

LINDA-MARIE GÜNTHER

KOCHEN

MIT
DEN RÖMERN

REZEPTE UND GESCHICHTEN



C.H. BECK

INHALT

KAPITEL I

Einleitung

KAPITEL II

Agrarökonomische Faktoren der römischen Esskultur

KAPITEL III

*Gutsherren, Gourmets und Gelehrte:
Die Überlieferung zur Römischen Küchenkultur
Menü zu Kapitel III*

KAPITEL IV

*Gäste und Geselligkeit in Rom – Nähren und Ehren
Menü zu Kapitel IV*

KAPITEL V

*Italia – Agrarproduktion und ländliche Idylle
Menü zu Kapitel V*

KAPITEL VI

*Sicilia – Überfluss und Ausbeutung
Menü zu Kapitel VI*

KAPITEL VII

*Hispaniae – Rebellen und Rivalen
Zu Gast bei Manius in Corduba
Menü zu Kapitel VII*

KAPITEL VIII

*Africa – Latifundien und Landstädtchen
Zu Gast bei Quintus in Utica
Menü zu Kapitel VIII*

KAPITEL IX

Achaea – Altehrwürdigkeit und Armut

Menü zu Kapitel IX

KAPITEL X

Asia – Urbanität und Unterdrückung

Menü zu Kapitel X

KAPITEL XI

Pontus & Bithynia – Erbe und Entwicklung

Zu Gast bei Caius in Sinope

Menü zu Kapitel XI

KAPITEL XII

Syria und Aegyptus – Raffinessen und Revolten

Zu Gast bei Cnaeus in Berytus

Menü zu Kapitel XII

KAPITEL XIII

Galliae – Tapferkeit und Tafelfreuden

Ein Brief aus Gallien

Menü zu Kapitel XIII xx

KAPITEL XIV

Germania und Raetia – limes und Landbau

Menü zu Kapitel XIV xx



ANHANG

KAPITEL I

Einleitung

Wer sich für Essen und Trinken in der römischen Antike interessiert, findet gegenwärtig auf dem Buchmarkt ein zweigeteiltes Angebot: eher wissenschaftlich ausgerichtete Werke und solche von populärem Zuschnitt. Letzere richten sich – mehr oder weniger geschmackvoll gestaltet – an interessierte Laien, also nicht zuletzt an Hobbyköche mit kulturhistorischen Neigungen. So verheißen appetitanregende Titel – etwa Genießen bzw. Kochen «wie die alten Römer», «Lukullische Genüsse», «Küchengeheimnisse», «Gaumenfreuden» – eine attraktive Verbindung von kulturgeschichtlicher Einleitung mit detaillierten Kochanleitungen altrömischer Rezepte, die mitunter gar als «original» oder sogar «authentisch» etikettiert sind. Meist handelt es sich dabei um leicht veränderte Übernahmen jener Rezeptsammlung, die in der römischen Kaiserzeit unter dem Namen des berühmt-berühmtesten Gourmets Marcus Gavius Apicius zusammengestellt wurde. Der Mann stammt wohl aus dem 1. Jahrhundert n. Chr., das Buch selbst entstand aber erst im 4. Jahrhundert. Fleißige Mönche haben es im Mittelalter wieder und wieder abgeschrieben und so seine Überlieferung bis heute gesichert. Die bunten Bände, die moderne Verlage daraus gemacht haben, versprechen zumeist, mit ihrer Hilfe die Kochkünste der alten Römer wiederzuentdecken und so die heutige Küche zu bereichern. Vorsicht ist freilich geboten, wenn in Aussicht gestellt wird, die angeblich antiken Grundlagen der «modernen Küche Europas» zu erkunden. Damit ist dann meist die zeitgenössische mediterrane Küche gemeint, in vermeintlicher Analogie zu den Ursprüngen Europas in der römischen Antike. Allzuleicht gerät dabei aus dem Blick, dass Nahrungsmittel, die heutzutage im Mittelmeerraum wie auch in Mittel- und Nordeuropa verbreitet sind – wie etwa Reis, Mais, Nudeln, Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Orangen, Bananen, Vanille und Schokolade – im Altertum gänzlich unbekannt waren.

