

Vorwort.....	5
Inhaltsverzeichnis.....	7
Verzeichnis der Karten	9
Verzeichnis der Tabellen.....	9
Verzeichnis der Abbildungen.....	10
I. Einleitung.....	13
I.A. Darstellung der Untersuchungsproblematik	13
I.B. Das Kochen mit Steinen als technischer Begriff.....	15
I.C. Beziehungen zu verwandten Garungstechniken.....	17
II. Verbreitung und kulturgeschichtliche Einordnung der Kochsteinmethode...	19
II.A. Die Entwicklung der Kochsteinmethode in Europa	19
II.A.1 Die Verwendung von Koch- und Hitzesteinen in prähistorischer Zeit.....	21
II.A.2 Formen nichtkeramischer Kochmethoden in der Antike.....	33
II.A.3. Die Bedeutung von Kochsteinen im germanischen Siedlungsraum	44
II.A.4. Die Beziehungen zwischen der Kochsteinmethode und verwandten Techniken auf den Britischen Inseln	53
II.A.5. Reliktformen der Kochsteinmethode bei mittel- und osteuropäischen Juden.....	87
II.A.6. Kochsteine in der materiellen Kultur der Basken.....	95
II.A.7. Relikte der Kochsteinmethode auf Korsika und Sardinien	100
II.A.8. Die Kochsteinverwendung in Nordosteuropa	105
II.A.9. Vorkommen der Kochsteinmethode im slavischen Siedlungsraum	113
II.A.10. Das Steinbierbrauen als rezentes Relikt der Kochsteinmethode in Europa.....	132
II.B. Die Kochsteinmethode in Afrika und Vorderasien	164
II.B.1. Kochsteine im nordafrikanischen Epipaläolithikum.....	165
II.B.2. Die Steinplätze neolithischer Rinderhirten der Sahara	171
II.B.3. Erhitzte Steine bei rezenten Garungs- und Erwärmungstechniken in der Sahara.....	183

II.B.4.	Restvorkommen der Kochsteinmethode in Schwarzafrika	193
II.B.5.	Reliktformen der Kochsteinmethode und der mit ihr verwandten Garungstechniken in Iran und Arabien.....	201
II.C.	Nordamerika als Schwerpunkt der Kochsteinmethode	207
II.C.1.	Das Kochen in Körben und Holzkisten bei den Nordwestküsten- Indianern	210
II.C.2.	Die Kochsteinmethode in Kalifornien sowie im Bereich der intermontanen Plateau- und Beckenlandschaften.....	222
II.C.3.	Die Kochsteinverwendung der Plains- und Prärie-Indianer	230
II.C.4.	Die Kochsteinverwendung bei den Jägervölkern der Arktis und Subarktis...	237
II.C.5.	Künstliche "Kochsteine" am Mississippi.....	243
II.D.	Die Kochsteinmethode in Südamerika.....	246
II.D.1.	Die Verwendung erhitzter Steine bei der Nahrungszubereitung der Feuerland-Indianer	248
II.D.2.	Das Füllen von Tierkörpern durch erhitzte Steine bei den Tehuelche Patagoniens	251
II.D.3.	Die Kochsteinmethode bei den Indianern des ostbrasilianischen Berglandes.....	254
II.D.4.	Rezente Reliktformen der Kochsteinmethode in Südbrasilien und Ostparaguay	260
II.D.5.	Hinweise auf die Kochsteinmethode im Andenraum	263
II.E.	Erhitzte Steine bei traditionellen Methoden der Nahrungszubereitung in Nordasien.....	265
II.E.1.	Die Kochsteinmethode bei altsibirischen Jägervölkern und Rentierzüchtern Nordostasiens	267
II.E.2.	Die gleichzeitige Verwendung von Kochsteinen und feuerfesten Keramikgefäßen bei den Ainu.....	277
II.E.3.	Die Garungstechniken der Aleuten in Bezug zur Kochstein- methode in Nordostasien und Nordwestamerika	280
II.E.4.	Behelfslösungen bei der Nahrungszubereitung der Burjäten.....	282
II.F.	Die Kochsteinmethode in Australien und Ozeanien	285
II.F.1.	Australische Garungstechniken.....	286
II.F.2.	Kochsteine in Melanesien.....	289

