



Schnabelkanne
(5.-4. Jhd. v. Chr.),
Landesmuseum Koblenz,
Haus der Archäologie

3/8

Schnabelkanne

Während der eisenzeitlichen Latènezeit, in der jüngeren Hunsrück-Eifel-Kultur am Mittelrhein (480 - 250 v. Chr.) wurden Adelige und Fürsten neben Goldschmuck auch mit griechischen und etruskischen Importgütern bestattet. Metallgefäße, als typische Grabbeigaben dieser Zeit, wurden teils für den Export in die keltische Welt mit typischen Verzierungen versehen oder durch einheimische Handwerker nach mediterranen Vorbildern kopiert.

Die Verzierungen auf den Gefäßen zeigen den typischen keltischen Zierstil mit Wirbeln, Masken und Rankenornamenten. Besonders häufig an Mittelrhein und Mosel ist die bronzene sog. „Schnabelkanne“,

die zu den charakteristischen Südimporten dieser Zeit zählt und im Rahmen der Tischkultur zu einem Trinkservice gehört. Wie das Stück aus einer reichen keltischen Bestattung aus Urmitz am Rhein zeigt, kennzeichnen dieses Kannen einen lang gezogenen Schnabel, der sich besonders zum präzisen Einschenken von Flüssigkeiten, wie etwa Wein, eignet.

Durch die Form des Schnabels ließ sich der austretende, dünne Flüssigkeitsstrahl leicht regulieren. Wein wurde zu dieser Zeit besonders aus dem südfranzösischen Raum um die griechische Kolonie Marseille bis an den Mittelrhein verhandelt. Dies führte in den keltischen Zivilisationen zur Einführung mediterraner Trinksitten, die besonders von der einheimischen Oberschicht gerne angenommen und imitiert wurde.



Grillierte Lachstranchen mit Senf nach „Keltenart“

ZUTATEN:

Lachstranchen (1,5 - 2 cm dick)
große blanchierte Weißkohlblätter
40 g weiße Senfkörner
20 g braune Senfkörner
1 EL Apfelessig,
nach Bedarf Brühe
1 Prise Salz
40 g cremiger Honig
(z. B. Tannenhonig)

ZUBEREITUNG:

Die Senfkörner im Mörser oder mit einer mechanischen Kaffeemühle zerkleinern. Diese nun mit Salz, Apfelessig und so viel Brühe vermischen, dass eine cremige Masse entsteht. Danach den Honig unterheben. Der Senf sollte vor dem Verzehr 2 - 3 Tage in einem geschlossenen Gefäß kühl ruhen.

Den Grillrost mit Speckschwarte einreiben, der Abstand der Holzkohle zum Rost sollte etwa 10 cm betragen. Die blanchierten Kohlblätter überlappend auf den Grillrost legen und die Lachstranchen darauf verteilen. Nach dem Wenden die Tranchen mit Senf bestreichen und fertig garen.