Ein Standardwerk unter den Publikationen zur altrömischen Küche ist das exzellente Buch von Jacques André (1910–1995). Es erschien erstmals 1961 unter dem Titel *L'alimentation et la cuisine à Rome* und ist 1998 in einer schön gestalteten deutschen Ausgabe erschienen. Der Latinist André interessierte sich vor allem für die historische Dimension seines Themas: Mit welchen Nahrungsmitteln kochten die Römer? Standen diese jederzeit zur Verfügung? Wurden sie in immer der gleichen Weise ver-

wendet? Was konnten sich die Armen, die Begüterten und die Superreichen als Speisen leisten? Dieses Buch stellte vor rund einem halben Jahrhundert eine Pionierleistung dar, mit der Jacques André der neueren altertumswissenschaftlichen Forschung zur Ernährungsgeschichte den Weg gewiesen hat. Noch heute beruhen die kulturgeschichtlichen Vorbemerkungen in Büchern über die Küche der römischen Antike vielfach auf seinen Überlegungen.



Im vorliegenden Buch möchte ich nun den Versuch unternehmen, «altrömische» Kochkunst zur Zeit des *Imperium Romanum* aus der Perspektive der Provinzen vorzustellen. Der Zeitraum, der dabei im Zentrum steht, ist die Epoche Kaiser Hadrians (117–138 n. Chr.). Dieser Herrscher unternahm als einziger zahlreiche Inspektionsreisen, um die jeweiligen Eigenheiten der verschiedenen Regionen seines Reiches samt ihrer militärischen und wirtschaftlichen Probleme kennenzulernen. Da er den direkten Kontakt mit den lokalen Führungsschichten suchte, darf man annehmen,



dass er zwar überall auf eine Küchenkultur traf, die die Wesensmerkmale römischer Kulinarik zeigte, er aber auch die spezifischen regionalen Charakteristika der Kochkunst sehr wohl wahrgenommen hat.

Zwar fehlt uns eine literarische Überlieferung zur «Küche in der römischen Provinz». Um dennoch eine Kulturgeschichte der römischen Küche zu präsentieren, werden in Mustermenüs der einzelnen Kapitel solche Rezepte aus der Sammlung des Apicius vorgestellt, die dem entsprechen, was wir über die Erzeugnisse und Versorgung der jeweiligen Provinz(en) wissen.

Da bei den drei Gängen römischer Gastmähler – Vorspeise (*gustum*), Hauptgang (*Erster Tisch*) und Nachspeise (*Zweiter Tisch*) – stets eine Vielfalt von Gerichten serviert wurde, bestehen unsere Mustermenüs aus zwei Vorspeisen, zwei Hauptspeisen und einem Dessert. Man kann diesen Vorschlägen ganz oder teilweise folgen oder die einzelnen Gerichte aus den verschiedenen Kapiteln miteinander kombinieren. Zu beachten ist, dass bei jedem einzelnen Rezept die Zutaten für ein Essen für 4 Personen berechnet sind, also pro Menü insgesamt 24 Portionen zubereitet werden!

Um die Lebenswelt zu erfassen, in der die jeweiligen Gastmähler zubereitet wurden, werden in den einzelnen Kapiteln entweder Anekdoten erzählt, die der antiken Überlieferungen entnommen sind und einen Bezug zu einzelnen Lebensmitteln oder zu bestimmten historischen Personen aufweisen, oder fiktive Tischgespräche fiktiver Personen eingestreut. Die kleine Gruppe, die sich da unterhält, besteht aus einem standesbewussten Senator mit seinem wissbegierigen Sohn, einem vielgereisten Ritter sowie einem Gelehrten. Diese vier Personen sind gerade in der betreffenden Region eingetroffen und unterhalten sich beim Mahl mit ihrem jeweiligen Gastgeber.

Die Kochanweisungen für die Menüs, die in den einzelnen Kapiteln zur Sprache kommen, verstehen sich in erster Linie als Anregungen. Wer diese Rezepte nachkochen möchte, mag sich weniger wie ein neuer Lucullus vorkommen, darf sich aber getrost wie ein Reisender fühlen, der gedanklich und geschmacklich die Größe und Vielfalt Römischen Reiches nachvollzieht, die sich einst eben auch in dessen Kochkultur wiederspiegelt hat.