II.F.3.	Die Kochsteinmethode in Mikronesien und Polynesien im Vergleich mit anderen Garungstechniken	292
III.	Auswertung der Zwischenergebnisse unter besonderer Berücksichtigung der entwicklungsgeschichtlichen Beziehungen zwischen der Kochsteinmethode und verwandten Garungstechniken	297
IV.	Untersuchung verschiedener Gesteine auf Wärmeleitfähigkeit und Wiederverwendbarkeit bei einem Gebrauch als Kochsteine	304
IV.A.	Freilandexperimente	306
IV.B.	Versuchsaufbau und Ergebnisse der Laboruntersuchungen.....	310
V.	Zusammenfassung.....	324
	Literaturverzeichnis	330

Verzeichnis der Karten

Seite

Karte 1:	Häufigkeitsverteilung von Küchenstellen in den Grafschaften Irlands.....	61
Karte 2:	Das Einzugsgebiet der Nive im französischen Baskenland mit den Ortschaften einer belegten Kochsteinverwendung	97
Karte 3:	Verbreitung bekannter Steinplatzvorkommen in Nordafrika.....	175
Karte 4:	Die Siedlungsgebiete der Habab und Mensa in Nordwesteritrea	194
Karte 5:	Die nordamerikanischen Verbreitungsgebiete der Kochsteinmethode und des Kochens in feuerfesten Gefäßen.....	208
Karte 6:	Die häufigsten, beim Kochen mit Hilfe erhitzter Steine eingesetzten Flüssigkeitsbehälter in Nordamerika	209
Karte 7:	Die Kochsteinmethode bei Eskimos und Indianern in Alaska	241
Karte 8:	Die Reliktformen der Kochsteinmethode in Südamerika	247
Karte 9:	Die Kochsteinmethode in Nord- und Nordostasien	266
Karte 10:	Untergruppen der Itälmen, Korjaken und Jukagiren in Nordostasien.....	269
Karte 11:	Die nachweisbaren Verbreitungsgebiete der Kochsteinmethode	327

Verzeichnis der Tabellen

Seite

Tab. 1:	Verteilung der bekannten Vorkommen von Küchenstellen in Irland	60
Tab. 2a:	Unterschiedliche Formen von Kochbehältnissen aus irischen Küchenstellen (Teil I).....	76
Tab. 2b:	Unterschiedliche Formen von Kochbehältnissen aus irischen Küchenstellen (Teil II)	77

Tab. 2c: Unterschiedliche Formen von Kochbehältnissen aus irischen Küchenstellen (Teil III).....	78
Tab. 3: Die beim Steinbierbrauen Kärntens verwendeten Gesteinsarten.....	145
Tab. 4: Der Steinbiervverbrauch in Klagenfurt zwischen 1819 und 1821.....	156
Tab. 5: Entwicklung der Steinbierbrauereien und Kesselbierbrauereien in Klagenfurt.....	157
Tab. 6: Die Wiederverwendbarkeit als Kochsteine bei unterschiedlichen Gesteinen und Mineralen	308
Tab. 7: Übersicht der auf Wärmeleitfähigkeit untersuchten Gesteine und Minerale	312
Tab. 8: Unterschiedliche Gesamtkochdauer bei gleichem Gesteins- und Wasservolumen	320

