

A. Essen und Trinken bei den Römern

1. Vorwarnung: Unterschiede des Geschmacks zwischen den Römern und uns

Vgl. Paoli, 109: „Die raffiniertesten Leckerbissen, auf deren Zubereitung hochbezahlte Köche ihre ganze Erfindungsgabe verwandten, wobei sie kostspielige Zutaten benutzten, hätten wir für ungenießbar gehalten.“

2. römische Speisen

- Brot:
 - üblich erst zu Beginn des zweiten Jh. v. Chr., davor diente das Korn zur Bereitung der *puls* (= Brei aus Getreide, später v.a. die Speise des armen Mannes)
 - drei Arten:
 - *panis acerosus/ plebeius/ rusticus/ sordidus* (Schwarzbrot)
 - *panis secundarius* (weißer, aber nicht sehr fein)
 - *panis candidus/ mundus* („Luxusbrot“)
 - gebacken im Backofen oder besonderen Gefäßen wie dem *clibanus* (= ein tönernes Gefäß mit einem Deckel, unten weiter als oben, ringsum mit kleinen Löchern, durch welche die Hitze der heißen Asche, mit der man das Gefäß umgab, eindrang, vgl. Georges-LDHW Bd. 1, S. 1207)
- Hülsenfrüchte: v.a. Saubohnen, Linsen und Erbsen; Gemüse (Kohl, Lauch; Spargel und Artischocken nur auf der Tafel der Reichen); Pilze, Oliven
- Obst: Äpfel (*mala*), Birnen (*pira*), Kirschen (*cerasa*), Pflaumen (*pruna*), Weintrauben (*uva*), Nüsse, Mandeln, Kastanien, Aprikosen, Datteln
- sehr großer Fleischverzehr: Ochsen- und Schweinefleisch, aber auch Hirsch, Wildesel und Haselmaus; begehrte Delikatesse: Pfauenfleisch
- Fisch:
 - in Salzlake konservierte Fische (z.B. *gerres, manae*) als billige Volksnahrung
 - in höheren Kreisen: Flunder, Rotbarsch, Seebrasse, Stör

Zubereitung: Vermischung von scharfen und süßlichen Gewürzen; ausgiebige Verwendung von Fischsaucen

3. Getränke:

- Wasser:
 - sowohl als natürliches Getränk, aber auch als Grundlage für die künstlich hergestellten Getränke wie Honigwasser, Bier und bestimmte Tresterweine
 - Wasser zur Verdünnung von zu starkem Wein
 - Wasser aus mineralischen Quellen zur Heilung von Krankheiten
 - Erfindung Neros: Wasser erst abkochen und dann in Schnee wieder abkühlen
- Wein:
 - ursprünglich als Heilmittel und heiliges Getränk betrachtet
 - verschiedene Weinsorten unterschiedlichster Qualität:
 - Likörweine (→ *passum*: Wein aus Trockenbeeren – *uva passa*): süß, höherer Alkoholanteil; in der Regel aus Muskattrauben hergestellt, in Rom wur-

de das kretische *passum* am meisten geschätzt, danach kamen die kilikischen und afrikanischen Weine.

- Honigwein (→ *mulsum*): Vermischung der besten Weine (z.B. Falerner) und Honig aus Attika; wurde beim Essen getrunken, hauptsächlich zu den Vorspeisen; oft wurde auch Brot in Honigwein getunkt
- „künstliche“ Weine (→ *vina ficticia*): wurden hergestellt, indem man pflanzliches Produkt in Most mazerieren ließ: z.B. Rosenwein *rosatum*, Veilchenwein *violacium*, Pfefferweine *vina piperata*
- *Posca*: Essig, der mit Wasser verdünnt wurde – erfrischende, säuerliche Limonade
- Obstweine: hergestellt in Gegenden, in denen kein Wein angepflanzt werden konnte; Weine aus Granatäpfeln, Kornelkirschen und Speierlingsfrüchten
- Honigwasser (*aqua mulsa*)
- Bier: in den meisten Gebieten Italiens unbekannt, nur in einzelnen Provinzen; sehr billig (zwei- bis viermal so billig wie der Wein der schlechtesten Qualität) → „Wein der Armen“

4. Die Mahlzeiten

- Frühstück (*ientaculum*): zw. 8 und 9 Uhr, hauptsächlich Brot mit Wasser (selten Milch, Wein), manchmal Früchte, Käse, Eier
- Leichter Mittagsimbiss (*prandium*): zw. 12 und 13 Uhr, nicht sehr üppig, normalerweise kalt: Käse, Gemüse, Nüsse, Eier, Pilze, Früchte; Honigwein
- Abendessen (*cena*): Hauptmahlzeit am Abend, eingenommen im *triclinium* in Liegeposition; Dauer, Umfang und Speisen abhängig von gesellschaftlicher Stellung u. Vermögen; Dreigänge-Menü (*tria fercula*):
 - Vorspeise *gustatio, gustum, promulsis*: Standardelement: Eier (vgl. Horaz, serm. I 3, 6f.: „*ab ovo usque ad mala*“) Appetitanreger wie Salate, Gemüse, Meeresfrüchte
 - Hauptgang *cena*: Fleisch, Geflügel, Fisch in allen Variationen mit süß-scharf gewürzten Saucen, Getränk: Wein, vermischt mit Wasser
 - Nachspeise *secundae mensae*: frisches oder getrocknetes Obst, Süßspeisen, Kuchen, Nüsse