MARE TYRRHENUM

Cosenza

Strongyle

Ustica

Liparaeae

Messina

Rhegium

Panormus

Segesta

Peloritanische Berge

Ätna

SICILIA Siculer

Morgantina

Catana

MARE IONIUM

Piazza Armerina

Halycus

Akragas

Himera

Gela

Hybläisches Bergland

Syrakus

Hybla

Villa Tellaro

MARE LIBYicum

Melita



Linsen



Honig



Wein



Muränen

0 10 20 30 km

KAPITEL VI

Sicilia – Überfluss und Ausbeutung

Man braucht nämlich, um Sizilien mit einem Lastschiff zu umfahren, kaum weniger als acht Tage, und bei dieser Größe verhindert nur eine Meeresstraße von ungefähr 20 Stadien Breite, dass sie mit dem Festlande zusammenhänge.» Mit diesen Worten definiert der berühmte Geschichtsschreiber Thukydides aus Athen in seiner um 400 v. Chr. verfassten Darstellung des *Peloponnesischen Krieges* die Größe der Insel (6,1), gegen die die Athener im Jahr 415 zu einem Eroberungsfeldzug aufbrachen, nämlich «begierig im Grunde nach der Herrschaft über die ganze Insel» (Thuk. 6,6). Was aber machte, jenseits strategischer Erwägungen, Sizilien in den Augen der Athener so begehrenswert? Sein allseits bekannter Getreidereichum wurde als Geschenk der Insel an die Fruchtbarkeitsgöttin Persephone durch den Göttervater Zeus erklärt; daher galt den Dichtern jener Zeit das «üppige Sizilien» als «das beste Land der fruchtbringenden Erde.» So formulierte es im frühen 5. Jahrhundert v. Chr. Pindar aus Theben (Nem. I 14–15), der mit seinen Liedern auf Sieger bei den Heiligen Wettspielen beispielsweise in Olympia und Delphi immer wieder Aristokraten aus sizilischen Städten besang. Diese siegten vornehmlich in der prestigereichen Disziplin des Wagenrennens mit dem Viergespann, weil sich die breiten Ebenen der Südküste ihrer Heimat zur Pferdezucht bestens eigneten. Besonderer Glanz lag auf Akragas/Agrigentum (heute Agrigento), das sich seines regen Handels mit dem reichen Karthago rühmte, wohin Wein und Öl exportiert worden sein sollen, weil in Nordafrika beides noch unbekannt gewesen sein soll. Darüber hinaus bezeichnet Pindar Sizilien als «das schafreiche» (Ol. I 13–14), und aus dem fragmentarischen Text des athenischen Komödiendichters Hermippos erfährt man, dass rund zehn Jahre vor dem oben erwähnten Feldzug gegen Syrakus diese Stadt als Lieferantin für Schweine und Käse von bester Qualität gerühmt wurde. In den Köpfen derjenigen Athener, die 415 für die Flottenexpedition votierten, hatte sich allem Anschein nach das Bild eines leicht zu erobernden Schlaraffenlandes eingenistet.

Als im 3. Jahrhundert v. Chr. Sizilien – gleichzeitig mit Sardinien – die erste römische Provinz wurde, stellte sich zwar infolge des jahrzehntelangen Ersten Punischen Krieges (264–241), der auf der und um die Insel geführt worden war, deren wirtschaftliche Situation nicht mehr so rosig dar. Doch schien es nur eine Frage der Zeit, dass sich die viel gerühmte Fruchtbarkeit wegen der guten Böden und des milden Kli-

mas im Frieden bald wieder einstellen würde. Zur Kornkammer Roms wurde Sizilien dann nach dem Zweiten Punischen Krieg (218–201), da fortan auch das zuvor noch unabhängige Syrakus (heute Siracusa) mit dem unter seiner Vormacht stehenden Südosten der Insel in die Provinz einbezogen wurde.

Während des Krieges hatten die Verbündeten Roms, in erster Linie Syrakus unter Königs Hieron II., die römischen Legionen ebenso zu versorgen wie eroberte Städte, bei denen Lebensmittel requiriert wurden. Auch die Karthager unterhielten ihre Truppen auf Kosten der Inselbevölkerung, so weit sie unter ihrer Kontrolle stand. Allerdings ist festzustellen, dass das kleine Königreich im Südosten der Insel erstaunliche agrarische Überschüsse erwirtschaftete. Archäologen haben im Einzugsbereich von Syrakus eine Reihe prosperierender Landstädtchen wie beispielsweise Morgantina ausgegraben und dabei einen hohen Standard hellenistischer Kultur festgestellt.

