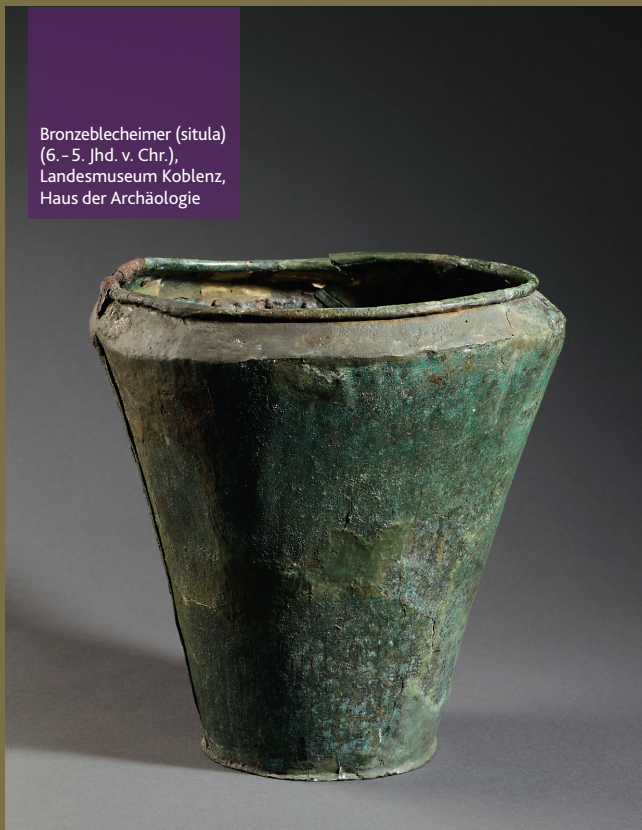




Bronzeblecheimer (situla)
(6.-5. Jhd. v. Chr.),
Landesmuseum Koblenz,
Haus der Archäologie



Bronzeblecheimer

Mit dem Entstehen der keltischen Kultur an Mittelrhein und Mosel in der Hallstattzeit, der mittelrheinischen Hunsrück-Eifel-Kultur (700 - 480 v. Chr.) änderte sich neben vielen Neuerungen im täglichen Leben auch die Struktur der Gesellschaft. Eine Adels- und Kriegerkaste bildete sich, die Handel und Rohstoffe kontrollierte und über Kleinregionen herrschte. Nicht nur im täglichen Leben unterschied sich diese herausgehobene Gesellschaftsschicht von der meist bäuerlich geprägten Bevölkerung, sondern auch im Totenkult grenzte sich die Elite mit besonderen Beigaben ab, wie Importgüter aus dem mediterranen Raum und der typischen Beigabe von Streitwagen, in mächtigen Grabhügeln.

Zu den typischen Importstücken zählt in dieser Zeit der aus Bronzeblech gefertigte Eimer, die sog. „situla“, die in der Frühzeit aus dem italischen Raum importiert,

später in regionalen Werkstätten kopiert wurde. Situlen stehen im Kontext von Trinkservices und dienen als Mischgefäße der Veredelung von Getränken, wie etwa Wein. Oft sind diese Bronzegefäße mit figuralen Reliefs verziert, die wichtige Quellen zur Bildwelt und Kultur der Kelten liefern. Die große „situla“ stammt aus einem Grabhügel bei Eitelborn im Westerwald und ist aus einem seitlich vernietetem Bronzeblech gearbeitet, der Boden wurde dann in einem zweiten Arbeitsschritt ebenfalls mit der Wandung vernietet, das Gefäß dann mit einem Henkel versehen.



Hallstattzeitlicher Eintopf

ZUTATEN:

100 g Saubohnen
50 g Rollgerste
200 g Hirse
500 g Kachelfleisch
(z. B. Schweinshaxe
oder Lammkeule)

ZUBEREITUNG:

Saubohnen und Fleisch in Wasser einweichen und am nächsten Tag weichkochen. Die Rollgerste dann halb weich kochen, Hirse dazugeben und beides zusammen fertig garen.

Alles vermischen und nach Geschmack mit Salz, Thymian, Kümmel, Minze und Apfelmost würzen.