

## Celtic Café

Der Karnutenwald (für Gäste lesbar) - alles über keltisches Heidentum - einst und jetzt => BRIXTA - Magie und Orakel => Thema gestartet von: Bibliothekar am 22.02.2013, 14:42:43

Titel: (Kult)-Speisen und Speisetabus  
 Beitrag von: Bibliothekar am 22.02.2013, 14:42:43

Mc Claudia schrieb:

Slania,

weils mich grad interessiert hat, hab ich kurz herausgearbeitet, welche Speisen und Getränke bei den ollen Kelten beliebt waren und auch kultisch genutzt wurden:

Speisen, die man zu den 4 Festen isst (Le Roux/Guyonvarc'h, "Druiden", S. 294 ff.):

- Samain: Fleisch, Bier, Nüsse, Wurst, Buttermilch, Brot, Butter
- Imbolc: jede Speise
- Beltaine: Bier, Kraut, Milch, Dickmilch
- Lughnasad: alle Früchte

keltische Speisen und Getränke nach Birkhan, „Kelten“, S. 1079 ff.

Speisetabus:

Britannien: Hase, Huhn, Gans.

Schotten: Fisch

Galater: Schweinefleisch (Attiskult)

Irland: Kranich

Treverer (archäolog.): Pferd

Speisen:

- Fleisch gekocht, gegrillt oder auf Spießen gebraten
- Rind und Schwein am beliebtesten
- seltener: Schaf, Ziege, Pferd, Wild
- ganz selten: Geflügel, Hund
- Schwein = Göttergabe (Lieblingsfleisch auch bei Inselkelten)
- Saucen, Suppen, wo man Brot eintunken kann
- Konservieren durch Einsalzen, Räuchern, Honig
- Küstenvölker: Fisch mit Salz, Essig und Mutterkümmel braten.
- kein Öl – widerwärtig, unbekannt
- Gallorömische Delikatessen: Gepökelttes Schweinefleisch, salzige Rinder- oder Schweinewurst
- Blut – selten, aber doch (in den neuzeitlichen Highlands den Rindern abgezapft im Winter)
- am wichtigsten: Gerste, dann: Dinkel, Emmer, Einkorn, Weizen, Hafer, Roggen, Hirse, Kräuter
- Körnerbrei, Ritschert, Porridge
- Irland: Gries oder Mehl mit Butter und Milch gekocht
- Brot, v.a. aus Einkorn oder Dinkel
- Irische Heldenmahlzeit: 7-jähriger Eber und 7-jähriger Stier, speziell gefüttert, dazu 100 Weizenbrotlaibe in Honig gebacken
- Henkersmahlzeit des Lindowman: Brot aus Gerste, Dinkel und Emmer
- Irland – Kräuter: Brunnenkresse, Bachbunze, Seetang, Bärlauch
- Hülsenfrüchte: wichtigste: Saubohnen, dann: Erbsen, Linsen, Wicken, Lupinen

- Gallien: Gemüse: Karotten, verschiedene Rüben, Kohl, Weißkraut, Salat, Porree, Zwiebel, Knoblauch
- Gallien: Obst: v.a. Äpfel, Birne, Kirsche, Pfirsich, Traube, Walnuss, Feigen, Maroni. Beeren, Vogelkirschen, Dirndeln, Zwetschken, Pflaumen, Schlehen, Ebereschen, Elsbeeren, Speierling, Weißdornfrüchte, Mhlbeeren, Haselnüsse.
- Inselkelten: Milchprodukte: Milch, Butter, Topfen, Käse, Molke
- Strabon behauptet, die Britannier seien zu primitiv für die Käseherstellung
- Plinius: Butter = feinstes Nahrungsmittel aller Barbaren
- Gallien: berühmter Käse

#### alkoholische Getränke

- Wein bei den Festlandkelten als adliges Getränk (importiert aus Italien, später auch selbst angebaut)
- Bier und Weizenbier, u.U. unter Zugabe von Speierling (Apfelbier, Apfelwein?)
- Honigbier
- Es wird in kleinen Schlucken und unverdünnt getrunken
- unbekanntes Getränk mit Mutterkümmel (Athenaios)
- Keltiberer: Mulsum (Wein mit Honig vermischt)
- Met als Kultgetränk (Göttin Medb, Meduna, Segen der Morrigan)
- Berausung beim Gelage erstrebenswert und Ausgangspunkt für Heldentaten
- Umtrünke und Libationen, Alkohol als gemeinschaftsstiftendes Getränk
- Bier – von Goibniu erfunden als Trank der ewigen Jugend, oder auch von Partholon erfunden

#### Brotbackfeuer als kultisches Feuer?

- Heidekrautfeuer (beim Lindow-Man-Brot als Backfeuer) als Kultfeuer?

subuta

Mc Claudia

Titel: Re: (Kult)-Speisen und Speisetabus  
 Beitrag von: Bibliothekar am 22.02.2013, 14:44:11

Roana schrieb:

Also an die Zusammenstellung kann ich mich gut gewöhnen - obwohl ich Rindfleisch dem Schwein vorziehe...

Mutterkümmel (oder Kreuzkümmel) mag ich auch sehr gerne. Eigentlich ist es aber ein Import aus Asien und hier nicht heimisch - dürfte also für den Normalkelten eher der Luxus gewesen sein.

Da ich keine Heldentaten mehr vollbringen muss, halte ich mich mit dem Rausch bei alkoholischen Getränken etwas zurück.

Wenn ich jetzt öfters und entspannter in Irland bin, werde ich auch mal einige der dortigen Spezialitäten probieren zuzubereiten: Meeresschnecken und Seetang...

Titel: Re: (Kult)-Speisen und Speisetabus  
 Beitrag von: Bibliothekar am 22.02.2013, 14:44:36

Mc Claudia schrieb:

Also Meeresschnecken mit Seetang klingt ja voll lecker. ich mag fast alles ausm Meer.

Vieles von den eisenzeitlichen Speiesen find ich eh lecker. Aber dass die Kelten kein Olivenöl wollten, find ich doof. Ich liebe Olivenöl. Und das Fisch-Geis in Schottland ist

auch eher unverständlich.

[SMF 2.0.11](#) | [SMF © 2011, Simple Machines](#)  
[SimplePortal 2.3.5](#) © 2008-2012, [SimplePortal](#)