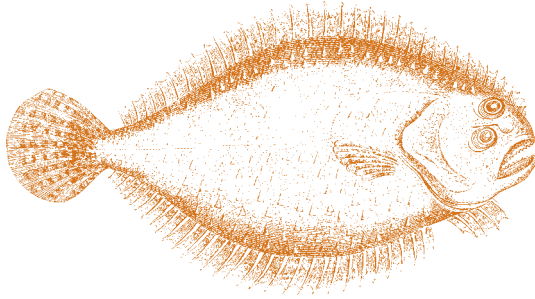
Die regelmäßigen hohen Einkünfte aus der Landwirtschaft beruhten auf einer präzisen Regelung der Abgabe des Zehnten aus den Ernten verschiedener Feldfrüchte, die Hieron II. aus der Steuergesetzgebung des ptolemäischen Ägypten übernommen hatte. Diese Regelung wiederum – die sogenannte *lex Hieronica* – haben ihrerseits die Römer weiterverfolgt.

Die Agrarwirtschaft der römischen Provinz Sizilien stand zweifellos unter dem Druck, regelmäßige Steuerleistungen, vornehmlich Getreidelieferungen, zu erbringen, denn die Insel galt bereits dem Alten Cato als Ernährerin des römischen Volkes (*nutrix plebis Romanae*) und Vorratskammer der Republik Rom (*cella penaria rei ...*)



Wandfresko einer römischen Villa mit Schiffen und Meerestieren:
Detail Tintenfisch (Palazzo Massimo, Rom)

MENÜ ZU KAPITEL VI



VORSPEISEN:

Pepones et melones (Melonensalat)
Patina solearum (Patina von Seezungen)



HAUPTSPEISEN:

Pullus Varianus (Huhn à la Varius)
Sepia farsilis cocta (gefüllter Tintenfisch)



NACHSPEISE:

Dulcia domestica (Gefüllte Datteln)

PEPONES ET MELONES

«Nimm Pfeffer, Flohkraut, Honig oder passum, liquamen und Essig. Zuweilen wird Silphium zugefügt.»

- 200 g grüne Gurke schälen, halbieren, entkernen und würfeln, in eine Schüssel geben.
- Eine Wassermelone halbieren, mit einem Kugelausstecher 200 g Fruchtfleisch (ohne Kerne!) entnehmen, zu den Gurkenstücken geben.
- Eine Honig- oder Galia-Melone halbieren, entkernen, mit einem Kugelausstecher 200 g Fruchtfleisch entnehmen, in die Schüssel geben.
- Je 2 EL Tokayer und Honigbalsamessig mit 1 EL Balsamico-Essig mischen. Etwa 1 TL geriebene Ingwerwurzel, 1 TL frisch gemahlene Pfeffer und zwei Msp Muskatblüte unterrühren.
- Die Sauce über die Melonen- und Gurkenstücke gießen, alles gut vermischen; vor dem Servieren mindestens 30 Min. kühl stellen.

PATINA SOLEARUM

«Klopfe und reinige die Seezungen und lege sie in eine Pfanne. Füge Öl, liquamen und Wein hinzu. Während der Fisch kocht, stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Origanum; zerreihe dies gründlich, gieße etwas von der Fischbrühe dazu, gibt rohe Eier hinein und verrühre alles zu einer glatten Mischung. Gieße es über die Seezungen und koche es auf kleinem Feuer. Wenn es steif genug ist, bestreue mit Pfeffer und serviere.»

Vorbemerkung: Seezungen werden vom Fischhändler filetiert und brauchen nicht «geklopft» zu werden; man kann das Rezept auch mit (flachen) Filets von anderen Fischen zubereiten.

- Die ausgelösten 4 Filets (= ca. 400 g) von einer ca. 800 g schweren Seezunge nebeneinander in eine geeignete (ggf. beschichtete) Pfanne legen.
- Aus 100 ml trockenem Weißwein, 1 EL Chinesischer Fischsauce und 1 EL Öl eine Sauce rühren und gleichmäßig über die Fischstücke verteilen; bei mittlerer Hitze den Sud zum Kochen bringen, dann sogleich bei schwacher Hitze ca. 8 Min. garen.
- Inzwischen jeweils 1 EL feingeschnittene Origanum- und Liebstöckelblättchen mit 1 TL frisch gemahlene Pfeffer mischen.
- Von dem Sud aus der Pfanne ca. 1 EL zu den Gewürzen geben, den Rest der Flüssigkeit abgießen, die Pfanne vom Feuer nehmen.

- 4 Eier verschlagen, die Gewürzmischung hineingeben, gut verrühren und gleichmäßig über die gegarten Fischstücke in der Pfanne verteilen.
- Bei erneut mittlerer Hitze das Gericht eindicken bzw. stocken lassen, dann mit frischem Pfeffer bestreut (in der Pfanne) servieren.

PULLUS VARIANUS

«Schmore das Huhn in liquamen, Öl und Wein mit einem Bündel von Lauch, Koriander und Bohnenkraut. Wenn es gar ist, stampfe Pfeffer und etwa 90 g Pinienkerne, gieße etwas von der Hühnerbrühe dazu, nachdem du das Bündel entfernt hast, und mische mit Milch. Gieße den Inhalt des Mörsers über das Huhn, bringe zum Kochen. Binde mit zerstampftem (hartgekochtem) Eiweiß. Richte das Huhn auf einer Platte an und gieße die Sauce darüber. Diese Sauce wird «weiße Sauce» genannt.»

- Falls keine Speisestärke zum Binden benutzt werden soll: 2 Eier hart kochen, abschrecken und abkühlen lassen.
- 50 g Pinienkerne mit 200 ml heißer Sahne übergießen und abkühlen lassen; dann in einem Mixer mit 1 TL Pfeffer pürieren und zur Seite stellen.
- In einem Schmortopf 4 EL Öl erhitzen; sogleich 4 Frühlingszwiebeln, 1 Bund Koriandergrün und 6 Zweigen Bohnenkraut fest zusammenbinden.
- 4 Hühnerbeine – gewaschen und getrocknet – in den Schmortopf geben, von allen Seiten anbraten, dann mit 200 ml Weißwein und 2 EL Chinesischer Fischsauce ablöschen und das Kräuterbündel darauf legen, zugedeckt bei mittlerer Hitze 15–20 Min. garen.
- Inzwischen die Eier schälen, das Eiweiß klein hacken, das Eigelb für andere Verwendung aufbewahren.
- Aus dem Schmortopf die Kräuter entfernen; ca. 50 ml Bratensauce abnehmen und mit der Piniensahne vermischen, dann über das Hühnerfleisch geben; bei milder Hitze weitere 10 Minuten schmoren lassen.
- Zum Schluss die gehackten Eiweiß dazugeben (alternativ: mit Speisestärke binden), Huhn und Sauce auf einer Platte anrichten und servieren.

SEPIA FARSILIS COCTA

«Stampfe ein enthäutetes gekochtes Hirn mit Pfeffer, füge genügend rohe Eier, Pfefferkörner und kleine Fleischklößchen hinzu. (Fülle damit den gekochten Tintenfisch), nähe ihn zu und gib ihn in einen siedenden Kessel, so dass die Füllung steif werden kann.»

Nimm Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, Kümmel, Honig, liquamen, Wein, gemischte Kräuter. Lasse dies heiß werden, schneide den Tintenfisch auf und gieße die Sauce darüber.»

- 4 Tintenfischtuben (à ca. 200 g) ggf. ausnehmen, waschen, beiseite legen.
- Für die Füllung 40 g altbackenes und entrindetes Brot (ggf. Toastbrot) in warmem Wasser ca. 15 Min. einweichen, dann gut ausdrücken und zur Seite stellen.
- 1 große Schalotte oder mittlere Zwiebel fein hacken, mit 1 EL feingehackter Petersilie in 1 EL Öl andünsten, dann abkühlen lassen.
- Ca. 275 g gemischtes Hack mit 1 Ei, Weißbrot und Zwiebel-Petersilienmischung vermengen, mit 1 EL frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
- Diese Masse gleichmäßig in die vier Tintenfischtuben füllen, jede mit einem Rouladen-Spießchen verschließen.
- In einem Schmortopf 4 EL Öl stark erhitzen, die gefüllten Tintenfischtuben darin von allen Seiten gut anbraten, dann ca. 200 ml heißes Wasser angießen und zugedeckt bei knapp mittlerer Hitze ca. 45 Minuten garen.
- Inzwischen für die Sauce 200 ml Wein, 2 EL Honig, 2 EL chinesische Fischsauce, verrühren, je 1 TL gem. Pfeffer, gem. Kümmel und Liebstöckel sowie 0,5 TL Selleriesalz hineinrühren.
- Die Sauce erhitzen, je 2 EL gehackte Petersilie und Koriandergrün unterziehen, ggf. mit Speisestärke etwas binden.
- Die Tintenfische aufschneiden, auf eine Platte geben und die Sauce darüber verteilen; sofort servieren.

