

# CONNECTING FOODWAYS

DAI Standort Zentrale, Zentrale-Präsidialbereich

Projektart Teilprojekt einer Verbundforschung

Laufzeit 01.01.2019 - 30.04.2025

Disziplinen Afrikanische Archäologie

---

## METADATEN



Projektverantwortlicher Steven Matthews, Dr. Ulrike Nowotnick, Simone Wolf

Adresse

Email [Steven.Matthews@dainst.de](mailto:Steven.Matthews@dainst.de)

Laufzeit 2019 - 2025

Projektart Teilprojekt einer Verbundforschung

Fokus Auswertung, Objektforschung, Thematische Forschung

Disziplin Afrikanische Archäologie

Methoden Digitale Dokumentation, Digitale grafische Dokumentation, Elektronische Datenverarbeitung, Feldforschung, Funktionsanalyse, Dünnschliffuntersuchungen, Fundanalyse, Gaschromatografie, Gebrauchspurenanalysen, Isotopenanalyse, Keramikuntersuchungen, Massenspektrometrie, Materialuntersuchungen (organisch), Tierrestanalyse, Tonuntersuchungen, Räumliche Auswertungen, Töpfern, Typologie, Vergleiche

Förderer Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG)

Wir verwenden Cookies ausschließlich zur internen Analyse der Zugriffe auf unsere Website. Die Daten werden nicht weitergegeben oder zu sonstigen Zwecken genutzt. Weitere Informationen finden Sie in der [Datenschutzerklärung](#)

Alle zulassen

Ablehnen

 Einstellungen bearbeiten



## ÜBERBLICK

Der Fokus auf kulinarische Aktivitäten ist ein innovativer Ansatz in der Erforschung kultureller Kontakte innerhalb Afrikas. Bei bisherigen Betrachtungen antiker Gesellschaften Afrikas standen meist die externen Verbindungen zur Mittelmeerwelt, dem Nahen Osten oder der arabischen Welt im Vordergrund, welche sich durch Elitekontakt, Monumentalbauten oder Handelsgüter manifestierten. Das Connecting Foodways Projekt erforscht dagegen, inwieweit gemeinsame Ernährungsgewohnheiten und überregionale Kontakte Bestandteil der breiten Bevölkerung waren.

Die Forschungen des Connecting Foodways Projekts stützen sich hauptsächlich auf die Analyse keramischer Küchengefäße, die die häufigste Hinterlassenschaft antiker Kochtraditionen sind. Zur Untersuchung einzelner Kochtechnologien werden gängige archäologische Methoden angewandt, wie Studien zu Gefäßform, Material, Herstellung und Gebrauchsspuren. Diese werden mit neueren Laborverfahren, wie Rückstandsanalysen von Lipiden (ORA) und Stärke kombiniert. Ergänzt wird dies durch botanische und tierische Überreste, die ebenfalls Hinweise auf verwendete Nahrungsmittel geben.

Die Untersuchung von Form und Funktion gewöhnlicher Kochgefäße ist ein neuartiges Konzept zur Analyse überregionaler Kontakte und Technologietransfers, das sich von

Wir verwenden Cookies ausschließlich zur internen Analyse der Zugriffe auf unsere Website. Die Daten werden nicht weitergegeben oder zu sonstigen Zwecken genutzt. Weitere Informationen finden Sie in der [Datenschutzerklärung](#)



Einstellungen bearbeiten

Das nördliche Ostafrika stellt eine wichtige Schnittstelle zwischen den Ernährungstraditionen Afrikas und des Nahen Ostens dar. Detaillierte Belege für die Kulinarik dieser Region stammen aus einigen DAI-Grabungen im Sudan und in Äthiopien, wie Hamadab, Meroe und Ziban Adi. Dazu wurden weitere Küchenfunde aus Siedlungen des Königreichs von Kusch und aus dem prä-aksumitischen Komplex und dem aksumitischen Königreich im Äthiopischen Hochland integriert.

