

kürzen und in indirekter Rede zusammengefasst wiederzugeben. Weite Partien in L.s Werk muten fast wie Übersetzungen seiner Quelle an; sein Kunstgriff liegt ganz einfach darin, die ursprüngliche Erzählung in der 3. Person durch Ich- bzw. Wir-Erzählungen zu ersetzen. Allein dadurch entsteht eine viel größere Intensität, während Xenophons gewollte Distanzierung bei heutigen Lesern eher Langeweile hervorruft. Die Verlebendigung entsteht auch, indem deutlicher als in der Anabasis Emotionen des Heeres und seiner Anführer, ihre Verzweiflung und Freude geschildert werden.

Es bleibt nur die Frage, wer dieses gelungene Buch lesen wird. L.s im Nachwort geäußerten Wunsch, einem „breiteren Publikum den Zugang zur Anabasis zu eröffnen“ (S. 352), sehe ich im Hinblick auf seine Verwirklichung mit (hoffentlich zu) großer Skepsis. Gerade für diese Leser wäre allerdings ein ausführlicherer Erläuterungsteil und detaillierteres Kartenmaterial wünschenswert gewesen, während die Transkriptionen aus dem Griechischen verzichtbar sind. Für Kinder, die die Abenteuergeschichte reizen könnte, ist die Darstellung wohl zu erwachsen. Gern benutzen wird das Buch aber der Griechischlehrer, der nicht im Original gelesene Stellen auf interessante Weise überbrücken oder auch Xenophons gestalterische Mittel auf der Basis eines Vergleichs mit L. herausarbeiten will, und vielleicht auch der eine oder andere Schüler, der die ganze Anabasis im Zusammenhang lesen möchte, ohne auf Xenophon selbst zurückgreifen zu müssen.

DAGMAR NEBLUNG, Berlin

*Dalby, Andrew: Essen und Trinken im alten Griechenland. Von Homer bis zur byzantinischen Zeit. A. d. Engl. v. Kai Brodersen. Stuttgart: Reclam 1998. 351 S., 68,00 DM (ISBN3-15-010443-2).*

Darstellungen griechischer Küche hat es auch in der Vergangenheit bereits gegeben. Ich erinnere hier nur an Orths Artikel „Kochkunst“, RE 11,1 (1921) 944-982. Friedrich Bilabel: Antike Küche. München 1927. Don u. Patricia Brothwell: Food in Antiquity. London 1969 (dt. Manna und Hirse. Mainz 1984). Aber was Andrew Dalby hier vorgelegt hat, übertrifft an Umfang, Länge des behandelten Zeitraumes und Detailreichtum al-

les, was bisher erschienen ist. Die deutsche Ausgabe ist mehr als nur eine Übersetzung des vor drei Jahren erschienenen englischen Werkes „Siren Feasts“, sondern eine Neubearbeitung durch den Autor. Die Bibliographie umfasst über 19 eng bedruckte Seiten (der Band ist nicht Teil der Universalbibliothek; sein Format ist über doppelt so groß!), die Anmerkungen 40 Seiten. Die umfangreiche, häufig farbige Bebilderung erklärt auch den Preis.

Dalby schickt ein Kapitel voraus, in dem er die verschiedenen Gelegenheiten des Essens, Opfer, Essen mit Gästen, Essen zu Hause, und in diesem Zusammenhang vor allem auch die Rolle der Frau (sie aß offenbar meist, was übrig blieb) zu klären. Die eigentliche Darstellung beginnt mit der prähistorischen Welt der Ägäis. Veröffentlichungen über Ausgrabungsfunde wertet Dalby dabei in hohem Umfang aus, begonnen bei Rhinoceros-, Nilpferd- und Elefantenknochen (!) an Fundstätten in Thessalien aus der Zeit von 50 000 bis 30 000 v. Chr. Daraus wird deutlich, dass der deutsche Titel, der die Darstellung auf das „alte Griechenland“ beschränkt, so nicht zutrifft, auch der Untertitel nicht. Dasselbe gilt für das andere Ende der Zeitskala: Auch die Küche von Byzanz, diejenige des osmanischen Reiches und ein kurzer Ausblick auf „Lebensmittel und Wein der modernen Ägäis“ beschließen das Buch.

Die Fülle von Informationen, die dazwischen ausgebreitet wird, beeindruckt tief. So erfährt man, nur um einiges herauszugreifen, dass in Athen und den anderen Städten Mittel- und Südgriechenlands, anders als es manchmal nach der Ilias und der Odyssee zu sein scheint, Rind- und Kalbfleisch eher selten gegessen wurden, dafür jedoch auch Hunde und Wildesel (beide jedoch kein Essen, das hohes Ansehen genoss). Ja Galen berichtet sogar, dass „vor langer Zeit skrupellose Wirte und andere“ die Möglichkeit entdeckt hätten, Menschenfleisch zu servieren – aber klingt das nicht doch nach einer bloßen Schauergeschichte?

Die wichtigsten Kohlehydratlieferanten – heute heißt das ja nach dem englischen „cereals“ „Zerealien“ – waren Gerste, deren Schrot ἄλφιτον hieß, und eine einfache Form des heutigen Weizens, der Emmer, und sein Mehl, das ἄλευρον.

