

ries 2) Turnhout 2017, Brepols, 399 S., Abb., Diagramme, Karten, Pläne, ISBN 978-2-503-57579-7, EUR 95. – Der Tagungsband präsentiert die Ergebnisse des 20. Jahrestreffens der European Association of Archaeologists (EAA) in Istanbul 2014. Er vereint Beiträge zum aktuellen Forschungsstand auf dem Feld der diätetischen Archäologie, zu Essgewohnheiten, Kochtechniken und Tischsitten im byzantinischen Kaiserreich, der islamischen Welt, den Kreuzfahrerstaaten und Europa vom Früh-MA bis zur Neuzeit. Aus unserem Interessengebiet vorzustellen sind: Johanna Maria VAN WINTER, *Arabic influences on European Medieval cuisine* (S. 25–32), präsentiert einen bereits 1998 publizierten kurzen Essay über die Kontakte, die durch Handel, Eroberung und ‘Kolonisierung’ geprägt waren, bis in das 14. Jh. – Ruth Smadar GABRIELI / Yona WAKSMAN / Anastasia SHAPIRO / Alessandra PECCI, *Cypriot and Levantine cooking wares in Frankish Cyprus* (S. 119–143), analysieren archäometrisch, also naturwissenschaftlich und technikgeschichtlich, Gefäße und erlauben manch spärliche Rückschlüsse auf deren ehemaligen Inhalt. – Joanita VROOM / Elli TZAVELLA, *Dinner time in Athens: Eating and drinking in the Medieval Agora* (S. 145–180), gehen in ihrer Untersuchung zum 13.–15. Jh. methodisch in derselben Weise vor und vermuten, dass ihre Funde von Essensresten (S. 154–159) Zeugnis von der Ernährungsweise fremder Kaufleute ablegen. Von den Oberschichten sind leider keine Zeugnisse nachweisbar, aber man darf dazu ergänzen, dass sie sich aufgrund ihrer Herkunft wohl kaum vom mediterranen europäischen Adel unterschieden haben werden. – Johanna Maria VAN WINTER, *Festive meals in the Late Middle Ages: An essay on alimentation as a means of communication* (S. 181–191), kommt mit einem weiteren, bereits 2003 publizierten Kurzbeitrag zu Tischmanieren und Körperhygiene sowie zu religiös-spirituell motivierten Festmählern nochmals zu Wort. – Roos VAN OOSTEN, *A Medieval cooking revolution: Changing ceramic cookware ca. 1300 as a window into cooking infrastructure, fuel, and food transitions* (S. 193–219), zu holländischen Überresten, kulminierend in der Schlussfolgerung, dass eigentlich noch nichts Konkretes zu sagen ist. – Claudia VANDEPOEL, *Blanc manger, cooking a historical recipe made for a Tudor king* (S. 311–322), vergleicht vier Rezepte eines im MA internationalen, heute wohl des bekanntesten ma. Gerichts auf der Basis von Hühnerbrust, Ziegenmilch und Mandeln, erstmals überliefert um 1350 im „Würzburger Kochbuch – Das Buoch von guoter Spise“, und beweist mit diesem Beispiel die enorme Variabilität von Gerichten in jeglicher Hinsicht (Zusammensetzung, Zubereitung, daraus abzuleitender Geschmack etc.). Eine Beobachtung, das sei hinzugefügt, die sich für diätetische Fragestellungen allgemein generalisieren lässt. – Joanita VROOM / Mink VAN IJZENDOORN / Marten VAN NIEUWKOOP / Katelin POST, *A matter of taste: The experiment of a ‘Byzantine food-lab’ placed in socio-historical context* (S. 323–352), stellen ein interessantes Nachkochen vor als unterhaltsame, experimentelle ‘Wissenschaftserfahrung’, mit dem bekannten Ergebnis, dass sich Unterschiede in den Ernährungsformen vornehmlich in den höheren Schichten entwickeln konnten. Auch wenn auf ein Register verzichtet wurde: Das Buch ist bereichert durch ausführliche Statistiken, gutes Bildmaterial und umfassende Literaturangaben.

C. L.