



Ressort: Mixed News

## Was im bronzezeitlichen Südkaukasus auf den Tisch kam

Bonn, 21.04.2026 [ENA]

Was im bronzezeitlichen Südkaukasus auf den Tisch kam.

Milchprodukte, Wein und mehr: Ernährungsgewohnheiten und kulinarische Praktiken der Kura-Araxes-Gemeinschaften.

Welche kulinarischen Praktiken herrschten während der Bronzezeit im Südkaukasus vor? Die Küche war außergewöhnlich reichhaltig. Das hat ein internationales Forschungsteam der Universitäten Bonn und Bari mit weiteren wissenschaftlichen Institutionen

wie dem Centre national de la recherche scientifique (CNRS) und der Aserbaidsschischen Nationalen Akademie der Wissenschaften herausgefunden. Die neuen Belege zeigen, dass die Küche aus vielen Zutaten bestand. In den Kura-Araxes-Gemeinschaften spielten vor allem Milchprodukte, Obst und Traubengetränke eine zentrale Rolle. Die Ergebnisse sind nun im Journal PNAS veröffentlicht.

Die Kura-Araxes-Kultur ist nach den beiden Hauptflüssen des Südkaukasus benannt, Kura und Araxes, die beide ins Kaspische Meer münden. Diese prähistorische Kulturtradition, die um die Mitte des 4. Jahrtausends v. Chr. im Südkaukasus entstand, breitete sich aus und entwickelte sich bis zum frühen bis mittleren 3. Jahrtausend v. Chr. zum am

weitesten verbreiteten kulturellen Phänomen in Südwestasien. Sie entwickelte sich innerhalb kleiner, auf Haushalten basierender Gemeinschaften, in scharfem Kontrast zu den zeitgleichen urbanen Entwicklungen der frühen Staats- und Hierarchiegesellschaften Mesopotamiens.

„Durch die Kombination von technologischen, morphologischen, nutzungsbedingten Abnutzungs- und biomolekularen Analysen von 52 Keramikgefäßen aus der Kura-Araxes-Siedlung Qaraçinar (Aserbaidsschan), die auf ca. 2800–2600 v. Chr. datiert werden, und die Integration dieser Ergebnisse mit botanischen und faunistischen Daten haben wir ein breites Spektrum an materiellen Belegen untersucht, um die Ernährungsgewohnheiten und

kulinarischen Praktiken der Kura-Araxes-Kultur zu rekonstruieren“, erklärt Prof. Maxime Rageot, biomolekularer Archäologe an der Universität Bonn. Der Wissenschaftler ist auch Mitglied in den Transdisziplinären Forschungsbereichen „Present Pasts“ sowie „Life & Health“ an der Universität Bonn.

### Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

### Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service .....

- Charakteristische Keramik -

„Die Keramik, die im Mittelpunkt dieser Forschung steht, war einer der charakteristischsten Ausdrucksformen der Kura-Araxes-Tradition und ein wesentlicher Indikator für deren Ausbreitung. Sie spielte eine entscheidende Rolle bei den Prozessen der sozialen Integration und bei der kulturellen Weitergabe der Kura-Araxes-Gemeinschaften über Raum und Zeit hinweg“,

fügt Prof. Giulio Palumbi hinzu, Archäologe an der Universität Bari und am CNRS, der das Ausgrabungsprojekt leitet. Qaraçınar, gelegen am östlichen Vorgebirge des Kleinen Kaukasus, wurde in Zusammenarbeit mit Muzaffar Huseynov und Bakhtiyar Jalilov vom Institut für Archäologie und Anthropologie der Aserbaidzschanischen Nationalakademie der Wissenschaften von 2019 bis 2024 ausgegraben.

- Rückstände in Keramikgefäßen als Ansatzpunkt -

Außergewöhnlich gut erhaltene organische Rückstände in Keramik lieferten solide biomolekulare Belege für die Zubereitung und den Verzehr von Obst- und Traubenprodukten, Pflanzenölen und -wachsen, Nadelbaumharzen, Milchprodukten und anderen Wiederkäuerfetten, beispielsweise aus Fleisch.

Die Forschenden identifizierten zudem Marker für thermische Verarbeitung, die mit wiederholten Kochaktivitäten übereinstimmen. Diese Ergebnisse belegen die herausragende Rolle von Milchprodukten und Wiederkäuerfetten in den Ernährungs- und Kochpraktiken der Kura-Araxes-Kultur, einschließlich der Verarbeitung von Milch zu Sekundärprodukten, wie vermutlich zum Beispiel auch Käse.