Weiter westlich bilden Keramiksammlungen und Speisereste aus dem nördlichen Zentral- und Westafrika die analytische Grundlage zur Erforschung kultureller Beziehungen in Afrika. Zu diesem Zweck verwenden wir Daten aus der Tschadsee-Region, dem Nok-Komplex in Nigeria, dem Mittleren Niger sowie Mauretanien und Senegal.

## FORSCHUNG

In Phase 1 (2019-2022) konzentrierten sich die Forschungsaktivitäten auf die Kochtraditionen des nördlichen Ostafrika, v.a. des Mittleren Niltals im Sudan und Tigrays in Nordäthiopien. Weitere Studien befassten sich mit der Kulinarik außerhalb dieser zentralen Gebiete, z. B. Ostsudan, Blauer Nil, sowie Darfur und Kordofan, die als bedeutende Transferregionen gelten.



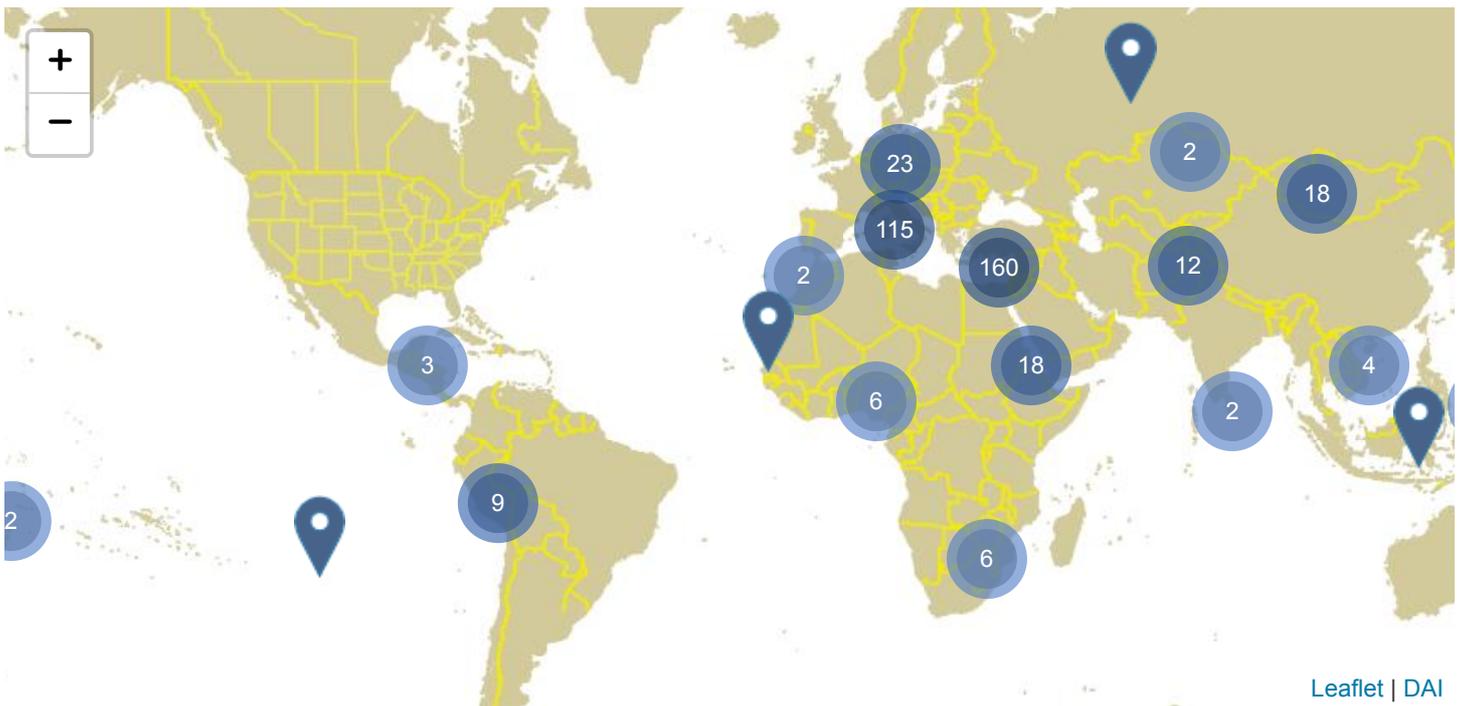
Wir verwenden Cookies ausschließlich zur internen Analyse der Zugriffe auf unsere Website. Die Daten werden nicht weitergegeben oder zu sonstigen Zwecken genutzt. Weitere Informationen finden Sie in der [Datenschutzerklärung](#)



