

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



## Vorratsgefäß

In der keltischen Eisenzeit, der Hunsrück-Eifel-Kultur am Mittelrhein lebte die Bevölkerung in landwirtschaftlich geprägten Höfen, die sich oft in kleinen dorfähnlichen Siedlungen konzentrierten, aber auch in befestigten Höhensiedlungen, die mit Wällen und Gräben umgeben waren. Die Bewohner dieser Siedlungen, die oft auf markanten Höhen errichtet sind, gehörten zu Adelsitzen, die in der Region Handel und Rohstoffe kontrollierten. Den Hauptanteil der Nahrung stellte das Getreide, in der Regel Dinkel, der sich dauerhaft gut als Vorrat lagern lässt. Weiterhin ergänzten Hülsenfrüchte, Öl- und Faserpflanzen sowie Obst und Gemüse das Nahrungsangebot. Neben den landwirtschaftlichen Produkten wurden Haustiere, wie Rinder, Schweine sowie Schafe und Ziegen gezüchtet.

Die Mehrproduktion an Nahrung verlangte in dieser Zeit eine effektive Vorratshaltung über einen längeren Zeitraum hinweg. Neben ausgekleideten Erdgruben, die als natürliche „Kühlschränke“ für eine längere Aufbewahrung von Nahrung geeignet waren, sind auch große Keramikgefäße bekannt, die größtenteils im Boden eingegraben auch der Vorratshaltung von leicht verderblicher Nahrung dienten und verschlossen auch Schädlinge fernhielten. Die Großgefäße wie das Stück aus Kettig im Neuwieder Becken waren im oberen, sichtbaren Teil oft mit Tupfenbändern und aufgelegten Leisten verziert.



## Keltenkringel

### ZUTATEN:

250 g Dinkelmehl  
200g Honig  
1 Ei  
10 g Butter  
10 g Hefe  
1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG:

Ei, Honig und zerbröckelte Hefe in einer Schale vermischen. Dinkelmehl dazu sieben und die übrigen Zutaten vermengen. Der Teig wird relativ zäh und klebrig. Den Teig mit einem Löffel portionsweise auf ein Backblech geben, dabei etwas Abstand lassen. Mit dem Stiel eines Holzkochlöffels die Plätzchen mittig weit lochen. Alternativ funktioniert auch ein Donutblech.

Im Ofen dann bei 180°C Umluft 15 - 10 Minuten backen. Die Kringel härten nach dem Backen etwas aus und lassen sich am besten in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren.