

„Käse mische ... mit Weizengrieß“. Kinder kochen wie die alten Römer

Jost Auler

Es gibt einige Themen, über die man das Interesse am Fach Archäologie gut an Kinder und Jugendliche herantragen kann. Dies ist wichtig, um möglichst schon beim Nachwuchs für Akzeptanz, Verständnis und Unterstützung von Archäologie und Bodendenkmalpflege zu werben. Als einschlägiges Beispiel für ein solches Thema sei der Nachbau von Pfeil und Bogen aus den diversen Menschheitsepochen genannt. Auch das Nachkochen historischer Speisen und Menüs ist geeignet, junge Menschen mit auf eine (kulinarische) Reise in vergangene Zeiten zu nehmen und für die Historie unter unseren Füßen zu interessieren.

Eine solche Aktion fand in den NRW-Schulsommerferien 2013 im Rahmen einer Stadtranderholung in Dormagen statt. Das Event stand unter der fachmännischen Anleitung eines Archäologen und widmete sich der römischen Küche. Es ging im Workshop um ein experimentierfreudiges Erproben antiker Rezepte. Antike Schriftquellen über die

Nahrungszubereitung und die Zutaten der Speisen tradieren dieses Wissen bis in unsere Zeit. Dabei prägt vor allem das Werk des Marcus Gavius Apicius aus dem ersten nachchristlichen Jahrhundert unsere heutige Vorstellung der antiken Küche; sein Kochbuch wurde in einer Rezeptsammlung des späten 4. Jahrhunderts überliefert. Zudem legen zeitgenössische bildliche Darstellungen Zeugnis ab über die Kochkunst vor rund 2000 Jahren. Für die moderne Wissenschaft sind natürlich auch die Analyseergebnisse organischer Reste aus archäologischen Bodeneingriffen von großer Relevanz.

Zu Beginn der Kochaktion stand eine theoretische Unterrichtseinheit, die die Römer im Rheinland im Allgemeinen und in *dvrnomagus*, dem römischen Dormagen, im Besonderen behandelte. Anschließend wurden die überlieferten Quellen zum Thema besprochen, die von der vergangenen Esskultur zeugen. Schlussendlich entschieden sich die teilnehmenden Kinder und Jugendlichen für folgende



1 Dormagen. Kinder mahlen Getreidekörner zu Mehl; im Hintergrund ein Brotbackofen.



2 Dormagen. Aus Grieß, Frischkäse, Honig und Mohn wird eine leckere Nachspeise.

Menüabfolge: Als Hauptgericht, *mensa prima*, standen *lucanicae* auf dem Programm. Das Rezept dieser Lucanischen Räucherwürste stammt aus der Rezeptsammlung des Apicius. Sein Werk nennt übrigens zumeist keine Mengenangaben, sondern nur die Zutaten. Dazu sollten *libum*, Opferkuchen bzw. -brot (Cato d. Ä., Agr. 75), und *moretum*, ein Schafskäse mit Kräutern, gereicht werden. Zum Abschluss des Essens, als *mensa secvnda*, waren *globi*, Mohnknödel, vorgesehen.

Für die Räucherwürste benötigt man Schweinehackfleisch, Pinienkerne, schwarze Pfefferkörner, Kreuzkümmel, frische Petersilie und Bohnenkraut. Die Pinienkerne, Gewürze und Kräuter – in Ermangelung an Angaben müssen die Mengen nach Gefühl bemessen werden – werden im Mörser zerkleinert bzw. mit einem Messer gehackt und dann mit dem Hackfleisch vermengt. Anschließend wird die Masse in Naturdärme – diese kann man problemlos über Metzgereien bzw. Schlachthöfe beziehen – per Hand eingefüllt. Die Würste wurden beim Workshop nicht geräuchert, sondern – abweichend vom Originalrezept – auf einem Grillrost über heißer Glut und unter Zugabe von Lorbeerblättern zur Geschmacksverbesserung gegrillt.

Für das Opferbrot wird Dinkelmehl benötigt. Dieses wurde von den Kindern aus Getreidekörnern auf Steinen gemahlen (Abb. 1) und unter Zugabe von Hühnereiern anschließend mit Schafskäse vermengt. Die Laibe werden flach und klein geformt; anschließend können die *liba* auf einer offenen Feuerstelle, aber natürlich auch in einem Backofen zusammen mit Lorbeerblättern gebacken werden. Etwa um die Zeitenwende entstand das römische Gedicht (*Appendix Vergiliana*) über einen Bauern, der sich sein Frühstück zubereitete und zu diesem Zweck einen Kräuterkäse zusammenmischte. Die Angaben zu den Zutaten im Text sind so präzise,

dass es möglich ist, den Brotaufstrich nach dieser Beschreibung nachzumachen. *Moretum* nennt sich die Mischung auf der Basis von Schafs- oder Ziegenweichkäse. Eine gehäutete Knoblauchzehe, Koriander, Sellerieblätter und Dillstiele werden sehr fein gehackt und mit etwas Olivenöl und mildem Essig unter den Käse gehoben. Anschließend wird eine Prise Salz (in der Antike wurde natürlich mit *liquamen* oder *garum*, einer flüssigen, salzhaltigen Fischsoße, gewürzt) zugegeben.

Zum Nachtisch wurden Mohnknödel, in Honig gewälzte und mit Mohn bestreute Knödel aus Weizengrieß und Frischkäse, zubereitet (Abb. 2). Cato d. Ä. (Agr. 79) schreibt (hier in dt. Übersetzung): „*Globi* mache so: Käse mische ... mit Weizengrieß. Forme daraus so viele Knödel wie du brauchst. In ein heißes Bronzegefäß gib Fett. Brate darin die *Globi* und wende sie ... häufig. Wenn sie fertig sind, bestreiche sie mit Honig, bestreue sie mit Mohn und serviere sie.“ Benötigt werden also Grieß, Frischkäse oder Quark, Olivenöl, Honig und Mohn. Der Käse wird mit dem Grieß vermengt und mit den Händen zu einer homogenen Masse geknetet. Die zu kleinen Kugeln geformte Masse brät man dann in heißem Öl unter stetigem Wenden goldbraun, wälzt sie in durch Erhitzen flüssig gemachtem Honig und bestreut sie anschließend mit Mohn. Die *globi* können warm, aber auch kalt genossen werden.

Die Kochaktion mit Kindern und Jugendlichen bot allen Einblicke in die raffinierte römische Küche und ein lukullisches Vergnügen. Alle Gerichte können über einer offenen Feuerstelle, aber auch in jeder modernen Küche zubereitet werden und die Zutaten sind in jedem Einkaufsmarkt erhältlich.

Der Verfasser – als Betreuer der Maßnahme – gönnte sich übrigens im Rahmen der Kochaktion ein Glas *mulsum*, einen römischen Gewürzwein, hergestellt auf der Basis von trockenem weißen Wein und Honig. Die Kinder dagegen bekamen wahlweise *posca*, Essigwasser, oder *aqua mulsa*, Honigwasser; die Tendenz ging dabei deutlich zu letztgenanntem Süßgetränk.

Literatur

J. Auler/D. Davertzhofen, Kochen durch alle Epochen. Eine kulinarische Reise durch Dormagens Vergangenheit (Dormagen 2006). – G. Gerlach, Essen und Trinken in römischer Zeit (Köln/Bonn 1985). – M. Junkelmann, Aus dem Füllhorn Roms. 34 Originalrezepte aus der römischen Küche (Mainz 2000). – J. Meurers-Balke/T. Kaszab-Olschewski (Hrsg.), Grenzenlose Gaumenfreuden. Römische Küche in einer germanischen Provinz (Mainz 2010). – A. Rieche, Rezepte und Rezeption. Archäologie in Deutschland 4, 1997, 18–21.

Abbildungsnachweise

1–2 J. Auler, Dormagen.