Einstellungen bearbeiten

# KULTURERHALT

# VERNETZUNG



# ERGEBNISSE

Im nördlichen Ostafrika basieren viele lokale Ernährungstraditionen auf der Zubereitung von Hirsebrei, welcher in kugelförmigen Keramiktöpfen gekocht wurde. Diese „porridge and pot“

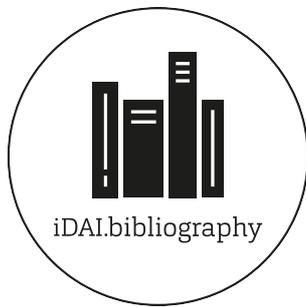
Wir verwenden Cookies ausschließlich zur internen Analyse der Zugriffe auf unsere Website. Die Daten werden nicht weitergegeben oder zu sonstigen Zwecken genutzt. Weitere Informationen finden Sie in der [Datenschutzerklärung](#)



Einstellungen bearbeiten

lokal angepasst, um den heimischen Getreidearten gerecht zu werden. Das führte zur weiteren Verbreitung der Brotbackplatten in Ostafrika. Diese meist grobe Küchenkeramik bietet somit großes Forschungspotenzial zur Ausbreitung bestimmter Kochtechnologien.

Ausgehend von den Kontaktzonen im nördlichen Ostafrika untersuchen wir außerdem, inwieweit die „porridge and pot“-Tradition auch für die Ernährungsgewohnheiten in Zentral- und Westafrika repräsentativ ist, wo andere lokale Nutzpflanzen wie Perlhirse oder Yamswurzeln usw. vorherrschen. Hier konzentrieren sich unsere Forschungen auf spezifische kulinarische Marker, wie kugelförmige Töpfe, texturierte Oberflächen, oder aufgeraute Gefäßböden. Diese werden in Bezug auf pflanzliche und tierische Überreste sowie auf Lebensmittelrückstände ausgewertet.



**Meroe, Sudan: Connecting Foodways. Ein neues Projekt zu Esstraditionen in Nordost-Afrika und ihren kulturellen Verflechtungen**

**Culinary interactions: connecting foodways in Early Iron Age Africa**

**From sherds to food traditions: Determining ancient vessel function**

**Small Enclosure, Big Meals: Meroitic cooking in regional perspective**



**Zankor**

Wir verwenden Cookies ausschließlich zur internen Analyse der Zugriffe auf unsere Website. Die Daten werden nicht weitergegeben oder zu sonstigen Zwecken genutzt. Weitere Informationen finden Sie in der [Datenschutzerklärung](#)



Einstellungen bearbeiten

# PARTNER & FÖRDERER

## FÖRDERER

 Deutsche Forschungsgemeinschaft  
(DFG)

*Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG)*

## TEAM

### DAI MITARBEITENDE



Steven Matthews



Dr. Ulrike Nowotnick

wissenschaftliche Mitarbeiterin, Afrika

Wir verwenden Cookies ausschließlich zur internen Analyse der Zugriffe auf unsere Website. Die Daten werden nicht weitergegeben oder zu sonstigen Zwecken genutzt. Weitere Informationen finden Sie in der [Datenschutzerklärung](#)



Einstellungen bearbeiten

Wir verwenden Cookies ausschließlich zur internen Analyse der Zugriffe auf unsere Website. Die Daten werden nicht weitergegeben oder zu sonstigen Zwecken genutzt. Weitere Informationen finden Sie in der [Datenschutzerklärung](#)



Einstellungen bearbeiten