B. Römisches Kneipenwesen

1. Typen von Wirtshäusern

- Hotel/Herberge (*hospitium*): Unterkunft und Verpflegung der Reisenden; Variationstyp *stabulum*: zusätzliche Unterbringungsmöglichkeit für die Zug- und Reittiere (in Pompeji befinden sie sich alle in unmittelbarer Nähe der Einfahrtstore der Stadt, bekanntes Beispiel: *hospitium Hermetis*)
- Garküche (*popina*), Weinstube/Schenkwirtschaft (*caupona*), *taberna* (eigentlich Handwerksladen oder Geschäftsort für Kaufleute, Wirte und Handwerker, bei Cicero aber auch als Gasthaus verwendet): ein oder mehrere Räume für die Bedienung der Gäste, Küche und Aborte, hohe Konzentration v.a. an den großen Einfahrtstoren der Stadt, doch auch in Nähe von Badeanstalten, etc.; Mangel in den Aristokratenvierteln

2. Gastwirt und Gast

- Niedere soziale Stellung der Angehörigen des Gaststättengewerbes; von einigen bürgerlichen Rechten waren Gastwirte ausgeschlossen.
- Wichtigkeit der Tabernen für den einfachen Mann
- Vgl. Lucilius, Satiren: *propina* als „berüchtigt, entehrend und schändlich“

3. Bewirtung, Unterbringung, Unterhaltung

- Einfache Einrichtung des Hotelzimmers: Bett (*lectus*), Lampe (*candelabrum*), Nachttopf (*metella*)
- Einfache Verpflegung in einem kleinen Provinzhotel: Wein, Brot und etwas Belag
- Im Schankraum standen den Gästen Tische, manchmal sogar Sofas zur Verfügung; Einige Wirtshäuser hatten lange gemauerte Bänke mit Sitzplätzen entlang der Wände.
- Versuche einzelner Kaiser, das Wirtshausleben einzuschränken, z.B. durch das Verbot, warme Speisen zu servieren (Gründe: moralische Motivation und Sittenstrenge, politische Motivation: Einschränkung der Bildung von politisch motivierten Gruppierungen)
- Beliebt waren in den Kneipen Würfelspiele.

Quelltexte:

A. Essen und Trinken bei den Römern

1. Seneca, ep. 83,6:

„Panis deinde siccus et sine mensa prandium, post quod non sunt lavandae manus.“

2. Ovid, ars am. 3,755f.:

„Carpe cibos digitis – est quiddam gestus edendi;
Ora nec immunda tota perunge manu.“

3. Petron, Satyricon, 33. (aus der Cena Trimalchionis):

„ (...) gustantibus adhuc nobis repositorium allatum est cum corbe, in quo gallina erat lignea patentibus in orbem alis, quales esse solent quae incubant ova. Accessere continuo duo servi et symphonia strepente scrutari paleam coeperunt erutaque subinde pavonina ova divisere convivis. Convertit ad hanc scaenam Trimalchio vultum et “amici”, ait, “pavonis ova gallinae iussi supponi. Et mehercules timeo ne iam concepti sint; temptemus tamen, si adhuc sorbilia sunt.” Accipimus nos cochlearia non minus selibras pendentia ovaque ex farina pingui figurata pertundimus. Ego quidem paene proieci partem megam, nam videbatur mihi iam in pullum coisse. Deinde ut audivi veterem convivam: “hic nescio quid boni debet esse”, persecutus putamen manu pinguis simam ficedulam inveni piperato vitello circumdatam.”

4. Plinius, ep. II 6,3:

„Eadem omnibus pono; ad cenam enim, non ad notam invito cunctisque rebus exaequo, quos mensa et toro aequavi.“

B. römisches Kneipenwesen:

1. Annonce (Pompeji):

„hospitium hic locatur. triclinium cum tribus lectis et comm(odis omnibus?)“

2. Carmina Latina epigraphica 1499:

“Balnea vina venus corrumpunt corpora nostra,
sed vitam faciunt b(alnea) v(ina) v(enus).“

3. Seneca, ep. 51,4:

„Non tantum corpori sed etiam moribus salubrem locum eligere debemus; quemadmodum inter tortores habitare nolim, sic ne inter popinas quidem.“

4. Carmina Latina epigraphica 932:

„Miximus in lecto, fateor, peccavimus, hospes;
si dices quare: nulla matella fuit.“

Literatur:

ANDRÉ, J.: Essen und Trinken im alten Rom, Stuttgart 1998.

KLEBERG, T.: In den Wirtshäusern und Weinstuben des antiken Rom, Berlin ²1963.

PAOLI, U.E.: Das Leben im Alten Rom, Bern/München ²1961, 109-122.

WILKINSON, L.P.: Rom und die Römer. Portrait einer Kultur, Bergisch Gladbach 1979.