<u>Verzeichnis der Abbildungen</u>	Seite
Abb. 1: Rekonstruktion einer jungpaläolithischen Kochgrube.....	24
Abb. 2: Montenegriner kochen während des serbisch-türkischen Krieges (1878) in einem Ziegenmagen über offenem Feuer.....	37
Abb. 3: Irische Küchenstellen mit Kochsteinanhäufungen in Hufeisenform	63
Abb. 4: Grundriß einer Küchenstelle bei Ballyvourney in der Grafschaft Cork (Fundort Ballyvourney I).....	68
Abb. 5: Vergleichender Schnitt durch zwei holzverschaltete Kochgruben	71
Abb. 6: Die mit Eichenbrettern verschaltete Kochgrube des Fundortes Killeens I (Grafschaft Cork).....	72
Abb. 7: Kochen von Fleisch eines Rindes (A) in einer Tierhaut (C) direkt über offenem Feuer während der Rast einer Gruppe von irischen Reisenden des 16. Jahrhunderts (nach I. DERRICK, 1581).....	82
Abb. 8: Ein Kaiku, baskisches Holzgefäß zum Kochen von Milch mit Hilfe erhitzter Steine	98
Abb. 9: Künstlich hergestellte "Kochsteine" aus gebranntem Ton von einer Pfahlbausiedlung am bosnischen Save-Ufer bei Donja Dolina in Nordjugoslawien	114
Abb. 10: Die Krbulja (A), ein Rindenbehältnis, und die Debe (B), ein aus einem Stück geschnittes Holzgefäß, wurden in Serbien zum Milchkochen mit Hilfe erhitzter Steine verwendet, welche man mit einfachen Astgabeln (C) aus dem Feuer nahm	120
Abb. 11: In den polnischen Karpaten benutzter Holzbottich zur Herstellung von Waschlauge mit Hilfe erhitzter Steine	124

Abb. 12: Erhitzen von Kochsteinen zum Steinbierbrauen in germanischer Zeit.....	134
Abb. 13: Unterschiedliche beim Steinbierbrauen in Lettland verwendete Holzbehälter.....	137
Abb. 14: Die wichtigsten Arbeitsschritte bei der traditionellen Steinbierherstellung	146
Abb. 15: Rekonstruiertes "Grumetl" zum Erhitzen der Kochsteine.....	149
Abb. 16: Die beim Steinbierbrauen benötigten Gerätschaften	149
Abb. 17: Hauswappen der Rauchenfels-Steinbierbrauerei in Neustadt bei Coburg mit brennendem Buchenholz, glühendem Kochstein und Steinzange	161
Abb. 18: Steinplatzgruppe im Norden der Libyschen Wüste Ägyptens zwischen Gizeh und Bahariya bei km 108,2 (Maßstab: 2 m)	179
Abb. 19: Steinplatz aus einer Gruppe von insgesamt 7 vergleichbaren Formen zwischen Assuan und Abu Simbel bei km 410 (Maßstab: 1 m)	179
Abb. 20: Schema des Abatoul-Gerichtes der Tuareg und seiner Beziehungen zu verwandten Garungstechniken.....	189
Abb. 21: Das Innere eines Nootka-Hauses mit zentraler Feuerstelle zum Garen nach Art der Kochsteinmethode.....	212
Abb. 22: Die am häufigsten eingesetzten Gerätschaften bei der Kochsteinmethode der Nordwestküsten-Indianer	214
Abb. 23: Auskochen von Fischöl in Einbäumen mit Hilfe erhitzter Steine bei den Tlingit.....	218
Abb. 24: Das Kochen mit Hilfe erhitzter Steine in wasserdichten Körben bei den kalifornischen Indianern	223
Abb. 25: Gerätschaften zum Hantieren mit Kochsteinen bei den kalifornischen Indianern (a = Stöcke zum Herausnehmen aus dem Feuer, b = Kochsteinheber zum Austauschen nach erfolgter Wärmeabgabe)	226
Abb. 26: Das Kochen in Bisonmägen und -fellen mit Hilfe erhitzter Steine (a) und direkt über offenem Feuer (b) bei den Plains- und Prärie-Indianern ..	234
Abb. 27: Künstliche "Kochsteine" aus Poverty Point am unteren Mississippi	244
Abb. 28: Das Kochen mit Hilfe erhitzter Steine bei den Itälmen Kamtschatkas nach einer Zeichnung bei G. W. STELLER (1774, S. 215b)	271
Abb. 29: Das Garen ganzer, mit erhitzten Steinen angefüllter Tierkörper in einfachen Erdöfen bei den Australiern	288
Abb. 30: Schema zur entwicklungsgeschichtlichen Einordnung der Kochsteinmethode.....	299