

Eine Einführung in die römische Küche

Was kam in Biriciana auf den Tisch?

Der Archäologe und Historiker Michael Kuhn erzählt und lässt probieren – Gebärmuttern und Besäufnis

WEISSENBURG – „Der Geschmack des Weltreichs“ ist eine Veranstaltung überschrieben, die am Donnerstag, 16. August, um 19.30 Uhr in der Buchhandlung Meyer in Weißenburg stattfindet. Der Historiker, Archäologe und Autor Michael Kuhn präsentiert eine höchst unterhaltsame Einführung in die antike römische Küche. Einen Tag vor dem Start der Weißenburger Kirchweih kann man sich unter anderem erklären lassen, wie die Römer ihre Gelage feierten, und nicht nur den antiken Würzwein Mulsum probieren. Kuhn bringt nicht nur allerlei Anekdoten mit, sondern hat auch vorgekocht. Unter anderem kommen Moretum und Savillum für alle Gäste der Lesung auf den Tisch. Wir haben vorab mit dem Aachener Wissenschaftler gesprochen, was denn im römischen Weißenburg so auf den Tisch gekommen sein mag.

Das Römische Reich ist ja nun auch schon vor rund 1 500 Jahren untergegangen. Woher weiß man eigentlich, was da gegessen haben?

Michael Kuhn: Da gibt es viele schriftliche Quellen. Berühmt ist zum Beispiel die Rezeptsammlung des Apicius. Das ist eher so die Topküche der Oberschicht. Aber es gibt auch bei Cato, Vergil oder Plinius jede Menge Rezepte. Oft auch die ganz alltäglichen, traditionellen Gerichte. Aber man findet natürlich auch archäologische Quellen. Wenn man etwa in Abfallgruben die Knochen der verspeisten Tiere sieht oder den Belag von Tonscherben analysiert. Bei Grabun-

gen haben wir zum Beispiel tonnenweise Austern aus den Brunnen geholt.

Austern in Bayern? Vor 1 800 Jahren? Wer macht denn sowas?

Kuhn: Na ja, das Römische Imperium war das erste globalisierte Weltreich mit gut ausgebauten Straßen und Handelswegen. Eine Nachricht von Mainz nach Rom hat fünf, sechs Tage gedauert. Und das wird mit den Austern nicht anders gewesen sein. Die kamen aus der Bretagne oder aus Holland. Die waren schon nicht ganz billig, aber auch nichts Außergewöhnliches. Auch Olivenöl und die ganze mediterrane Fruchtwelt ist an den Limes geliefert worden. Feigen, Datteln, alles getrocknet oder in Honig eingelegt.

Berühmt-berühmt sind ja die römischen Festmahle. Da sollen ganz irre Dinge auf den Tisch gekommen sein?

Kuhn: Ja, da waren Leute, die protzen mussten. Es gibt da den Bericht über das Gastmahl des Trimalchio. Wo die unmöglichsten und teuersten Dinge gekocht worden sind. Und die haben wohl noch nicht mal geschmeckt. Da ging es wirklich nur um die Präsentation des Reichtums.

Was kam denn da auf den Teller?

Kuhn: In Honig eingelegte, gefüllte Mäuse zum Beispiel. Oder die gebratene Gebärmutter von irgendwas. Das war aber wirklich total abgehoben und hat mit der normalen römischen Küche nichts zu tun.

Wie sah die denn aus?

Kuhn: Man merkt schon, dass die italienische, eigentlich die ganze mediterrane Küche einen Vorläufer hatte. Bei den einfachen Römern kam viel Getreidebrei auf den Tisch. Wer Couscous mag, ist da in der richtigen Richtung. Außerdem Gemüse: Spargel, Erbsen, Linsen. Es gibt auch erste Pizzagerichte und hervorragende römische Eintopfgerichte. Das war so das antike Fastfood. Beim Fleisch hat man eigentlich alles gegessen, was es heute auch gibt. Geflügel, Gänse, Enten, Hühner . . . Aber auch Fisch, Schaf, Rind, Ziege oder Schwein. Ganz wichtig waren bei den Römern auch Eier. Es gibt ganze Abhandlungen darüber, wie man ein perfektes Ei kocht.

Und die römische Fischsauce?