DULCIA DOMESTICA

«Entsteine Datteln und stopfe sie mit Nüssen, Pinienkernen oder gemahlenem Pfeffer. Wälze sie in Salz, brate sie in aufgekochtem Honig und serviere.»

- 12 frische Datteln längs aufschneiden, Kern entfernen und ins Innere jeweils eine gute Prise gemahlenen Pfeffer geben.
- Jede Dattel mit einem – je nach Größe der Dattel knappen oder gehäuften – TL gehackte Mandeln (oder auch: gehackten Pinienkernen bzw. gehackten Pistazienkernen) füllen, die Schnittstelle gut zusammendrücken.
- 150 g Honig in einer geeigneten Pfanne erhitzen.
- Währenddessen die Datteln in 2 EL Salz wälzen.
- Wenn der Honig aufkocht, die Datteln hineingeben und unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Minuten braten lassen, möglichst heiß servieren.

KAPITEL VII

Hispaniae – Rebellen und Rivalen

Die Iberische Halbinsel ist in der römischen Antike kein einheitlicher politisch-ökonomischer Raum gewesen; auch unter römischer Herrschaft war sie nicht in einer einzigen Provinz geeint, sondern in drei verschiedene unterteilt. Zumal der Westen mit der Atlantikküste ist lange Zeit das Siedlungsgebiet ausschließlich einheimischer Keltiberer gewesen, während die Regionen an der Mittelmeerküste und im Süden westlich der sogenannten Säulen des Herakles seit dem



*Bodenmosaik (vermutlich Mittelteil) einer Villa bei Rom:
Sechs Fische (Palazzo Massimo Rom)*

3. Jahrhundert v. Chr. zur mediterranen Kultur gehörten. Als die Römer als eines der Ergebnisse des Zweiten Punischen Krieges im Jahr 201 die Herrschaft über Iberien von den Karthagern übernahmen, konnten sie kaum ahnen, dass es zwei Generationen dauern würde, bis sie dort ihre Macht tatsächlich durchgesetzt hatten. Auch im 1. Jahrhundert boten die hispanischen Provinzen Rebellen aus dem eigenen Land wie Römern, die gegen die Regime Sullas und Caesars kämpften, eine sichere Zuflucht und Operationsbasis. So konnte beispielsweise der Bürgerkrieg, den Cn. Pompeius und C. Iulius Caesar entfacht hatten, erst mit der Schlacht bei Munda (46 v. Chr.) entschieden werden. Die *pax Augusta* – der Augusteische Weltfrieden (seit 27 v. Chr.) – führte dann auch in spanischen Landen eine wirtschaftliche Blütezeit herauf, die sich aber nicht nur in zunehmenden Exporten von Öl und Wein nach Italien spiegelte, sondern auch darin, dass aus den dortigen lokalen Eliten ambitionierte Männer nach Rom kamen: Intellektuelle wie Seneca und Martial, Senatoren und schließlich Kaiser wie Trajan und Hadrian.

Die Romanisierung war auf der Iberischen Halbinsel so gründlich, dass nicht nur das Christentum dort tiefe Wurzeln schlug – der erste katholische Kaiser Theodosius (379–394) und seine Dynastie stammten von dort –, sondern selbst in der Völkerwanderungszeit die Goten und nach der arabisch-islamischen Eroberung die Mauren akkulturiert wurden.

Ohne eine widerstandsfähige wirtschaftliche Basis ist die historische Rolle Spaniens, die bis in das gegenwärtige Europa hineinwirkt, nicht vorstellbar.

