Dublin 1990, 170-172.

BARFIELD, L.H. & M.A. HODDER (Hrsg.) (1991) *Burnt mounds and hot stone technology: Papers from the second international Burnt Mound Conference, Sandwell, 12th - 14th October 1990*. Sandwell 1991.

GASCO, J. (1985) *Les installations du quotidien*. Doc. d'Arch. Franç. 1. Rennes 1985.

JOOS, M. (1991) *Zur Bedeutung der Steinhaufen (tenevieres) von Yverdon (VD), Avenue des Sports*. Jahrb. Schweiz. Ges. Urgesch. 74, 1991, 195-199.

OLIVE, M. & V. Taborin (Hrsg.) (1989) *Nature et fonction des foyers préhistoriques*. Actes Coll. Int. Nemours 1987. Nemours 1989.

SCHMIDT, M. et al. (1992) *100.000 Jahre EBkultur. Essen und Trinken von der Steinzeit bis zu den Römern*. Hanau 1992.

WOODS, A. (1983) *The Old Pot-Boiler*. Bull. Experimental Firing Group 2, 4, 1983, 25-40.

Martin Schmidt M.A.
Kennedystraße 47
W-6072 Dreieich