Die Ergebnisse werfen zudem ein neues Licht auf die Rolle und Bedeutung von Getränken auf Traubenbasis sowie deren Konsumgewohnheiten in den Gemeinschaften von Kura-Araxes.

Möglicherweise wurde Wein getrunken, der bisweilen mit Nadelbaumharzen aromatisiert war. Innerhalb der nicht-hierarchischen Struktur der Gesellschaft von Kura-Araxes scheint dieses lokal verfügbare Produkt (das möglicherweise sogar von wilden Weinreben stammte) im Gegensatz zu zeitgenössischen mesopotamischen Kontexten nicht mit einem elitären oder prestigeträchtigen Konsum in Verbindung gebracht worden zu sein.

- Vielfältige Verwendung von Trauben und Früchten -

Trauben und andere Fruchtprodukte (fermentiert und nicht fermentiert) wurden nicht nur in Trink- und Serviergefäßen, sondern auch in zahlreichen Kochtöpfen sowie in einigen großen Vorratsgefäßen

**Redaktioneller Programmdienst:  
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

nachgewiesen,

was auf vielfältige kulinarische Verwendungszwecke hindeutet, wie zum Beispiel das Würzen oder Süßen von Speisen und möglicherweise die Verwendung als Katalysatoren in biochemischen Prozessen wie der Käseherstellung. Darüber hinaus könnten Harze der Pinaceae sowohl als Aromastoffe als auch als Konservierungsmittel für Speisen und Getränke verwendet worden sein.

Die Identifizierung von Lebensmitteln oder Getränken auf Hirsebasis in Kura-Araxes-Keramik aus Qaraçınar deutet auf Fernverbindungen mit östlichen Regionen hin, da Hirse in dieser Zeit in Zentralasien angebaut wurde, jedoch zuvor noch nicht so früh und so weit im Westen dokumentiert worden war.

Darüber hinaus zeigt diese Untersuchung erstmals einen funktionalen Unterschied zwischen den Keramiktypen auf: Einfarbige Keramik scheint hauptsächlich zum Kochen verwendet worden zu sein, während rot-schwarz polierte Gefäße wahrscheinlich für den Verzehr von rohen Milchprodukten und Getränken auf Obst- oder Traubenbasis, einschließlich Wein, bestimmt waren.

Zusammengenommen liefern diese Erkenntnisse neue Einblicke in das Alltagsleben und die kulinarischen Traditionen der Kura-Araxes-Gemeinschaften. „Die vielfältige Küche war allen zugänglich,

in einer Gesellschaft mit geringen sozialen Hierarchien“, sagt Rageot. Die Resultate eröffnen zudem neue Perspektiven für die zukünftige Forschung und legen nahe, dass die Ausbreitung der Kura-Araxes-Tradition möglicherweise auch mit der Verbreitung charakteristischer kulinarischer Praktiken einherging, die ihren Ursprung im Südkaukasus hatten.

- Förderung und beteiligte Institutionen -

An dem internationalen Forschungsteam waren neben den Universitäten Bonn und Bari das Institut für Archäologie und Anthropologie der Aserbaidschanischen Nationalakademie der Wissenschaften, das Österreichische Archäologische Institut (ÖAW),

das Muséum national d'Histoire naturelle in Paris (MNHN) und das Centre national de la recherche scientifique (CNRS) beteiligt. Die Studie wurde von der Agence Nationale de Recherche (ANR) und der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) im Rahmen des ANR-DFG-Projekts KUR(A)GAN (geleitet von Giulio Palumbi und Svend Hansen, ANR-DFG -0006-01) sowie vom Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères (Mission Boyuk Kesik) finanziert.

**Redaktioneller Programmdienst:  
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

Publikation: Maxime Rageot, Maria Bianca D'Anna, Muzaffar Huseynov, Bakhtiyar Jalilov, Alexia Decaix, Rémi Berthon, Qi Zeng, Jeremy Perez, Farhad Guliyev, Léa Drieu, Arnaud Mazuy, Martine Regert & Giulio Palumbi: Biomolecular analyses reveal grape-based beverages, dairy processing, and pottery function in Kura-Araxes culinary practices, PNAS, DOI: 10.1073/pnas.2529600123, URL: <https://www.pnas.org/doi/epdf/10.1073/pnas.2529600123>

Bericht online lesen:

[https://turotti.en-a.ch/mixed\\_news/was\\_im\\_bronzezeitlichen\\_suedkaukasus\\_auf\\_den\\_tisch\\_kam-93497/](https://turotti.en-a.ch/mixed_news/was_im_bronzezeitlichen_suedkaukasus_auf_den_tisch_kam-93497/)

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Wilhelm Fussel

---

**Redaktioneller Programmdienst:  
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.