Zu Gast bei Manius in Corduba

- MARCUS: Da sind wir also in der Heimat unseres Kaisers Hadrianus! Bester Lucius, du hast uns hier in Corduba in die Villa urbana deines überaus liebenswürdigen Freundes Manius geführt!
- MANIUS: Verehrte Gäste, es ist mir eine besondere Ehre euch zu bewirten, fällt doch gleichsam ein bisschen vom Glanze Roms auf mein bescheidenes Haus. Wenn es eure Zeit erlaubt, müsst ihr mich auch auf meinem Landgut im Gebirge besuchen – dort ist die Luft besser als hier am Flusse Baetis!
- LUCIUS: Alter Freund, ich erinnere mich an deine entzückende Villa rustica; aber wir sind ja nur für wenige Tage hier und wollen uns bald in Gades nach Italien einschiffen.
- MANIUS: So lasst uns schnell das Mahl eröffnen – mit einem Gruß des Meeres.
- LUCIUS: Aah, eine Sardellen-Patina – da werde ich ganz wehmütig und denke schon an die Seereise!
- MANIUS: Dann nimm, Lucius, lieber die andere Schüssel: Fleisch und Gemüse Spaniens in spanischem Wein gekocht!
- TITUS: Vor allem sehe ich Zwiebeln! Was soll das für Fleisch sein – Geflügel?
- MARCUS: Mein Sohn, hier wird gegessen, was das freigebige Haus aufträgt!
- AULUS: Möchte der junge Herr unseren Gastgeber vielleicht mit einer Rezitation aus einer alten Plautus-Komödie überraschen?
- TITUS: Meinst du den Koch im *Pseudolus*?
- AULUS: Genau – und was sagt der von seinen Kollegen?
- TITUS: Dass sie die Gäste füttern wir grasendes Vieh, indem sie ihnen Grünzeug aufdrängen und mit noch mehr Grünzeug würzen: Koriander, Fenchel, Knoblauch, Sauerampfer, Kohl, Mangold.
- LUCIUS: Sehr schön, wirklich! Diese Zwiebeln hier sind aber kein Grünzeug, sondern eine Leckerei. Statt dein Hirn mit so dummen Versen zu belasten, Titus, solltest du lieber deinen Gaumen ausbilden: Die Fischsauce, die der Koch des Manius für dieses *gustum* verwendet hat, ist von erster Qualität!
- MARCUS: Du schmeckst da tatsächlich Nuancen heraus, mein Freund?

- LUCIUS: Aber gewiss! Das *liquamen* aus den spanischen Provinzen ist in Rom doch nicht ohne Grund so sündhaft teuer!
- AULUS: Da hat es sich also letztlich für die Römer gelohnt, den Krieg gegen Karthago um Spanien zu führen! Die Punier waren damals die berühmtesten *garum*-Produzenten.
- TITUS: Und sie haben die Fischsauce hier in Spanien gebraut und nicht in Nordafrika? Hat man denn nicht wegen des *garum* den Dritten Krieg geführt?
- MANIUS: Eine interessante Hypothese – was Spanien betrifft, so hatte ich immer gedacht, es sei um die Metallbergwerke gegangen.
- MARCUS: Na hört mal, will hier jemand ernsthaft behaupten, Rom hätte je für materielle Interessen gekämpft? Unsere Altvorderen haben schwere Bedrohungen abwehren müssen – Hannibal überschritt doch nach der Eroberung ganz Iberiens den Ebro, um gemeinsam mit den Galliern Italien vom Norden her einzunehmen.
- MANIUS: Liebe Freunde, das ist ja gottlob alles längst vorbei! Dass wir auch ohne die Fischsauce zu würzen verstehen, beweist euch jetzt mein Koch mit dem ›Ersten Tisch‹ – einem Fisch in Kräutersauce.
- LUCIUS: In der Tat, ich schmecke Kümmel, Koriander, Oreganum und Raute heraus, ja – und Silphium.
- TITUS: Und ich: Pfeffer und was Süßes.
- LUCIUS: Sehr gut, junger Mann, das sind Dattelstückchen. Und der Essig ist ein ganz alter, vorzüglicher.
- AULUS: Mit dem Silphium hat dein Koch auch nicht gerade gespart, das merke sogar ich. Wie geht die Rede von dem Koch bei Plautus weiter, Titus? Sagt der nicht, dass die anderen Köche auf die Gerichte ein Pfund Silphium und obendrauf noch eine Ladung Senfkörner werfen, so dass ihnen dabei selbst die Augen tränen?!
- MANIUS: Amüsant, dieser Plautus! Mein Koch hat alle Freiheiten, und wenn er mich mit Silphium und Pfeffer ruinieren will – soll er!
- LUCIUS: Der Fisch ist aber doch von hier, oder?
- MANIUS: Natürlich, den haben wir aus dem Baetis! Und das Wildkaninchen, das ich euch sogleich auftragen lasse – kommt aus der Umgebung meines Landgutes!
- MARCUS: Wusstest du, dass ich Hasen und Kaninchen über alles liebe?
- AULUS: Da kannst du deine späte Geburt segnen, Marcus, denn wenn du vor sieben Generationen gelebt und hier Militärdienst geleistet hättest, dann würdest du keinen Hasen mehr sehen mögen. Damals hatten die römischen Soldaten nichts außer etwas Getreide und magere Feldhasen zu essen.

