



Festmahl

Die Gäste machten es sich auf den Speisesofas bequem und wurden von Sklaven bedient. Und wenn es noch so vornehm zugeht – sie aßen mit den Fingern!

Vom Ei bis zum Apfel

Pizza, Pommes und Nudeln mit Tomatensoße, das gab es im alten Rom nicht. Auch Zucker kannte man nicht, gesüßt wurde mit Honig. Die meisten aßen sehr einfach. Tagaus, tagein stand Getreidebrei auf dem Tisch; und dazu Öl, Gemüse, besonders Hülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen oder dicke Bohnen und Käse. Das Frühstück bestand aus nicht mehr als einem Stück Brot und vielleicht noch einem Bissen von dem, was am Vortag übrig geblieben war. Und als Getränk gab es nicht Kaffee, Cola oder Kakao, sondern nur einen Becher Wasser. Es lohnte sich gar nicht, sich hinzusetzen. Man nahm das Frühstück im Stehen ein. Trotzdem waren die meisten über diese einfachen Speisen sehr froh. Jeder Zweite der etwa 35 Millionen Bewohner des Römischen Reiches hatte nicht genug zu essen und musste immer wieder hungern. Allein denen, die in eine reiche

Familie hineingeboren waren, ging es besser. Ihnen standen viele verschiedene Speisen zur Auswahl. So richtig luxuriös ging es in etwa zweitausend Familien zu, aber das auch nur in der Zeit zwischen dem Ende der Republik und in der frühen Kaiserzeit. Sie konnten sich große Villen leisten, in denen schöne Speisezimmer eingerichtet waren. Die Wände waren wundervoll bemalt und der Fußboden mit kostbaren Mosaiken ausgelegt. Die Gäste konnten auf drei Speisesofas Platz nehmen. Als Kind durfte man abends vielleicht kurz mal hineinschauen, mitessen aber nicht.



Serviert wurden die Speisen auf Silberschalen oder in Glasgefäßen. Nur die Armen mussten sich mit Tongeschirr begnügen. Für Suppen und Soßen oder auch Oliven brauchte man natürlich einen Löffel.



Bäckereien verfügten über Verkaufsräume und Getreidemöhlen.

Im Liegen essen

Kaum hatten sich die Gäste auf die Sofas gelegt, wurde schon der erste Gang auf den Tisch gestellt. Die Sklaven brachten immer wieder neue Platten. Wenn wir von A bis Z sagen, dann sagte der Römer vom Ei bis zum Apfel, vom Anfang bis zum Ende der Mahlzeit. Drei Gänge waren das Mindeste. Was es da alles zu essen gab! Als Vorspeise Eier mit Pinienkernen oder Salat, als Hauptspeise Fleisch vom Schwein, der Ziege, von Hühnern, Hasen und Fisch. Dazu viel Gemüse. Alles war schon vorgeschnitten und auf Platten appetitlich angerichtet. Und als Nachtisch wurden Äpfel, anderes Obst und Nüsse aufgetragen. Es gab auch Eieraufläufe mit Pfirsichen, Birnen oder Quitten. Was übrig blieb, nahm man in einer Serviette mit nach Hause.



Tischgespräche

Ebenso wichtig wie das gute Essen war die angenehme Unterhaltung. Man engagierte Flötenspielerinnen, Jongleure oder Akrobaten.



In einem Kantharos wurde Wein serviert. Dieser ist aus Silber und mit Myrtenblättern verziert.

Die Brote hatten acht Kerben. So konnte man sie leicht in Stücke brechen.

Noch wichtiger war es, sich geistreich zu unterhalten. War ein Dichter eingeladen, so las er aus seinem neuesten Werk vor. Mit einem Philosophen konnte man über viele Themen diskutieren. Manchmal gab auch der Gastgeber einen Vortrag zum Besten. Ob der wohl immer das Gelbe vom Ei war?

Der römische Kühlschrank

Eisgekühlter Wein im Sommer, das ist natürlich fein. Doch wie geht das ohne Strom? Man füllte seinen Keller mit gepresstem Schnee und bedeckte diesen mit Stroh, Zweigen und Tüchern. Der Schnee verfestigte sich und wurde zu Eis. Billig war das nicht! Die Unternehmen, die den Schnee aus den Bergen holten, wurden gut bezahlt!



Gespielt wurde auf der Doppelflöte. Jedes Rohr hat oben vier Löcher und unten eines für den Daumen.

Schlaufenhenkel

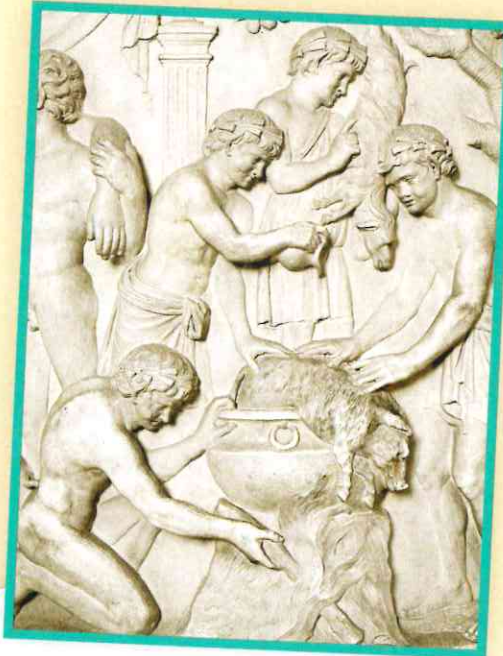


Römische Gerichte



Feine Vorspeise

Während die Eier im Wasser kochen, zerkleinert man Pinienkerne (für zwei Eier eine Handvoll), die man über Nacht in Wasser eingeweicht hat, zusammen mit Liebstöckl im Mörser. Heute kann man auch einfach einen Mixer verwenden. Dann gibt man gemahlene Pfeffer, Honig, etwas Essig und ein paar Spritzer einer klaren Fischsoße (gibt es heute beim Thailänder) hinein. Diese Soße gießt man über die weich gekochten, geschälten Eier.