Brot backen kann man mit Gerste nur schlecht; hierfür wurde, auch als man noch weiter entwickelte Weizensorten kannte, meist noch Emmer benutzt, häufig, aber nicht immer ohne Backtriebmittel. Hier freilich liegt offenbar ein Übersetzungsfehler vor (S. 134): Weinhefe war ein Gewürz. Als Backtriebmittel konnte neben unserem Backpulver (Natriumcarbonat) auch Weinstein-salz verwendet werden (Kaliumcarbonat, unsere heutige Pottasche).

Beim Wein bleibt Dalby freilich zwangsläufig kürzer als andere, gibt es hierfür doch nicht nur zahlreiche, sondern auch umfangreichere andere Darstellungen; ich denke hier etwa an G. Hagenow: *Aus dem Weingarten der Antike*. Mainz: Zabern 1982.

Über das englische Original ist geurteilt worden, Dalbys Buch werde für lange Zeit das Standardwerk über die Ernährung und Küche in Griechenland bleiben. Dem wird man sich nur anschließen können.

*Horn, Christoph: Antike Lebenskunst. Glück und Moral von Sokrates bis zu den Neuplatonikern. München: Beck 1998. 271 S., 24,00 DM (Beck'sche Reihe. 12171; ISBN 3-406-42071-0).*

In den vergangenen zwei Jahrzehnten, so konstatiert Horn, habe sich ein breites öffentliches Interesse an der antiken Konzeption der Ethik entwickelt: ein gutes Indiz sei die Bewegung für eine „philosophische Praxis“, deren Beratungsangebot sich sowohl gegen psychologische Therapie wie gegen kirchliche Seelsorge zu profilieren suche. Bei der antiken Ethik habe es sich stets um eine Lebenskunst und Lebenstechnik gehandelt, deren Anspruch es gewesen sei, den Menschen zu formen oder doch ihm einen Weg zum persönlichen Glück zu weisen, während für die neuzeitliche Ethik kennzeichnend sei, dass sie normative Ansprüche grundsätzlich, d. h. unabhängig von der eigenen Person, auf ihre Struktur und Begründung hin untersuche. Anders ausgedrückt: antike Ethik verfare „akteurzentriert“, während die moderne Ethik „handlungszentriert“ angelegt sei (S. 192). Oder noch wieder anders: die antiken Moralphilosophien gehören – Horn benutzt hier Frankenas Terminologie – fast ausschließlich zu den teleologischen Ethiken, die ein

höchstes oder allgemein erstrebenswertes Gut ansetzen und insofern auch das Selbstinteresse des Handelnden, dem dieses Gut zugute kommt, anerkennen. Anders deontologische Ethiken, die zunächst das bestimmen, was getan werden muss, ohne Rücksicht darauf, ob es dem Selbstinteresse des Handelnden dient, am reinsten und konsequentesten durchdacht in der Pflichtenethik Kants. Ganz entsprechend sei es nach antiker Auffassung Aufgabe der Vernunft gewesen, nicht nur Widerspruchsfreiheit usf. zu untersuchen, sondern stets auch über das Wahre, Gute und Nützliche zu urteilen; ihr wohne stets eine Strebenstendenz inne, d. h. dass man sich nach ihr richte.

Insofern sei die Konzeption eines Willens als einer Instanz, die ihre Wahl unabhängig von der Vernunft trifft und die ihren Träger letztlich erst zu einer moralisch verantwortlichen Persönlichkeit macht, der Antike weitgehend fremd. Man denke nur an Sokrates' Überzeugung, niemand tue freiwillig Unrecht. Erst die Stoiker, die vor die Handlung erst die Instanz der Zustimmung (*συνκατάθεσις*) gesetzt haben, scheinen hiermit den Grund für eine Konzeption des Willens gelegt zu haben. Erst im christlichen Weltbild, in dem Gott die Guten belohnt und die Schlechten bestraft, werde die Freiheit der Entscheidung zwischen Gut und Böse und damit auch die moralische Verantwortlichkeit notwendig. Und so sei es denn auch Augustinus gewesen, der mit seinem Begriff des *liberum arbitrium* das freie Entscheidungsvermögen von der *voluntas* als Handlungstendenz oder Neigung gesondert habe. Das Christentum trage, so eine der plausiblen Deutungen, auf diese Weise Mitverantwortung dafür, dass der antike Begriff von Ethik, vielleicht sogar von Philosophie überhaupt, als Selbstsorge und Lebenskunst verlorengegangen sei. In Werken der letzten fünfzehn Jahre, bei den Philosophen Bernard Williams, Hans Krämer, Julia Annas, Alasdair MacIntyre und den Kommunitaristen und sogar Michel Foucault findet Horn nun Ansätze, Ethik wieder als Bestimmung einer Lebensform, als Hilfe auch im Alltag, gegenüber dem einzelnen Phänomen wiederzugewinnen. Hans Krämer spreche geradezu von dem „Kantischen Sündenfall“ der