Kuhn: Ja, die ist auch berühmt. Man hat dazu kleine, ganze Fische in Salzwasser geworfen, das ganze in die pralle Sonne gestellt und dann vor sich hinbrodeln lassen. Das fermentiert dann und wird eine sehr salzige, würzige Soße. Eine Art Maggi der Antike. Das war allerdings auch nicht jedermanns Sache und es hatte auch seine Gründe, warum die Produktionsstätten für diese Sauce meist weit außerhalb der Siedlungen lagen.

Die Küche im antiken Weißenburg wird ein wenig anders ausgesehen haben als im römischen Kernland, oder?

Kuhn: Die Leute haben sicher hier auch ihre alten kulinarischen Traditionen weiter gepflegt, aber das Römische war dann schon der Mainstream, der sich da drübergelegt hat. Es waren ja auch viele Menschen da, die nicht von hier kamen, und die wollten dann ihr römisches Essen. Deswegen ließ man sich ja Olivenöl, Wein und Austern liefern. Die Römer haben übrigens auch viele Sachen vor Ort kultiviert. Zum Beispiel die Esskastanie oder die Aprikose. Aber sicher war die provinziäl-römische Küche etwas ländlicher und nicht ganz so raffiniert wie in Rom selbst.

Wie hätte denn so ein Menü beim Lagerkommandanten von Biriciana ausgesehen?

Kuhn: Erst mal hätte es einen Mulsum als Aperitif gegeben, eine Art Honigwürzwein. Den wird es auch bei meinem Vortrag am Anfang zum Probieren geben. Dann vielleicht Moretum als Vorspeise. Eine gewürzte Käsepaste, die man aufs Fladenbrot geschmiert hat. Dann könnte man kleine Frikadellen oder lukanische Würstchen mit Pinienkernen im Brät servieren und dazu Nüsse und Oliven natürlich. Als Hauptgericht gäbe es einen Braten und als Nachspeise würde ich den römischen Käsekuchen Savillum anbieten.

Und dazu Wein mit Wasser verdünnt, oder?

Kuhn: Zum Essen ja, danach gibt es den Wein dann pur, als vinum merum. Dann beginnt das Besäufnis, die „Commissio“.

Interview: JAN STEPHAN



Wissenschaftler und Hobbykoch: Michael Kuhn geht in seinen Büchern und Vorträgen der antiken römischen Küche auf den Grund. Bei seinem Vortrag in Weißenburg wird es auch allerlei Verkostungsmöglichkeiten geben. Fotos: Ammianus Verlag



Die ganze mediterrane Fruchtwelt kam auch im antiken Weißenburg auf den Tisch. Etwa Datteln. Getrocknet oder auch in Honig eingelegt.

Aus Stadt und Land

Sommerschnittkurs

OBERHOCHSTATT – Der Obst- und Gartenbauverein Weißenburg bietet einen Sommerschnittkurs an Spalierobst und Beerensträuchern an. Termin ist am Samstag, 18. August, von 10 bis 12 Uhr in der Jurastraße 15 in Oberhochstatt. Für Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins ist der Kurs kostenfrei, Nichtmitglieder zahlen fünf Euro Unkostenbeitrag.

Ausflug nach Mespelbrunn

ELLINGEN – Der VdK Ortsverband Ellingen hat mit knapp 60 Personen einen Ausflug zum Modehaus Adler in Haibach und zum Wasserschloss Mespelbrunn unternommen. Vor dem Bummel durch das Modehaus erlebten die VdK-ler eine Modenschau, nach dem Mittagessen ging es dann weiter zum Wasserschloss Mespelbrunn, wo eine Führung auf dem Programm stand.

Brauereifest

PYRAS – Die Pyraser Brauerei veranstaltet ihr Brauereifest am Samstag, 25. August. Der Festbetrieb beginnt um 14 Uhr am Gutshof mit der Stadtkapelle Hilpoltstein. Ab 19.30 Uhr spielt „Champagne“. Sechs Sommeliers aus den Bereich Fleisch, Käse, Gewürze, Brot, Wasser und Bier informieren über ihre Fachbereiche.

Zwei letzte Konzerte

WEISSENBURG/TREUCHTLINGEN – Zwei Gelegenheiten gibt es noch, um den russischen Chor „Perpetuum Mobile“ in der Region zu erleben. Heute um 19.30 Uhr gestaltet der Moskauer Chor ein Konzert in der Markgrafienkirche in Treuchtlingen. Am morgigen Sonntag singen die jungen Frauen und Männer um 10 Uhr im Gottesdienst in der Andreaskirche in Weißenburg. Ein Konzert schließt sich an. Der Eintritt ist jeweils frei.