- TITUS: Woher weißt du das, Aulus?
- AULUS: Da gibt es einen noch jungen Gelehrten, den Appianos in Alexandria, der erforscht, wie Rom seine Provinzen eine nach der anderen gewonnen hat; mein Freund Fronto korrespondiert mit ihm und hat mir davon erzählt.
- LUCIUS: Egal, Freunde, mich begeistert an dem Hasen vor allem diese süße Sauce! Euer Weinanbau hat wohl große Fortschritte gemacht? Der Essig vorhin schon hat mich erfreut, und jetzt ist es ein exquisites *caroenum*, das offenbar aus Süßwein gemacht ist.
- MANIUS: Ganz recht! All dies liefern meine Weinfelder im oberen Baetis-Tal, auch die Trockenbeeren stellen wir selber her. Nur die Datteln beziehen wir von auswärts – damit dein Berufstand, Lucius, nicht ganz verarmt und auch uns mal was verkaufen kann!
- MARCUS: Sag, Manius, wirkt es sich bei euch aus, dass unser Imperator Hadrianus hier geboren ist? Mir kommt es so vor, als würde auch die Zahl unserer Senatoren aus den spanischen Provinzen zunehmen.
- MANIUS: Das mag sein. Vergiss nicht, dass schon Kaiser Traianus ein Iberer war; er ist in Italica geboren, einem netten Städtchen weiter südlich Richtung Baetis-Mündung. Und diese Seneca-Familie, die in Rom ganz hübsch bei Hofe mitgemischt hat, kam direkt aus unserem Corduba! Ich kenne übrigens einige Senatorenfamilien persönlich. Ein Spross daraus hat mir allerdings erzählt, dass es für ihn in Rom nicht immer leicht sei. Die Senatoren mit italischen Wurzeln machen sich über ihn und seine Landsleute gern lustig.
- MARCUS: Wegen dieses komischen Dialekts, den ihr sprecht, nicht wahr? Das ist auch dem Hadrianus widerfahren.
- TITUS: In meinem Rhetorikunterricht sitzt auch ein Senatorensohn aus Lusitania, der tut sich so schwer, dass der Lehrer verzweifelt.
- AULUS: Da sei mal hübsch vorsichtig, vielleicht ist das ein künftiger Kaiser!
- MARCUS: Nun übertreibt nicht! Wenn ich sehe, wie viele Leute aus Kleinasien und aus dem Osten, ja sogar vom Balkan im Senat sitzen, dann glaube ich eher, dass eines nicht zu fernem Tages ein Kaiser von dort kommt!
- MANIUS: Um auf deine Frage zurückzukommen, Marcus: Die Provinz Baetica und die anderen spanischen Regionen profitieren eigentlich nicht von der Karriere unserer Landsleute auf dem Kaiserthron. Vielmehr gehen immer mehr tüchtige und ambitionierte Leute nach Rom – die fehlen uns hier!...

Leserinnen und Leser erwartet in diesem Band eine wahrhaft kulinarische Weltreise durch das Imperium Romanum! Während ein Hausherr in Rom vielleicht einen Gang mit Taubenbrust auftragen ließ, servierte ein reicher Bewohner Siziliens Meerbarben, oder wenn man allerorten die in *Hispania* hergestellte Fischsauce *garum* schätzte, soleckte man sich nicht weniger die Finger nach dem Numidischen Huhn, wie man es in der Provinz *Africa* zuzubereiten verstand. Zahlreiche farbige Karten zeigen, welche Pflanzen man selbst in den entlegensten Winkeln des römischen Reiches angebaut oder gesammelt hat und welche Tiere man hielt. Und natürlich verrät die Autorin in zahlreichen Geschichten rund um antike Tafelfreuden – garniert mit Farbbildern, Rezepten und kompletten Menüvorschlägen –, wie man noch heute mit diesen Köstlichkeiten die herrlichsten Speisen anrichtet. So ist der vorliegende Band viel mehr als irgendein «altrömisches Kochbuch» – es ist eine zeitlose Verheißung für alle Sinne!

Linda-Marie Günther lehrt als Professorin für Alte Geschichte an der Ruhr-Universität Bochum. Mit ihrem jüngsten Buch kreiert sie die Spezialdisziplin der antiken Kulinarik!



Erscheint im Herbst 2015

Mit 40 farbigen Abbildungen und Karten
Halbleinen

2015. 256 Seiten.

ca. € 19,95 [D] / € 20,60 [A]

ISBN 978-3-406-68145-5