Ein Hauptgericht wie Schweinsragout, Gersteneintopf oder gekochte Gans braucht viele Hände.

Getränkekarte

Puren Wein zu trinken, galt bei den Römern als unkultiviert. Sie tranken eine Art Schorle oder Mulsum, einen Gewürzwein. Statt mit Wein kannst du Mulsum auch mit Apfelsaft zubereiten. Gieße von 2 Litern Apfelsaft ein Glas in einen Kochtopf, gib 5 Lorbeerblätter und 10 Pfefferkörner, 1 Prise Safran und 1 Dattel dazu und lasse es 15 Minuten leise köcheln. Gieße die Essenz durch ein Sieb ab, vermische sie mit dem restlichen Apfelsaft und schmecke das Ganze mit Honig ab.

Hauptgang

800 Gramm Schweinefleisch in Stücke schneiden und zusammen mit 2 gehackten Zwiebeln in heißem Öl anbraten. Mit einem Viertelliter Rotwein und 4 Esslöffeln Fischsoße ablöschen und 1 Stunde schmoren lassen. 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit 500 Gramm Äpfel, je 1 Esslöffel Honig und Birnendicksaft sowie 2 Esslöffel Weinessig begeben. Mit Kümmel, Dill, Minze, Pfeffer und Salz würzen.

Die Römer würzten ihr Essen gern mit Garum, einer salzigen Soße, die sie aus Fischen herstellten.

Fruchtiger Nachtisch

Honigmelone in Stücke schneiden. Traubensaft mit Spritzern von Essig und Fischsauce mischen und mit geschnittenen Pfefferminzblättern über die Fruchtstücke geben. Alles vermischen und mit Pfeffer bestreuen.





Arbeitsteilung: Ein Handwerker schnitt die Steine, ein anderer bereitete den Estrich vor. Ein dritter verteilte die Steinchen auf dem Boden, ein vierter legte das Mosaik.

Fischschwanz

Schnecke

Mitesser

Wie es da aussieht!

Wer hat denn das alles auf den Boden geworfen? Da liegen Knochen, Krebscheren, Geflügelbeine, Obstkerne und Schneckenhäuser und auch Trauben herum – gerade so, als ob die Gäste eines Gastmahls die Reste auf den Boden geworfen hätten. Wird bald ein Sklave kommen und alles aufkehren? Nein, das ist ein Mosaik aus Stein.

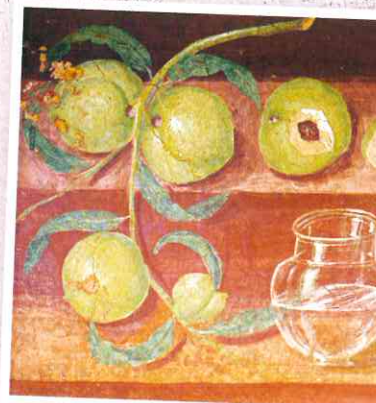
Mosaik

Schon toll, was es in einem Speisezimmer so alles zu entdecken gab, zumindest wenn es einem reichen Römer gehört hatte. Da standen drei Speisefas mit weichen Kissen drauf. Bis zu drei Männer konnten auf jeder Liege Platz nehmen. Die Wände waren wunderschön bemalt. Man sah einen Garten mit Rosen und Erdbeerbäumen, in dem Vögel herumhüpften. Und dazu einen prachtvollen Fußboden! Tausende von Steinchen waren zu einem Bild zusammengesetzt.

Stein zu Stein

Winzig sind die Steinwürfel, aus denen ein Mosaik zusammengesetzt ist! Und sie leuchten in ganz verschiedenen Farben. Viele sind aus Marmor, manche aus gefärb-

tem Glas, einige sogar aus Halbedelsteinen. Geometrische Muster zu legen, ist nicht so schwierig. Aber wie bildet man Menschen, Tiere oder Pflanzen so ab, dass sie natürlich aussehen? Die Steinchen wurden in geschwungenen Linien gelegt, so wie die Striche einer Zeichnung. Und wie viel Arbeit es war, so ein Mosaik herzustellen! Als Erstes überzog der Mosaikleger den Boden mit einer Schicht groben Mörtels. Dann folgte das eigentliche Mosaikbett, das aus einer Schicht feinen Kalkmörtels bestand. In diesen wurden die Steinchen hineingesetzt. Doch Vorsicht! Man durfte dabei immer nur so viel Kalkmörtel auftragen, wie man bis zum Festwerden bearbeiten konnte. Und schön glatt sollte es werden. Deswegen wurde die Oberfläche sorgfältig geschliffen.



Freskomalerei

Frisches Obst und ein Glas Wasser gefällig? Ein römischer Künstler hat Früchte und Wasserkrug täuschend echt auf die Wand gebannt. Mit nassen Farben auf nassem Untergrund.